



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

FUKUNOKI 福氣豆腐



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 FUKUNOKI 福氣豆腐

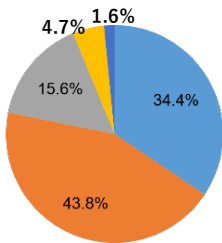
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第95回 (2026年1月)

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。

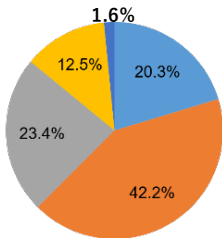
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

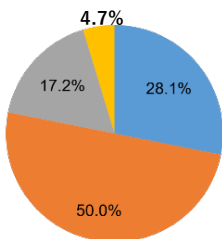
1 この商品に興味がありますか



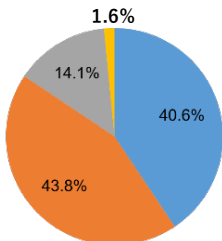
2 この価格で買いたいと思いますか



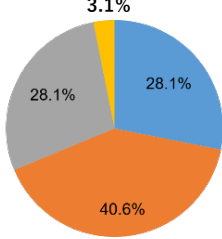
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

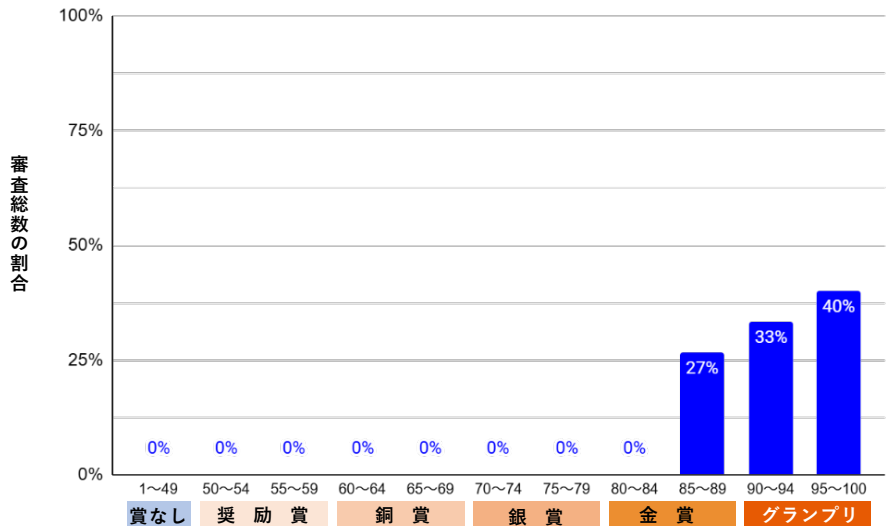
評価が高かった内容

名水と米麴が活きる優しい甘さが心地よい
国産素材にこだわった安心感が伝わってくる味わい
豆腐とデザートを両立した新提案としてとても魅力的
手作業仕上げの丁寧さが一口ごとに伝わる
罪悪感なく楽しめるヘルシー感が嬉しい仕上がり
縁起の良さを感じるネーミングが印象的で記憶に残る
地域名水ブランドとしての魅力が際立ち選びたくなる

評価が低かった内容

豆腐かスイーツか少し曖昧で商品カテゴリーが伝わりにくい
開封時に中身がこぼれやすく扱いづらさを感じる
黒蜜で豆腐本来の味が隠れがちでもったいない
産地表示が国産のみで具体性にやや欠けている
ブランドページ未整備で商品の背景が伝わりにくい
容器の質感が価格とやや不釣り合いに感じられる
食べ方提案が少なく用途のイメージが湧きにくい

