



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

ちとせ新鮮トマト



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 **ちとせ新鮮トマト**

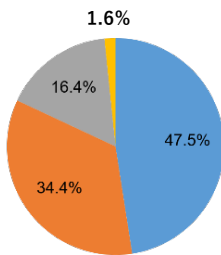
評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第95回 (2026年1月)**

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。

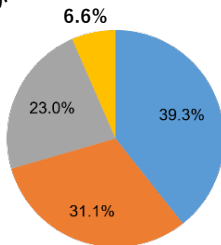
## WEBアンケート結果

■ とてもある    ■ 少しある    ■ 普通  
■ あまりない    ■ ない

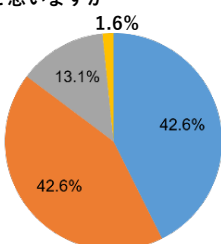
1 この商品に興味がありますか



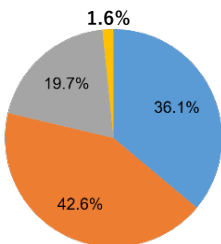
2 この価格で買いたいと思いますか



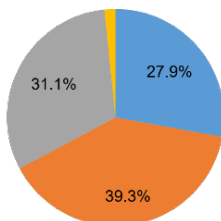
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

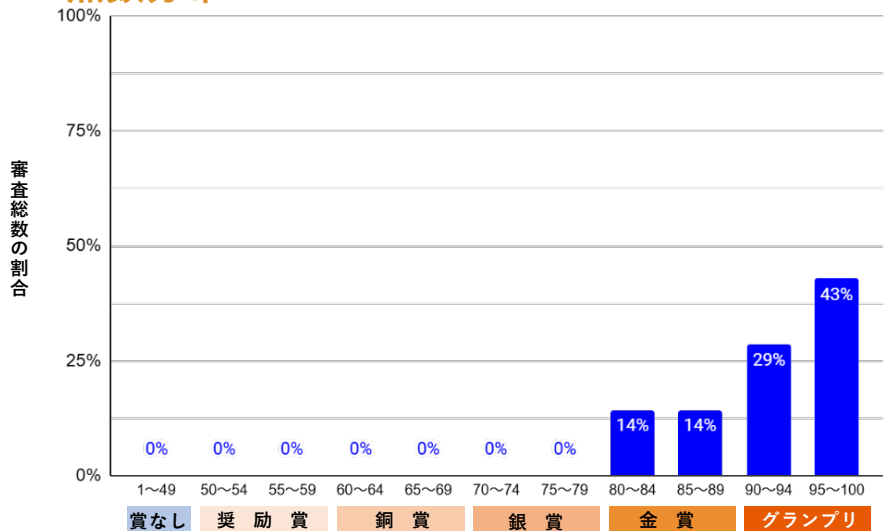
評価が高かった内容

甘味と酸味の調和が良く、食べやすい  
 果肉が硬く、ドロップが少なく魅力的である  
 加工適性が高く、用途の幅が広い  
 日持ちが良く、品質保持力に優れている  
 最先端の複合環境制御システムで安定した品質が保たれている  
 産地名のネーミングが安心感を与える  
 環境配慮が徹底され、企業姿勢が伝わる

評価が低かった内容

甘味が料理によって弱く、相性提案があると心強い  
 名称が素直で、もう少し個性があるとより印象に残る  
 外観が素朴で、彩りの工夫があると映える  
 家庭向け販路の拡大が望まれる  
 商品の背景ストーリーが伝わるとより魅力が増す  
 消費者向け説明がシンプルで、補足があるとより伝わる  
 甘味傾向の市場と少し差を感じる

