



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

九州チキン南蛮弁当



食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified

審査レポート



商品名 九州チキン南蛮弁当

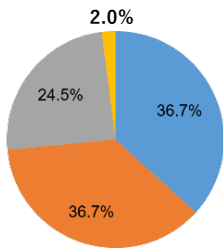
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

WEBアンケート・1次審査・2次審査・最終審査を厳正に行った結果をご報告させていただきます。

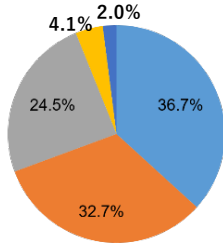
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

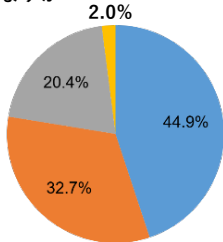
1 この商品に興味がありますか



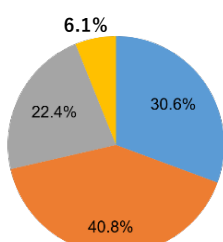
2 この価格で買いたいですか



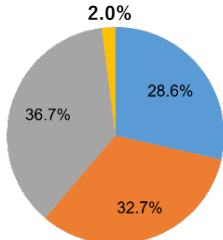
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



4 USP (その商品の独自の売り)がある商品だと思いますか



5 買いたくなるネーミングですか



審査評

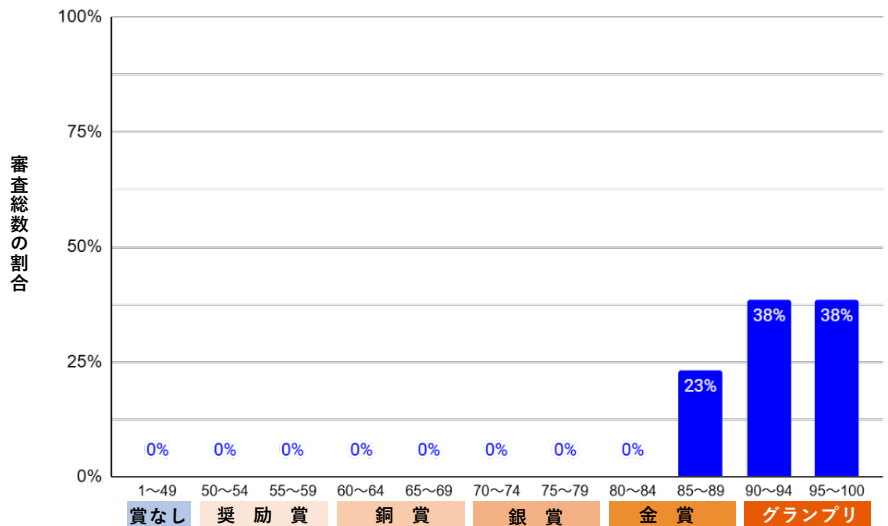
評価が高かった内容

胸肉でさっぱりと仕上がっているので食べやすい
甘酢ソースを別添し、味の変化を楽しめる工夫がある
鶏肉と甘酢、タルタル風ソースの相性が素晴らしい
カットされていて食べやすかった
透明フタは見た目のボリュームが際立ち、購買意欲を刺激する
ボリュームと満足感で、価格のバランスも非常に良い
宮崎のソウルフードを再現しつつ、さっぱりして心地よい

評価が低かった内容

甘口が苦手な層にはやや重く感じられる
オリジナル性はあるが、タルタル感が弱く物足りなさを感じる
衣の食感に軽さがなく、見た目にも重たい印象がある
商品名は分かりやすいが印象的な訴求力に欠けている
タルタルを期待するとソースが軽く、味に奥行きが不足している
見た目が南蛮らしくなく、印象の統一感がないと思う
彩りがやや単調で、購買意欲を刺激する要素が弱い

点数分布



点数分布では金賞相当が23%、グランプリ相当が76%を占め、総合評価94点で【グランプリ】の評価となりました。90点以上が全体の四分之三を占める高水準の評価であり、特に甘酢ソースとタルタル風ソースを使用した宮崎のソウルフードを手軽に自宅で食べられる贅沢さが高評価の決め手となりました。