点数分布



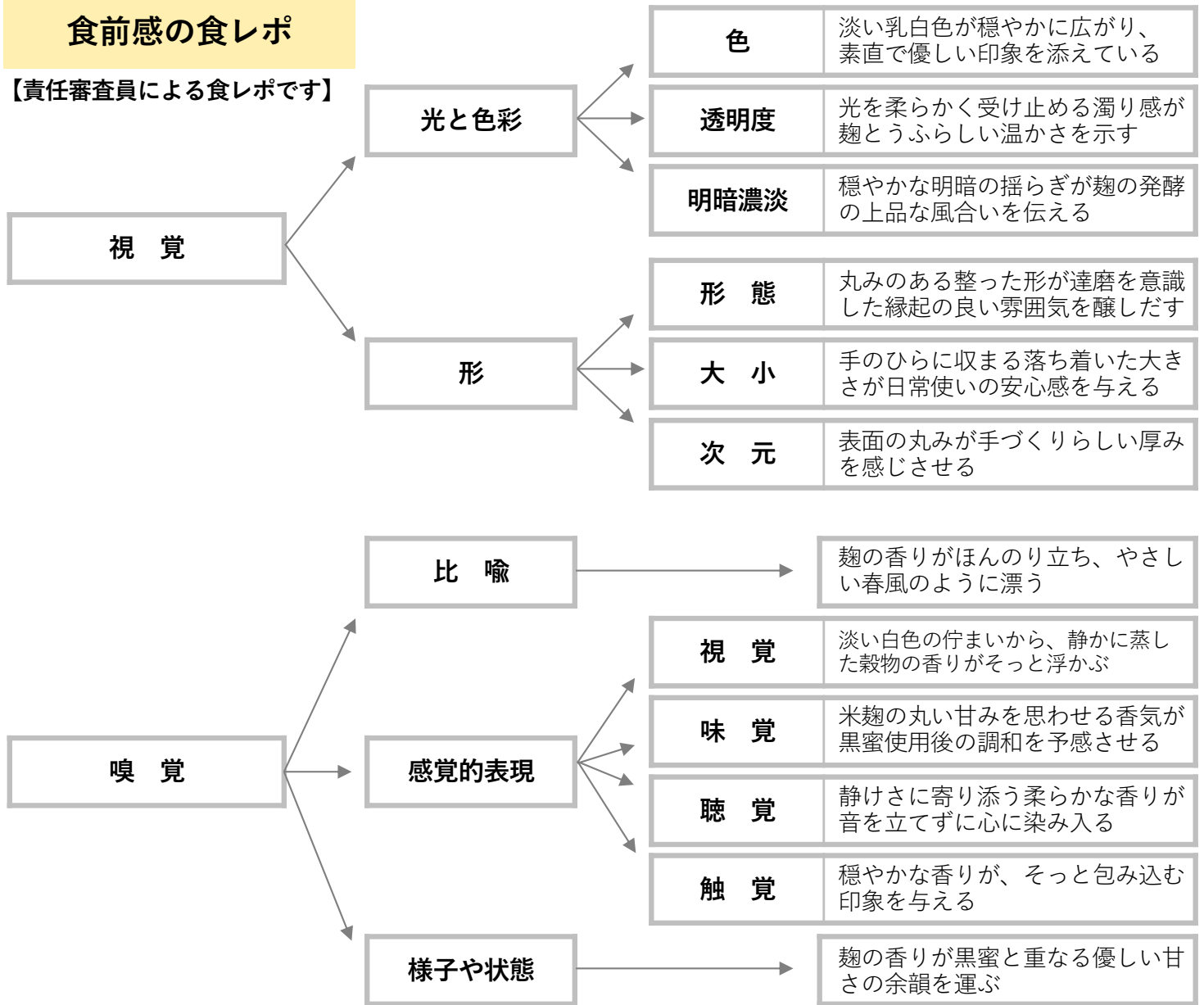
点数分布は、金賞相当が27%、グランプリ相当が73%を占めた結果、総合評価93点で【グランプリ】の評価となりました。高得点の要因は、名水と米麴が生み出すやさしい甘さや丁寧な手づくり感が決め手となったと考えます。WEBアンケートでは商品の独自性が肯定的評価84.4%と特に高く、商品への信頼が強く示されています。一方で、価格評価には慎重さが見られるため、商品の魅力が自然に伝わる情報発信を整えることで、顧客ロイヤリティをさらに高める余地がある印象です。



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

淡い乳白色が穏やかに広がる佇まいは、手づくり豆腐ならではの温かさを素直に伝え、丸みを帯びた形と落ち着いた大きさが、食卓にそっと寄り添う安心感を生み出しています。光を柔らかく受け止める濁りの質感や、発酵由来のやわらかな濃淡が重なる見た目は、丁寧に仕上げられた食品としての誠実さを感じさせ、日常使いはもちろん、ちょっと気持ちを整えたい時にも手に取りたくなる印象があります。また、麴の香りがほんのり立ち上がる様子がやさしい春風のように漂い、蒸した穀物を思わせる穏やかな香気とともに、黒蜜を添えた後の甘やかな調和までも自然に連想させる点が、この商品の魅力をより深く引き出しています。