## 点数分布



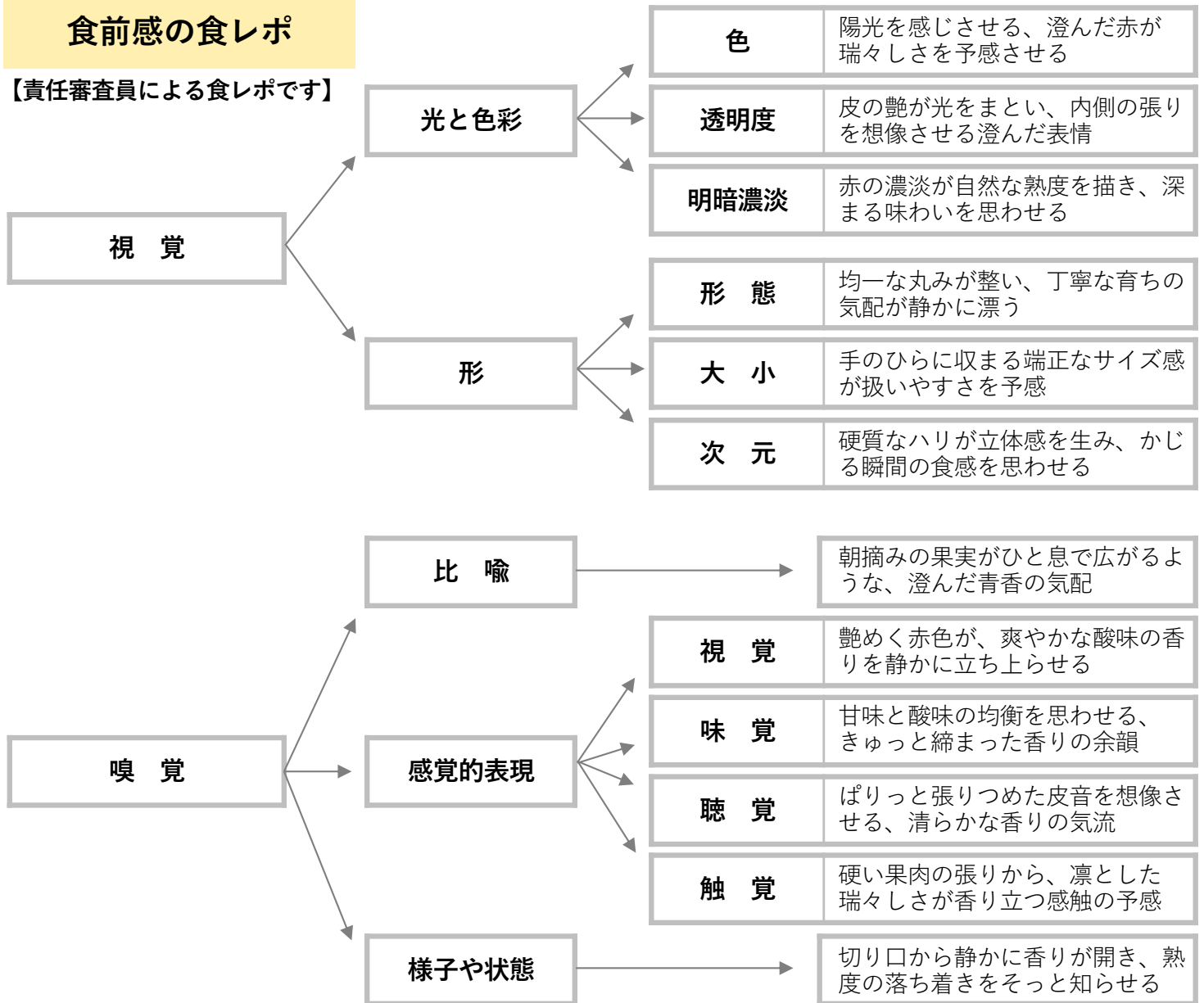
点数分布は、グランプリ相当が72%を占めた結果、総合評価93点で【グランプリ】評価となりました。果肉の硬さや甘味と酸味の調和、日持ちの良さなど、品質の安定性が高く評価されています。環境制御システムによる生産体制も安心感につながりました。WEBアンケートでは「この商品に興味がありますか」「この価格で買いたいと思いますか」などの質問に前向きな回答が多く、関心の高さがうかがえます。今後は消費者向けの発信を強めることで評価が広がる可能性があります。



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

ちとせ新鮮トマトは、ひと目に映る赤の澄み切った色調が、まず味わいへの期待を静かに高めてくれる存在です。皮面に宿る自然な艶は光をやわらかく受け止め、内部に蓄えた水分と張りの良さを感じさせる透明感につながっています。赤の濃淡には揺らぎが少なく、均質な熟度を映し出すような落ち着いた印象があり、丸みを帯びた形態は丁寧に育てられてきた時間の積み重ねを静かに語りかけてくるようです。手のひらに収まる端正な大きさは扱いやすさを思わせ、硬質な果肉が生み出す立体感は、かじる瞬間の歯触りまで自然と想起させます。