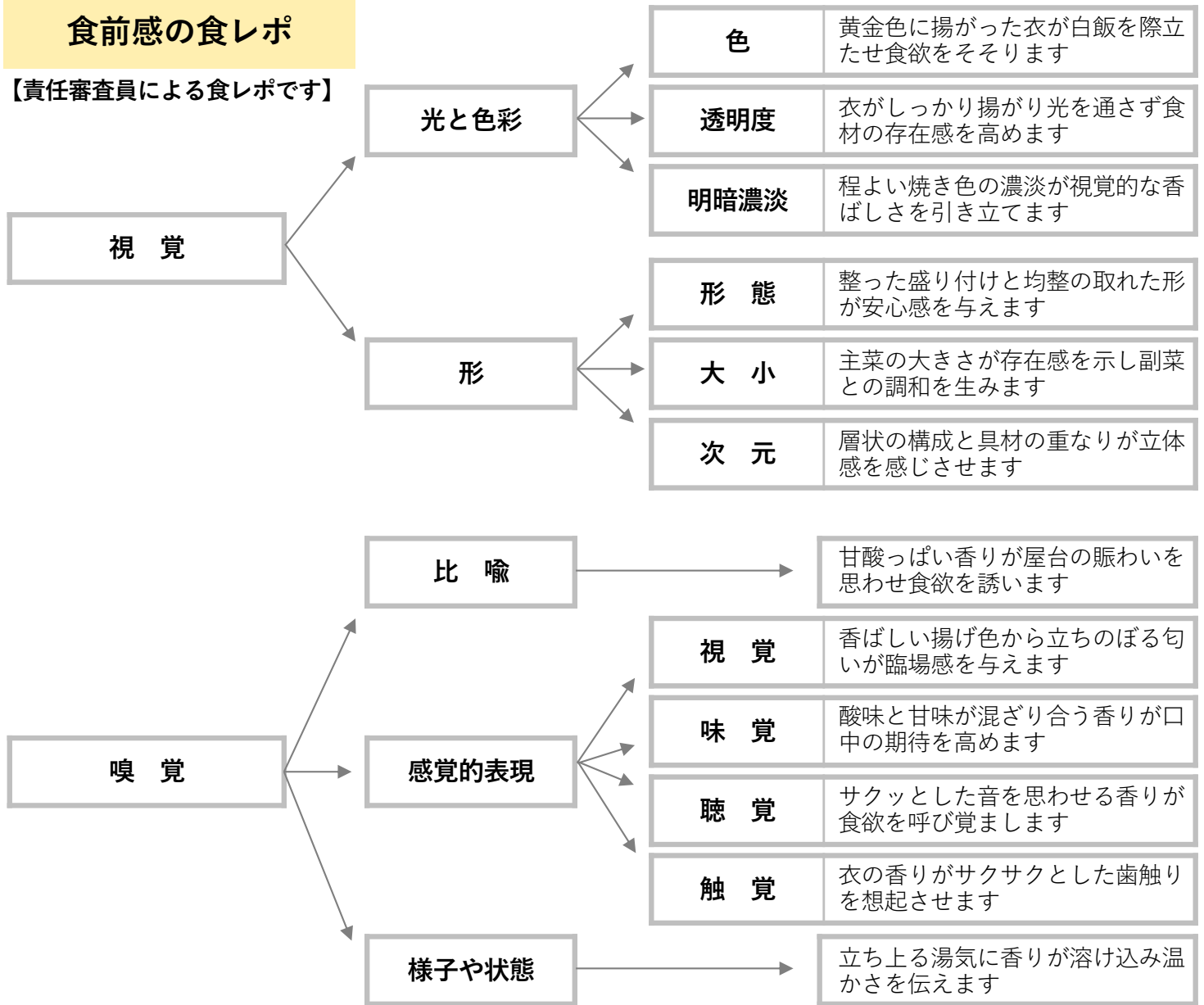
WEBアンケートの肯定的回答は、興味73.4%、ターゲット層77.6%、USP71.4%とバランス良く支持され、家庭用需要への浸透が期待されます。