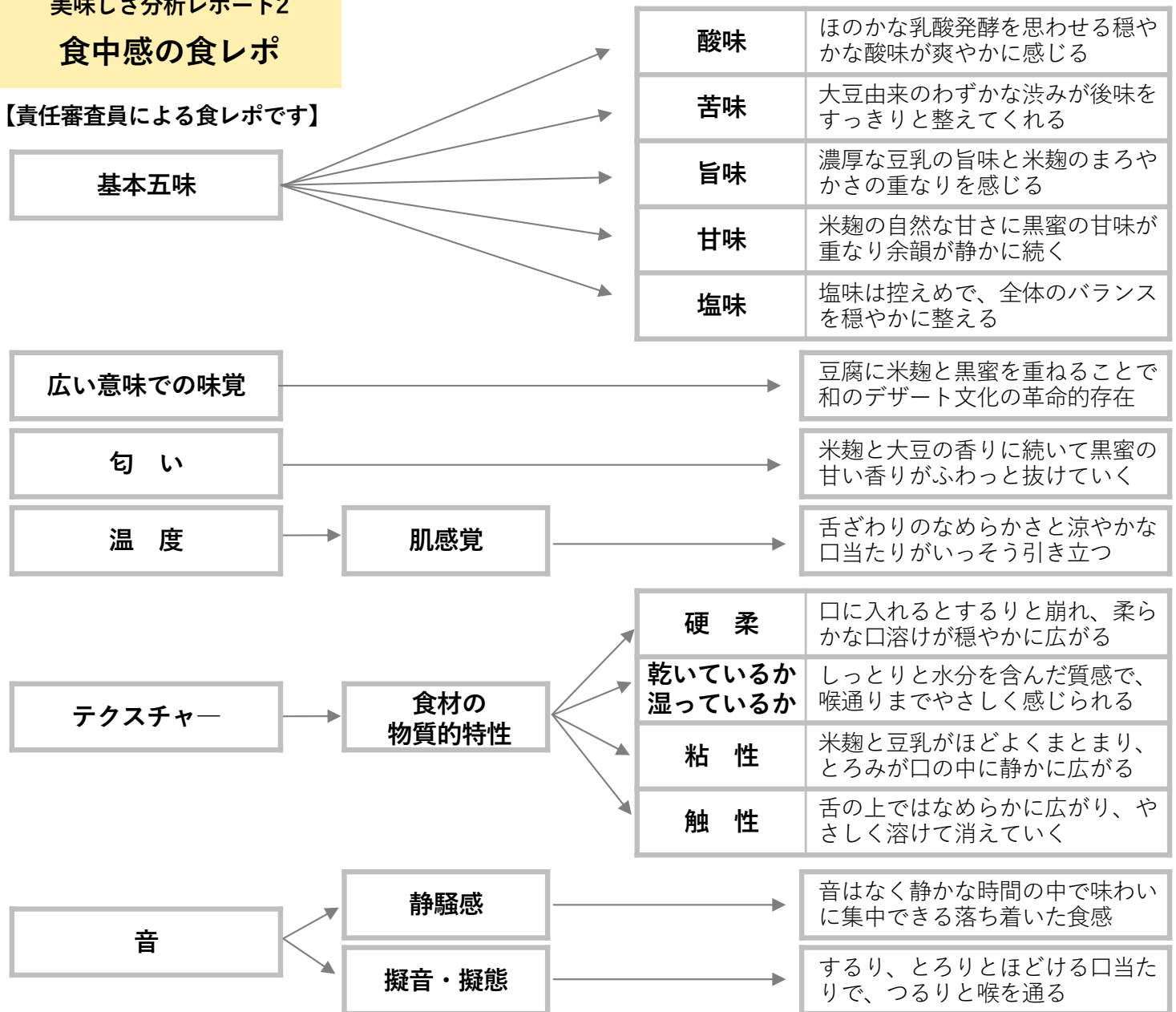
香りの立ち方が過度に主張せず、静けさに寄り添うように広がることも、幅広い世代に受け入れやすい特徴となっており、デザートとして提案した際にもすっと馴染む懐の深さを感じます。器やカトラリーを少し工夫するだけでも、和の豆腐デザートとしての魅力がいっそう引き立ち、来客時のおもてなしにも活用しやすい印象です。季節に応じて果物やきな粉を添えるなどアレンジの余地も感じられ、小さなご褒美時間を演出したいシーンへの提案にもつなげやすい外観と香りだと言えます。