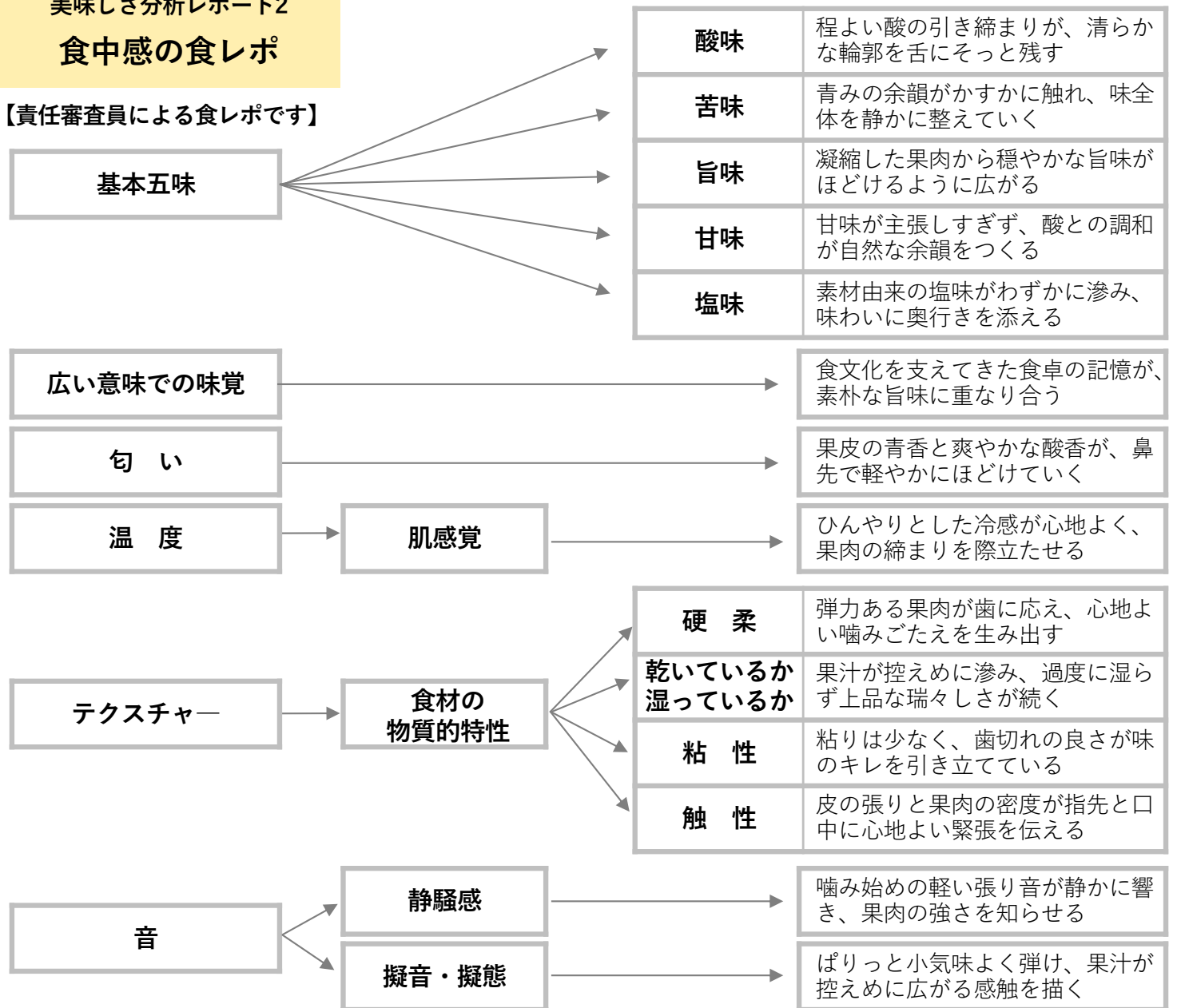
香りの立ち上がりには、朝摘みの果実を思わせる澄んだ青香があり、視覚で感じ取った赤色の艶が、そのまま爽やかな酸の香りへとつながるような連続性を生み出しています。甘味と酸味の均衡を予感させる香りは、きゅっと締まった味わいの輪郭をそっと先取りし、皮が張りつめたときの軽やかな音を想像させる香気が、清らかな印象をさらに深めています。果肉の硬さがもたらす張りからは、瑞々しさが繊細に立ち上がり、切り口から静かに広がる香りが、落ち着いた熟度の気配をやさしく伝えてくれます。全体として、視覚と嗅覚の調和が、食べる前から確かな品質と心地よい余韻を感じさせる一品だと言えます。