美味しさ分析レポート1

食前感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

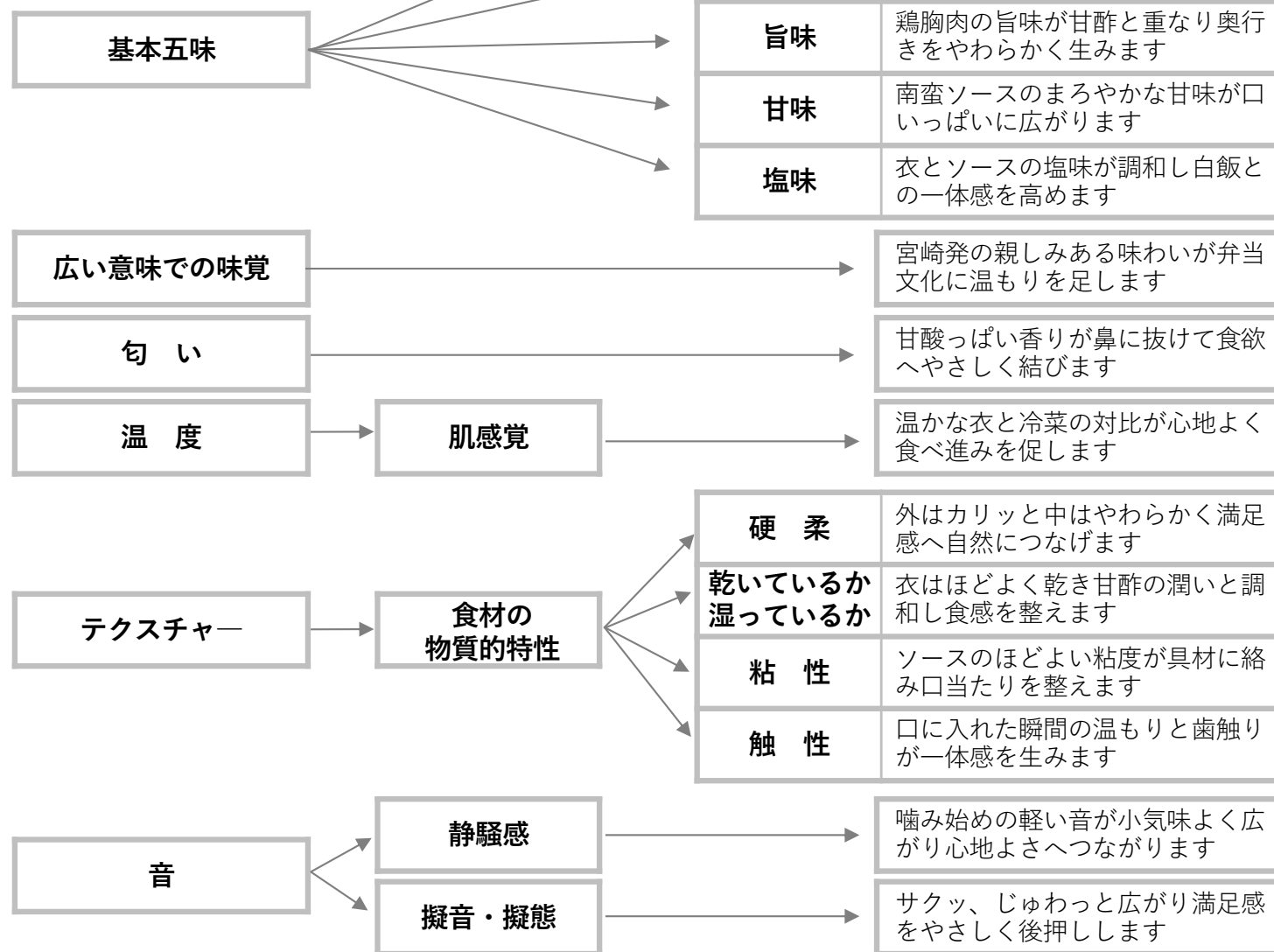


■ 食前感 講評

こんがり揚げた衣が白いご飯を引き立てて見た目を鮮やかにし、しっかり揚げた衣が光を通さないことで中身の存在感をよりはっきりと伝えています。ほどよい焼き色の濃淡が香ばしさを目で感じさせ、整った盛り付けときちんとした形は家庭の食卓を思わせる安心感を与えます。大きめの主菜がどっしりとした印象を見せ、副菜との並びが全体のバランスを整え、ひと口ごとに満足感を感じさせます。層のように重なる具材が奥行きを感じさせ、立体的で食べごたえのある雰囲気を生み出し、見ているだけでも食欲を刺激します。香りは甘酸っぱさが屋台のにぎわいや祭りの雰囲気を思わせ、こんがりとした色合いから立ちのぼる匂いが臨場感を増して期待を広げます。甘みと酸味が混ざった香りは口に広がる味わいを想像させ、サクッとした音を思い出させる香りが耳でも楽しめるような気分を作ります。さらに衣から漂う香りはサクサクした歯触りを自然に思わせ、立ち上る湯気に混ざる香りは温かさを伝え、食卓全体を包み込むような安心感をもたらします。こうした要素が合わさることで、見た目と香りの両方から食事への期待をやさしく高め、食べる前の段階でわくわく感と安心感を同時に育んでいます。