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

口に含んだ瞬間に広がる穏やかな酸味は乳酸発酵を思わせ、冷やしデザートらしい爽やかな入り口をつくり、その後続く大豆のほのかな渋みが甘さを軽く締めしてくれることで、味の流れがすっきりと整えられます。濃厚な豆乳の旨味と米麴がもたらす丸みのある甘さは穏やかに重なり、黒蜜を合わせることで柔らかい甘味の層が増し、デザートとしての満足感を静かに引き上げてくれます。鼻に抜ける米麴と大豆の香りは自然で心地よく、後からふわっと重なる黒蜜の甘い香りが優しい余韻を残すため、甘味の強弱に頼らない落ち着いた印象が感じられます。冷やして食べたときの舌ざわりはとてなめらかで、ひんやりとした口当たりが一口ごとに気持ちを和らげてくれるため、食後に軽く甘いものを求める場面にも寄り添いやすい仕上がりです。テクスチャーはすりと崩れる柔らかさを持ちつつ、しっとりとした湿り気と穏やかなとろみが丁寧につながり、舌の上で静かに溶けていく心地よさがあります。音が立たない食べ心地もデザート時間に合っており、落ち着いた静けさの中で甘味と香りに集中できる点は、幅広い世代に好まれる魅力につながります。



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

米麴のやわらかな甘さと濃厚な豆乳の旨味に黒蜜のコクが重なり、口の中に穏やかな甘みだけを静かに残してくれる後味で、食後も重さを感じにくい、やさしい印象である

気候・地域

秦野名水の澄んだ水で仕立てた豆腐に、福島の米と米麴、黒蜜を合わせた味わいは、湿度の高い日本の夏にも冬のこたつにも似合う落ち着いた甘味で、一年を通じて楽しめる

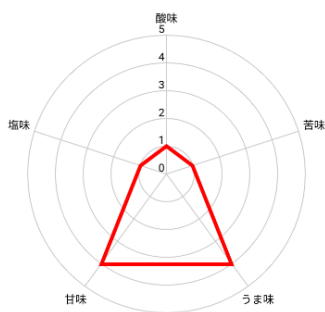
食経験・食習慣

豆腐という身近な食材を、米麴と黒蜜でデザートとして楽しめる体験は、食卓の締めくくりに甘いものを少しだけ添えたいという日本人の習慣にそっと寄り添い心をほっとさせてくれる

健康・生活様式

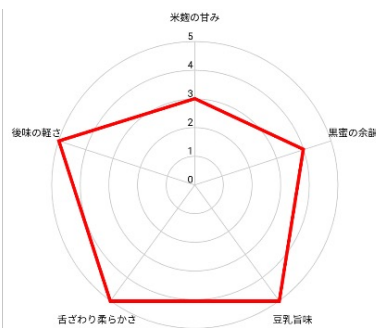
豆腐を使ったデザートは、乳脂肪中心のデザートを控えたい人にも取り入れやすく、罪悪感を抑えつつ満足感を得られる食べ方として日常に取り入れやすい一品である

基本五味の レーダーチャート



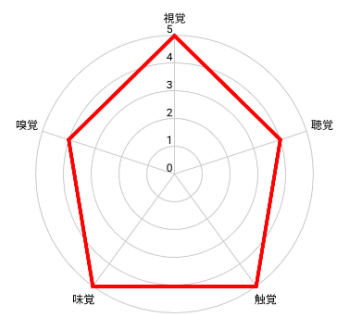
| 五味 | 評点 |
|-----|----|
| 酸味 | 1 |
| 苦味 | 1 |
| うま味 | 4 |
| 甘味 | 4 |
| 塩味 | 1 |

広い意味での味覚の レーダーチャート



| 広義の味 | 評点 |
|----------|----|
| 米麴の甘み | 3 |
| 黒蜜の余韻 | 4 |
| 豆乳旨味 | 5 |
| 舌ざわり柔らかさ | 5 |
| 後味の軽さ | 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 | 5 |
| 味覚 | 5 |
| 嗅覚 | 4 |