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

ちとせ新鮮トマトを口に運ぶと、まず酸味の引き締まりが味の入口を整え、甘味との均衡がほどよい調和を生み出します。青みを帯びた微かな苦味が後味に静かな陰影を添え、素材そのものが持つ塩味が控えめに広がることで、シンプルでありながら奥行きのある味の構造が感じられます。果肉に凝縮した旨味は噛むほどに穏やかにほどけ、日持ちや果肉硬度といった特徴が味の安定感にも寄与している点が印象的です。食卓で長く愛されてきたトマトというジャンルが持つ普遍性を受け継ぎつつ、現代的な生産技術によって再解釈された味わいとしての位置づけが感じられます。

食感の入口には、よく締まった果肉が歯に心地よい反発を返し、過度に果汁があふれないことで、瑞々しさと扱いやすさが同居する繊細なバランスが保たれています。果皮の軽やかな張り音が噛む瞬間にそっと響き、ぱりとした擬音的なニュアンスが鮮度感を直感的に伝えてくれます。粘性は弱く、果肉の密度が味わいにキレをもたらし、口中に余計な重さを残さない点も評価できます。ひんやりとした温度感は果実の緊張感を引き出し、香りの立ち方にも清らかな流れを与えています。

鼻に抜ける香りは、果皮由来の青香と酸の透明感が優しく重なり、視覚で捉えた赤の艶やかさがそのまま香気として立ち上がるような一体感があります。切り口から広がる静かな香りの余韻は、熟度の落ち着きと品種特性の確かさを象徴しています。全体として、味・香り・食感が三位一体となり、食中の体験価値を豊かに広げてくれる完成度の高い一品です。



## 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

果肉の旨味が穏やかにほどけ、酸味が後味をすっきり整えてくれる。青みの余韻が静かに残り、重さのない軽やかな印象で心地よく食後へとつながる

#### 気候・地域

北海道の澄んだ気候が反映された張りのある果実で、寒暖差が生む清らかな味わいが感じられる。地域の食文化の背景が、穏やかな風土の香りとして伝わってくる

#### 食経験・食習慣

家庭料理から外食まで幅広く食べられてきた経験値が安心感につながる。扱いやすい果肉の硬さと安定品質が、日常の食習慣にも自然に溶け込んでいく

#### 健康・生活様式

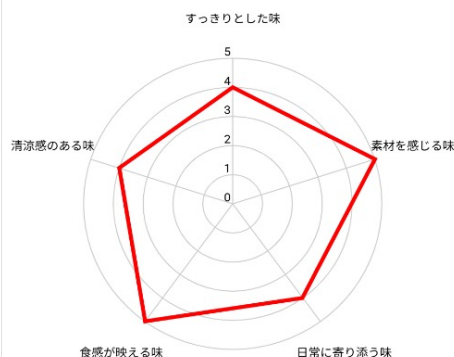
添加物に頼らず育った自然な風味が、軽やかな食後感として伝わってくる。手軽に取り入れやすい果実で、健康意識の高い生活様式にも無理なく寄り添う