美味しさ分析レポート2 食中感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食中感 講評

本商品は、口に入れたときに広がる甘酢の酸味が後味をほどよく引き締め、揚げ油のほのかな苦味が香ばしさを加えることで、全体に深みを持たせています。鶏胸肉の旨味と南蛮ソースの甘味が重なり合い、衣とソースの塩味がご飯との相性を高め、一口ごとに満足感を積み重ねていきます。こうした味の調和は、親しみやすい宮崎の郷土感を感じさせ、日常の弁当の中にも特別な一品としての温もりを加えています。さらに、鼻に抜ける甘酸っぱい香りは食欲をやさしく後押しし、温かな衣と冷たい副菜の対比は食べ進める楽しさを生み、最後まで飽きずに味わえます。外はカリッと中はやわらかい食感が安心感を与え、衣の乾きと甘酢の潤いが合わさることで心地よさが続きます。ソースのとろみが具材を包み込み、口に入れた瞬間の温もりと歯触りが一体感をつくり出します。また、噛み始めに響く軽快な音やサクッとした感覚が楽しさを増し、じゅわっと広がる味わいが余韻となって残ります。こうした一連の体験はただ味を楽しむだけでなく、食べ手の心にやさしい充実感を届け、安心しながらも満ち足りた気持ちで食事を進められる構成になっています。



美味しさ分析レポート3

食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

後味

食後には南蛮ソースのまろやかな甘味と爽やかな甘酢の酸味が心地よく調和し、揚げ油の重さを残さず、口当たりの軽やかさと優しい余韻が穏やかに続いていきます。

気候・地域

宮崎に根差した甘酸っぱい味付けは食後にも心地よく響き、地域の食文化を自然に感じさせ、弁当を通じて土地の温もりが心に残ります。

食経験・食習慣

宮崎発祥のチキン南蛮を弁当に仕立てた体験は、家庭の食卓や外食の記憶を重ね合わせることができ、忙しい日常の中でも伝統的な食習慣を身近に感じる満足感を届けます。

健康・生活様式

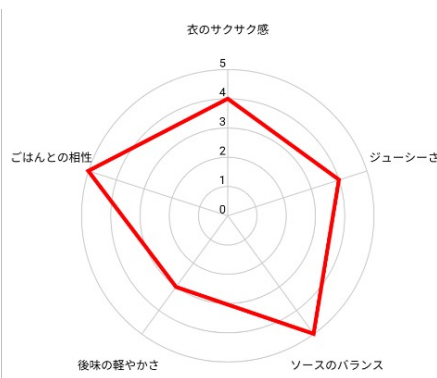
鶏胸肉を使った軽やかな仕立ては揚げ物ながらも油の負担を抑え、働く世代や家族の健康的な生活習慣に無理なく溶け込み、毎日の食事に安心と優しさを添える印象を残します。

基本五味の レーダーチャート



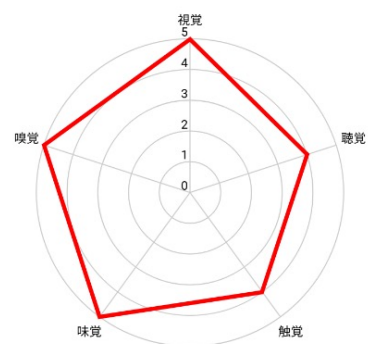
五味	評点
酸味	4
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	2

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
衣のサクサク感	4
ジューシーさ	4
ソースのバランス	5
後味の軽やかさ	3
ごはんとの相性	5