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）

福氣豆腐は、国産大豆の自然な甘みと米麴由来のやわらかな風味が重なり、ひと口目から素材の良さがしっかり感じられるところが印象的です。手作りだからこそ出せる優しい食感があり、豆腐でありながらデザートのような満足感を生み、世代を問わず受け入れられる味わいに仕上がっています。また、黒蜜を添える提案により食べ方の幅が広がり、日常の豆腐とは異なる楽しみ方を誘う点も魅力となっています。一方で、豆腐らしさを求める層にとっては米麴の甘さが強く感じられ、風味の方向性に戸惑いが生まれる可能性もあり、味の個性をどのように伝えるかが商品の理解に影響しそうです。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品名には縁起の良い語感があり、丸みのあるパッケージとともに優しい印象を与える構成になっており、視覚的な安心感があります。透明容器で中身が見えることも購入時の不安を和らげ、豆腐の瑞々しさをそのまま伝える効果があります。しかし、パッケージ単体では味や位置づけが十分に伝わりきらない面もあるように感じられます。また、開封時に水滴が多くこぼれやすい点や、蓋のつまみ部分が小さく扱いにくい点など、日常の使い勝手に関する課題も見受けられました。商品の世界観は魅力的なので、その良さが自然に伝わるようなデザイン上の工夫があれば、より広い層に手に取ってもらいやすくなると思います。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

福島産米麴や国産大豆など素材へのこだわりが明確で、原料レベルから価値を理解する層には強く響く構造が整っており、丁寧な製法も商品の信頼性を高めています。一方で、豆腐売り場に並ぶ一般品と比較した場合、価格帯がやや高く映りやすく、初めて購入する層にとっては用途が想像しにくい点もあり、日常使いとしての導入には少しハードルが残るように見受けられます。スイーツとして楽しむのか、食事の副菜として位置づけるのかを明確に示すことで、商品の幅広い使い方が自然に伝わり、価格に対する納得感も高まりやすくなるように思われました。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

職人が一丁ずつ仕上げる製法や、スタッフが笑顔で魅力を伝えるよう教育されている点は、企業としての誠実さが伝わり、商品づくりに対する姿勢の良さを感じさせます。また、広報担当者を配置していることから、情報発信に対する意識も高く、ブランドの成長を見据えた体制が整っている印象があります。しかし、広報活動がSNS中心に偏っている点も気になります。ブランドページの未整備など、情報が集約されていない部分も見受けられるため、無理のない範囲で発信の導線を整えるだけでも、商品の背景やこだわりがより伝わりやすくなり、購入に向けた理解が深まるように感じられました。

5. ブランディング要因

秦野名水を使った豆腐という背景は非常に魅力的で、地域性とこだわりの両方を感じさせる強いブランド要素になっています。縁起の良いネーミングも印象に残りやすく、米麴との組み合わせから生まれる優しい味わいも、商品全体の世界観を自然に支える役割を果たしています。しかし、パッケージだけでは背景となるストーリーや素材の価値が伝わりにくく、商品の良さを理解するまでに説明が必要な場面もありそうです。福氣という言葉の意味や、米麴を使う理由、地域素材の魅力を自然に伝えられる仕組みが整うだけで、ブランドとしての深みが一段と増し、消費者にとって選びやすい存在になる印象を受けました。