### 基本五味のレーダーチャート



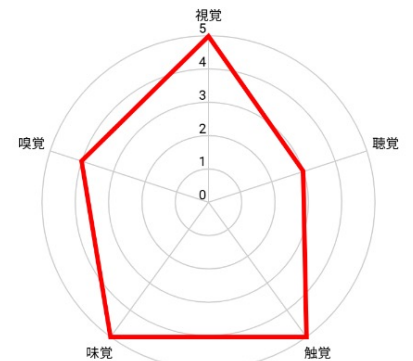
五味	評点
酸味	4
苦味	1
うま味	3
甘味	3
塩味	1

### 広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
すっきりとした味	4
素材を感じる味	5
日常に寄り添う味	4
食感が映える味	5
清涼感のある味	4

### 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	3
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）

本製品は、甘味と酸味の調和が良く、果肉の硬さによる心地よい噛みごたえとドロップの少なさが印象的です。環境制御システムで安定生産される点や、マルハナバチによる受粉といったストーリー性もあり、食べておいしいだけでなく背景にも魅力があります。保存料や着色料を使わず、素材そのものの力で品質を保っている点も安心感につながっています。味・食感・香りに加え、生産技術と物語性が一体となった内部的な完成度の高い商品だと感じます。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「ちとせ新鮮トマト」というネーミングは、わかりやすく、産地と鮮度を素直に伝えてくれるネーミングです。一方で、業務用中心のためパッケージの表現は機能性重視となっており、世界観やブランドストーリーを視覚的に届ける工夫はこれから育てていける余地があります。現在の箱はシンプルで取り回しがしやすい反面、商品の特徴や背景が外観からは伝わりにくい印象もあります。今後、産地の風景や生産者の想いをさりげなく伝えるデザイン要素が加わると、外部的な魅力がより伝わりやすくなりそうです。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本製品は、硬めの果肉で日持ちが良く、カットしても形が崩れにくい特性は、外食や中食の現場において大きな強みとなっています。甘味一辺倒ではなく酸味とのバランスで食べ飽きしにくい味わいは、幅広いメニューに合わせやすい点でも評価できます。一方で、市場全体では甘味の強いフルーツトマト志向も根強く、その層とは少し違うポジションに立つ商品です。物流面やロス削減につながる機能価値を丁寧に伝えていくことで、価格や導入メリットがより伝わりやすくなると感じます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

本製品の生産現場では、環境制御による安定栽培や、規格外品の社内販売によるフードロス削減など、地に足のついたマネジメントが行われています。季節的な雇用にも柔軟に対応しており、働く人にとっても続けやすい環境づくりが意識されています。一方で、専任の広報体制や広告展開はまだ控えめで、良い取り組みが外部に十分届いていない印象もあります。現場で積み重ねてきた工夫や想いを、無理のない形で発信していくことで、企業としての信頼感が一層伝わりやすくなりそうです。

## 5. ブランディング要因

本製品は、北海道千歳という産地イメージと、最先端ハウスによる安定品質という明確な強みを持ちながら、それらをブランドストーリーとしてまだ語りきれない余白も感じられます。素材や技術の軸はしっかりしているため、それを言葉やビジュアルに落とし込んでいくことで、他のトマトとの違いがより伝わりやすくなります。業務用で培った信頼をベースに、レシピ提案や生産背景の紹介などを通じて、ちとせらしい世界観を少しずつ育てていける商品だと感じます。