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	4
触覚	4
味覚	5
嗅覚	5



ジャパン・フード・セレクション 審査レポート

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

胸肉のやわらかさと甘酸っぱいソースの相性がよく、別添えで味の変化も楽しんでごはんが進む満足感があります。切り分けられたサイズも食べやすく幅広い世代に合います。一方、甘口が苦手な方には重く感じられたりタルタルを期待する声もありますし、冷めると衣の食感が弱まり、副菜の野菜感が薄い点や全体のボリュームがやや重いとの指摘もありました。最後までおいしく食べ進めることができるように、味変できる辛味や酸味を足せる小袋があると好みに合わせやすく、野菜の一品が添えられると後味が軽くなり本場を想像する人とのギャップも埋めやすくなるのではと感じました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

透明フタで中身のボリュームが伝わり、売場で他商品と比べやすく手に取りやすいと感じました。ご飯とおかずのセパレートは持ち運びに安心感があり、名前の「九州チキン南蛮」も親しみやすいです。一方で彩りや本場九州の“チキン南蛮らしさ”が弱く、開封時の水滴や容器のかさばりなど細かな使い勝手に課題を感じました。外見的には、九州のチキン南蛮といえばタルタルのイメージが強く、本商品のチキン南蛮ソースは見た目ではオリジナル感があり、この商品がなぜ「九州チキン南蛮」と命名されているのかに戸惑いを感じます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

ボリュームと価格の納得感が高く、手早くしっかり食べたい日のご褒美ニーズに合いますし、地域ごとの味わいの出し分けも選ぶ楽しさを生みます。一方、期待が大きい分だけ個性の伝わり方が弱い場面もありますので、健康志向やシニア層への提案、期間限定や情報発信の深掘り、外食価格に近づく時の一言の納得づくりがあると選びやすさがさらに高まると感じます。普通のチキン南蛮との味の違いが分かる比べ企画、動画や短文で作り手の思いを伝える工夫があると、新規の方にも常連の方にも届きやすく、価格に対する納得やリピートの動機がさらに積み上がります。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

大手ならではの製造管理や広報体制が整い、公式サイトやアプリ、各種SNSでの発信も見やすく利用体験が安定している点は頼もしく感じます。一方で、本商品に対する取り組みをもう一步わかりやすく知らせる工夫や素材や地域の話と結ぶ紹介、店舗ごとのちょっとした見どころ提示が加わると日常の選択肢としての魅力がさらに伝わると感じます。動画や店頭シールでの一言アピールやQRで詳しい情報が見られる導線、季節や地域の話に合わせた小さな特集を重ねると、いつもの安心に新しい発見が足され家族や同僚にすすめやすく、口こみが自然に広がると思います。

5. ブランディング要因

手軽で満足感のある弁当というブランドの強みが生きており、九州発の物語や歴史が背景にある点も好意的に受け止められます。一方、定番惣菜との違いが見えにくい場面や価格帯の印象から象徴性がぼやけることもありますので、世代別に刺さる打ち出しや季節の企画、産地や人の顔が見える語りを添えとらしさがより伝わり選ぶ理由がはっきりすると感じます。例えば九州の風景や声を少し借りた紙一枚の読み物や店舗限定の小さな企画を重ねるだけでもらしさが手に取る前に伝わり、値ごろ感だけではない記憶に残る選択として思い出してもらえます。