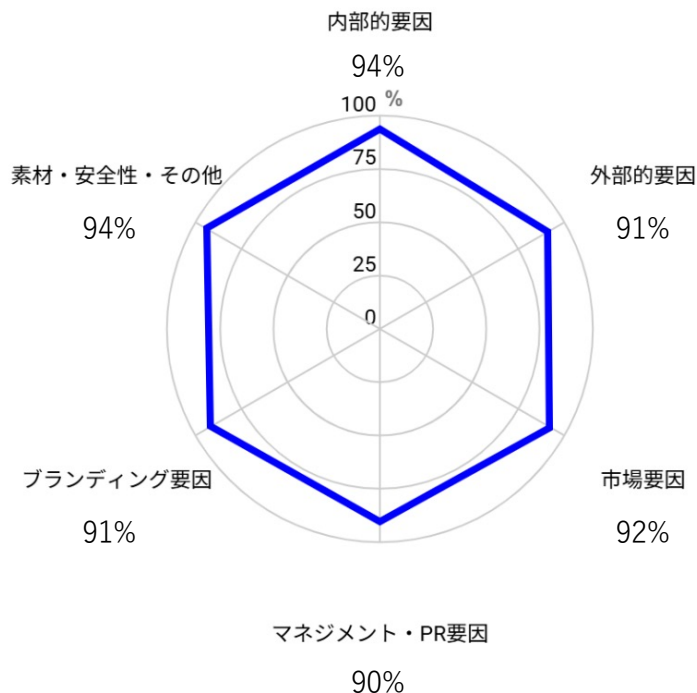
6. 素材・安全性・その他

国産大豆や名水、福島産米麴など素材の透明性が高く、保存料や着色料を使わない製法も含め、安全性への向き合いが丁寧に示されている点は大きな安心材料となっています。また、HACCPの考え方に沿った衛生管理を実施し、調達から販売まで追跡できる体制が整っていることも信頼につながっています。一方で、放射性物質検査や農薬検査の実施状況が十分に伝わっていない部分があり、敏感な層にとっては不安が生まれやすい可能性があります。付属の黒蜜の原材料表示がやや不足している点も気になる場合があり、必要な情報が整理されることで、安心して選べる商品としてさらに説得力が高まる印象がありました。

審査レポート

■ 要因分布

本商品は、内部的要因94%と素材・安全性・その他94%が特に高く、味わいや後味、安心感といった商品そのものの魅力がしっかり評価されていることがよく伝わってきます。外部的要因91%、市場要因92%、ブランディング要因91%もいずれも高水準で、ネーミングやパッケージの印象、市場での競争力、ブランドとしての広がり総合的に優れた商品であることを示しています。その一方で、マネジメント・PR要因は90%と項目間の中では最も控えめであり、情報発信の不足がやや影響したと考えられます。ただ、全体としてのポテンシャルは十分に高いため、素材のこだわりや開発背景をもう少し丁寧に外へ伝えることで、すでに高い評価を得ている商品力がさらに多くの方に届く印象です。



■ 総評

本商品は、国産大豆と福島産の米麴、秦野名水という三つの素材を丁寧に組み合わせることで、豆腐とデザートの境界をやわらかく越える世界観を形にした商品だと感じます。ひと口目から「大豆と米麴のやわらかな風味が重なる味わい」が広がり、濃厚な豆乳の旨味と黒蜜の甘さが静かに重なることで、食後にも重さが残りにくい落ち着いた甘味にまとまっていました。手づくりならではのなめらかな食感や、音を立てない静かな食べ心地も、日常の締めくくりやちょっとしたご褒美時間に寄り添う存在として、多くの審査員から好意的に受け止められています。

安全・安心の面でも、「保存料や着色料を使わず素材の透明性が高い点」や、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、調達から販売までを追跡できる仕組みが整えられていることが伝わり、家庭用としても贈答用としても選びやすい土台ができていると感じました。また、「秦野名水と福氣の世界観」を背景としたネーミングやパッケージの印象も良好で、地域性と縁起の良さが自然に重なり合うブランドの核がすでに見えている点も、本商品の大きな魅力と言えます。

一方で、審査会では「米麴の甘さが強く豆腐らしさに戸惑う層がいる」、「用途や価格の位置づけがパッケージだけでは伝わりにくい」、「安全情報やブランドページの整備が十分でない」など否定的な意見もあり、今後の広がりを考えるうえで丁寧に向き合っていくと、さらに安心して手に取ってもらえるきっかけにつながりそうです。特に、豆腐として提案するのか、デザートとして提案するのかをもう少し補足したり、放射性物質検査や農薬検査の状況、黒蜜の原材料といった情報を整理して発信したりすることで、敏感な層にも安心感が伝わりやすくなると感じます。

総じて、本商品は素材への誠実な向き合い方と、豆腐を新しいデザート体験にまで高めようとする挑戦心が両立した、完成度の高い一品だと思います。情報発信やパッケージ表現を少しずつ整えていくことで、すでに高く評価されている商品力が、地域を越えて多くの方に届く存在へと育っていくことが期待されます。【グランプリ】の獲得、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