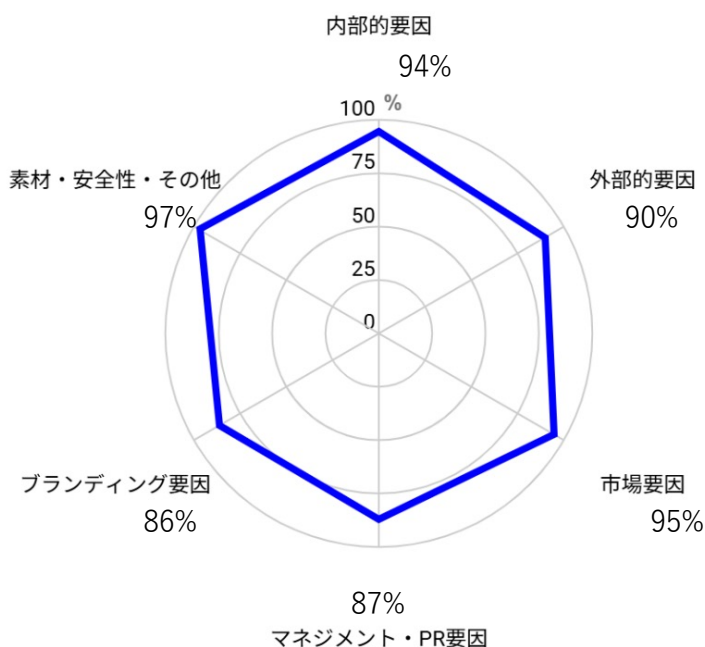
## 6. 素材・安全性・その他

本商品は、環境制御システムでの栽培により、天候や病害虫のリスクを抑えた管理が行われており、GLOBALG.A.P認証の取得も含めて、安全性への配慮がしっかりと感じられます。原材料はトマトのみで、保存料や着色料を使用していない点も、シンプルでわかりやすい安心感につながっています。トレーサビリティの体制も整っており、生産環境が説明しやすい商品です。一方で、PL保険の情報が補われることで、安心感がさらに広がる可能性があると感じます。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布は全体として大きな六角形に近い形を描き、非常にバランスの整った結果となっています。中でも「素材・安全性要因」が97%と最も高く、栽培管理の精度や国際基準に沿った安心感が強く評価されています。続く「市場要因」95%、「内部的要因」94%も高水準で、味わいの安定性や使いやすさが支持されていることがうかがえます。一方で「マネジメント・PR要因」87%、「ブランディング要因」86%はやや課題が残り、発信力や世界観づくりに伸びしろが感じられます。総合すると、品質の高さと安全性に裏付けられた信頼性が非常に強く、今後は表現力や伝え方を磨くことで、さらに存在感のあるブランドへ発展していく可能性が高い商品です。



## ■ 総評

本製品は、北海道千歳の澄んだ気候と、最先端の環境制御システムが支える安定した生産体制のもとで育まれた、誠実さの伝わる商品です。まず視覚的には、艶のある赤色と凛とした果肉の張りが印象的で、丁寧に育てられた確かさが静かに伝わります。手に取った瞬間の適度な硬さは、扱いやすさと鮮度を感じさせ、食前の期待を自然と高めてくれます。香りは青みの清らかさがすっと立ち上がり、甘味と酸味のバランスを予感させる穏やかな余韻が漂います。

実際の食味では、かじった際に小さく響く張り音とともに、甘味と酸味がほどよく広がり、果肉の密度によるほどよい噛みごたえが心地よい印象を残します。果汁が過度に流れ出ず、ドリップの少ない特性は、調理現場での扱いやすさにつながり、業務用として長く支持されてきた理由のひとつといえます。食後には、青みの余韻と軽やかな酸味がすっと残り、重さのない清らかな後味へと続きます。素材そのものの味わいをまっすぐに感じたい方に寄り添う、誠実な味の構造を持つ商品です。

内部的要因においては、味わい・食感・香りのバランスが安定しており、最先端ハウスによる管理体制や農薬を抑えた栽培設計、GLOBAL G.A.P.による国際基準の安全性が大きな強みとなっています。外部的要因では、商品名が産地と鮮度をわかりやすく伝えている一方、業務用中心の流通形態から、デザインや視覚的な世界観が十分に表現されにくい面も見られます。ここは、今後の発信によって磨かれていく余地のある領域です。

マーケティング要因では、果肉の硬さや日持ちといった機能性が外食・中食の現場で高く評価され、調理適性に優れた点が市場価値を支えています。一方で、甘味が強いトマトを求めるトレンドとも共存するため、用途提案や食べ方の紹介を通じて、商品が持つ本来の魅力を丁寧に伝えていくことが今後の広がりにつながると感じます。マネジメントの面では、生産現場が安定しており、規格外品の社内販売によるロス削減など、地に足のついた取り組みが見られますが、広報発信はまだ控えめで、良い取り組みが消費者に届ききっていない印象もあります。

ブランディング要因では、産地の強みや技術力といった軸がしっかりと存在している一方、その魅力を言語化・視覚化して伝える段階はこれから育てていく領域といえます。安全・安心の要因については、環境制御システムや国際認証による栽培管理が高い評価を得ており、PL保険に関する情報が外部に向けてもう少し分かりやすく示されると、さらに安心感が増すと感じます。

総じて、ちとせ新鮮トマトは、素材の誠実さと生産体制の確かさを両立した、とても信頼性の高い商品です。今後、消費者向けの発信やブランド表現が整っていくことで、この商品の魅力がより多くの方に広がり、食卓にやさしい豊かさを届けてくれる存在になると期待しています。



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

〒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