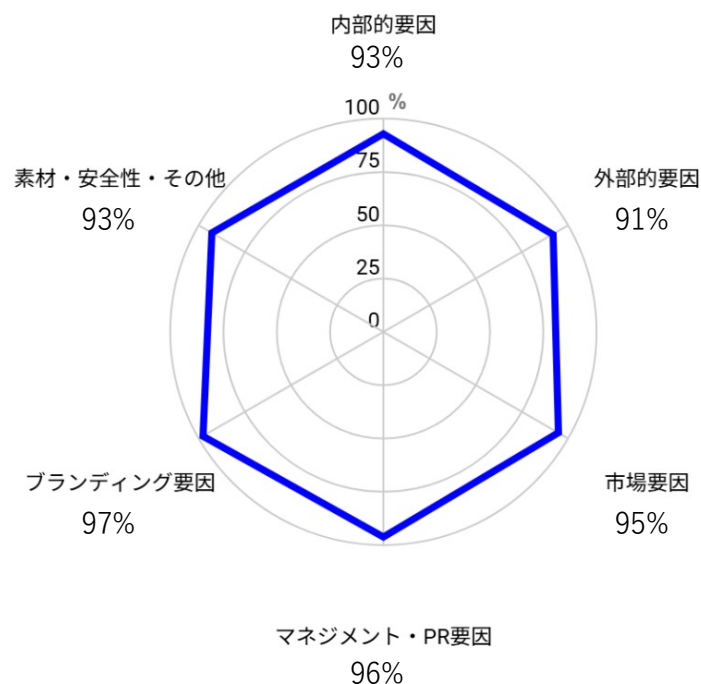
6. 素材・安全性・その他

胸肉を使ったつくりや社内の衛生管理に安心感があり、工場での点検や日ごろの品質管理の姿勢も信頼につながります。一方、産地や検査の実施状況や保存料の扱い、店舗での衛生の取り組みなどをもう少し具体的に見られると不安が減り、分かりやすい説明があると家族や同僚にもすすめやすく、選ぶときの安心がさらに高まると感じます。産地や検査の要点を一目で分かる一覧や気になる方向けの詳しい説明に飛べる案内、店舗での取り組み写真の共有などがあると納得が深まり、忙しい日の買い物でも不安なく、迷わず選べるようになると思います。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布は91%から97%の範囲にあり、全体として高い完成度を示しています。最も高い「ブランディング要因」97%は、ブランド方針と戦略面の整合性が評価された結果といえます。「マネジメント・PR要因」96%は広報や品質管理体制の安定性を示し、「市場要因」95%は購買層や価格設定の適合性が高く評価されています。「内部的要因」と「素材・安全性・その他」は93%で、味覚や信頼性の面で安定しています。一方、「外部的要因」91%はやや控えめで、ネーミングやサブタイトルに商品の特徴をより明確に反映させることで、印象の伝わり方を一層高める余地があると考えます。「九州チキン南蛮」と普通の「チキン南蛮」の違いが明確に見取れると選択しやすくなります。



■ 総評

本商品は、鶏胸肉のやわらかさと甘酸っぱい南蛮ソースの相性が絶妙で、食欲をそそる香りとともにごはんが進む満足度の高いお弁当として高く評価されました。特に「ソースが美味しい」、「衣がしっとりとしていて食べやすい」、「冷めても柔らかい」といった意見が多く寄せられ、九州の郷土感を感じさせる仕立てが世代を問わず支持されました。切り分けられたサイズ感も程よく、職場や家庭での昼食に取り入れやすい点も好印象です。透明フタによる中身の見やすさやセパレート式の構造も扱いやすく、食べる前から安心感を与える設計として評価されました。

一方で、「甘口がやや強く感じられる」、「副菜の存在感が薄い」、「南蛮らしさの印象がもう少し伝わると良い」といった意見もありました。特に“九州チキン南蛮”という名称と見た目の違いから、本場のイメージのタルタルソースを使っていないことに戸惑う審査員もいました。商品名は九州人に好まれるソースを使用したことが理由になっているように見受けられましたが、そのことを知らないと「なぜこれが“九州”？」という戸惑いにつながっていると感じました。知らない人にとっては、通常のチキン南蛮弁当の方が九州らしさを感じることもあるのではないのでしょうか。また、外装に彩りや写真表現に地域性や物語性を添えることで、購買時のワクワク感やSNSでの拡散力もさらに高められるでしょう。受賞を契機に、製造背景や開発者の想いをSNSや店頭POPで発信し、産地・人・味のつながりを物語として伝えることで、ブランドとしての厚みと親近感が増すと思われます。また、サブタイトルなどを設け、商品の魅力や開発背景を短い言葉で伝える工夫を加えることで、印象強化にもつながると考えられます。

安全・衛生面では社内管理体制が確立しており、品質保持への誠実な取り組みが伝わります。産地や検査体制の見える化を進め、店舗での取り組みやスタッフの姿を発信することで、日常的な安心感の訴求力もより高まると考えられます。鶏胸肉を用いた軽やかな構成としっかりとした味わい、そして信頼の製造体制が一体となった本商品は、忙しい日常の中でも満足度の高い一食を提供する逸品です。見た目に関わらず九州の人に好まれる味覚を追求したオリジナルソースを使用した本商品は、多くの人の記憶に残る確かな味覚を感じます。

【グランプリ】の評価獲得、誠におめでとうございます。



〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壱番館5階
 Tel : 03-3265-0518 / Fax : 03-3265-0519
 Mail : info@foodanalyst.jp



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション