



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

越後まるきよ餃子



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 越後まるきよ餃子

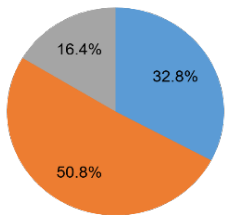
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第95回 (2026年1月)

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。

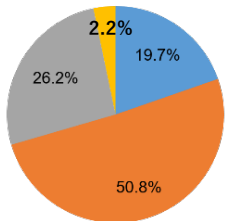
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

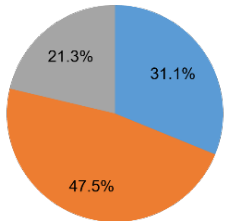
1 この商品に興味がありますか



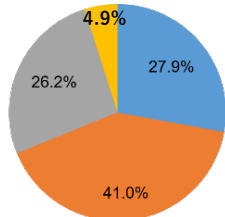
2 この価格で買いたいと思いますか



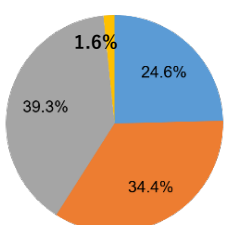
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

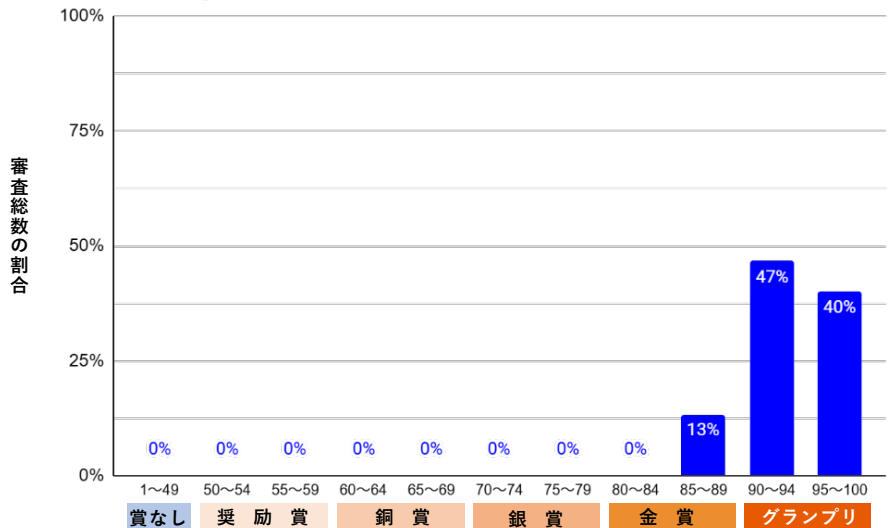
評価が高かった内容

口中で皮が破れる感触がたまらなかった  
酒の肴に最適な味付けがよい  
うまく焼けた時の皮のパリパリ感がよい  
時間が経って冷めても美味しく食べられる  
食べ応えがあり、一つ一つの満足度が高い  
親子三代受け継がれた歴史、物語に魅力がある  
衛生管理、安全管理が信頼できる

評価が低かった内容

少し塩分がきつく感じられた  
指示通り焼いたが、難しかった  
皮が薄く、焼く際に破れて肉汁が出る  
パッケージの中身が見えず購入時に不安  
25個入りの大袋は、一度に使い切りにくい  
小分けトレーがなく、保存時の使い勝手が悪い  
パッケージから商品の物語や背景が伝わりにくい

## 点数分布



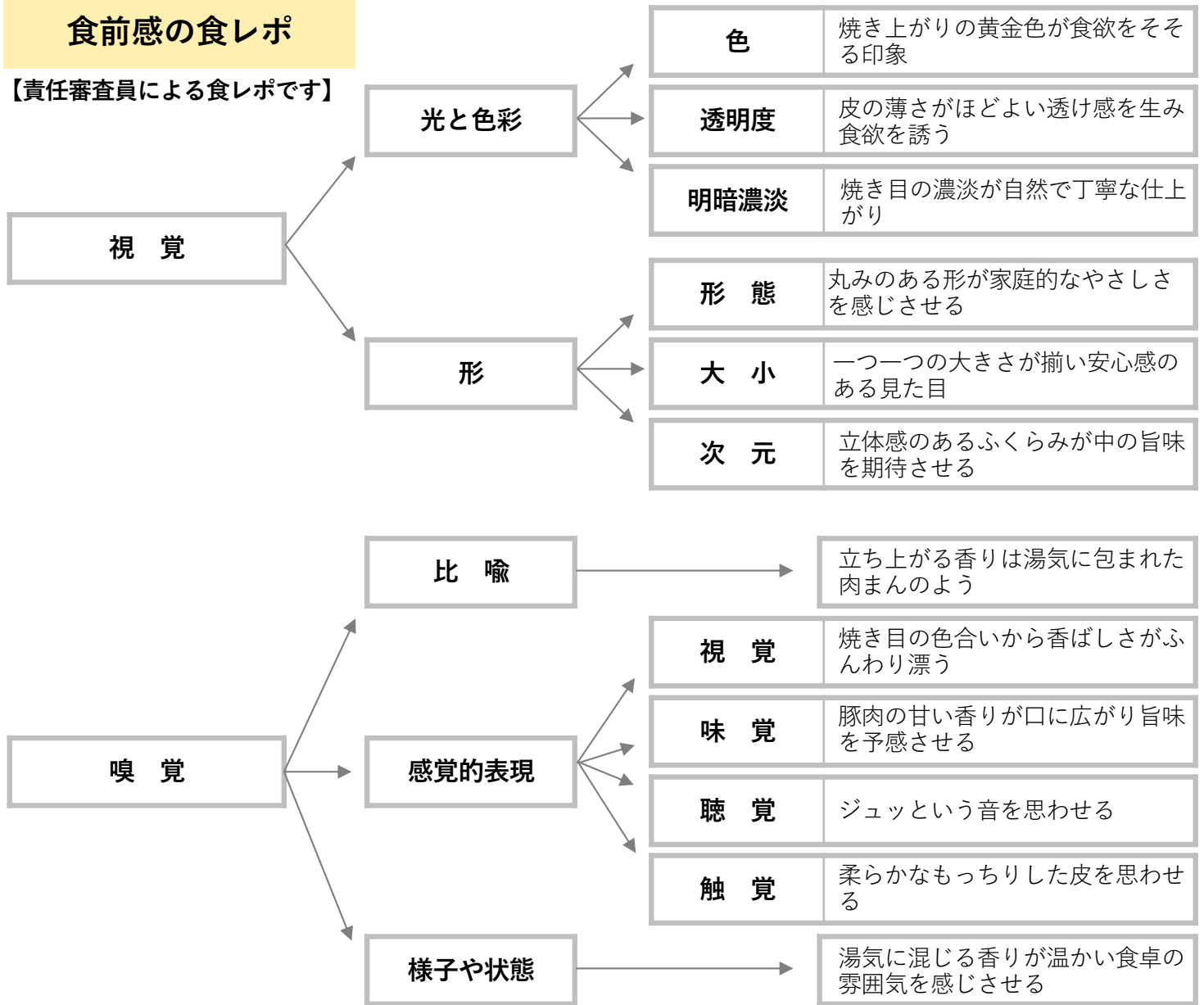
審査員全員が金賞以上である85点以上の評価を付けました。内訳として、金賞である85~89点が約13%、グランプリである90点以上が約87%という分布となっていて、特に95点以上の熱烈な支持も4割を占めています。その結果からも、絶賛された「味」や「ストーリー性」など商品自体の魅力が強く感じられることが証明され、今回『グランプリ』受賞となりました。この圧倒的な高評価は、今後の市場展開における強力な武器と言えます。



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】



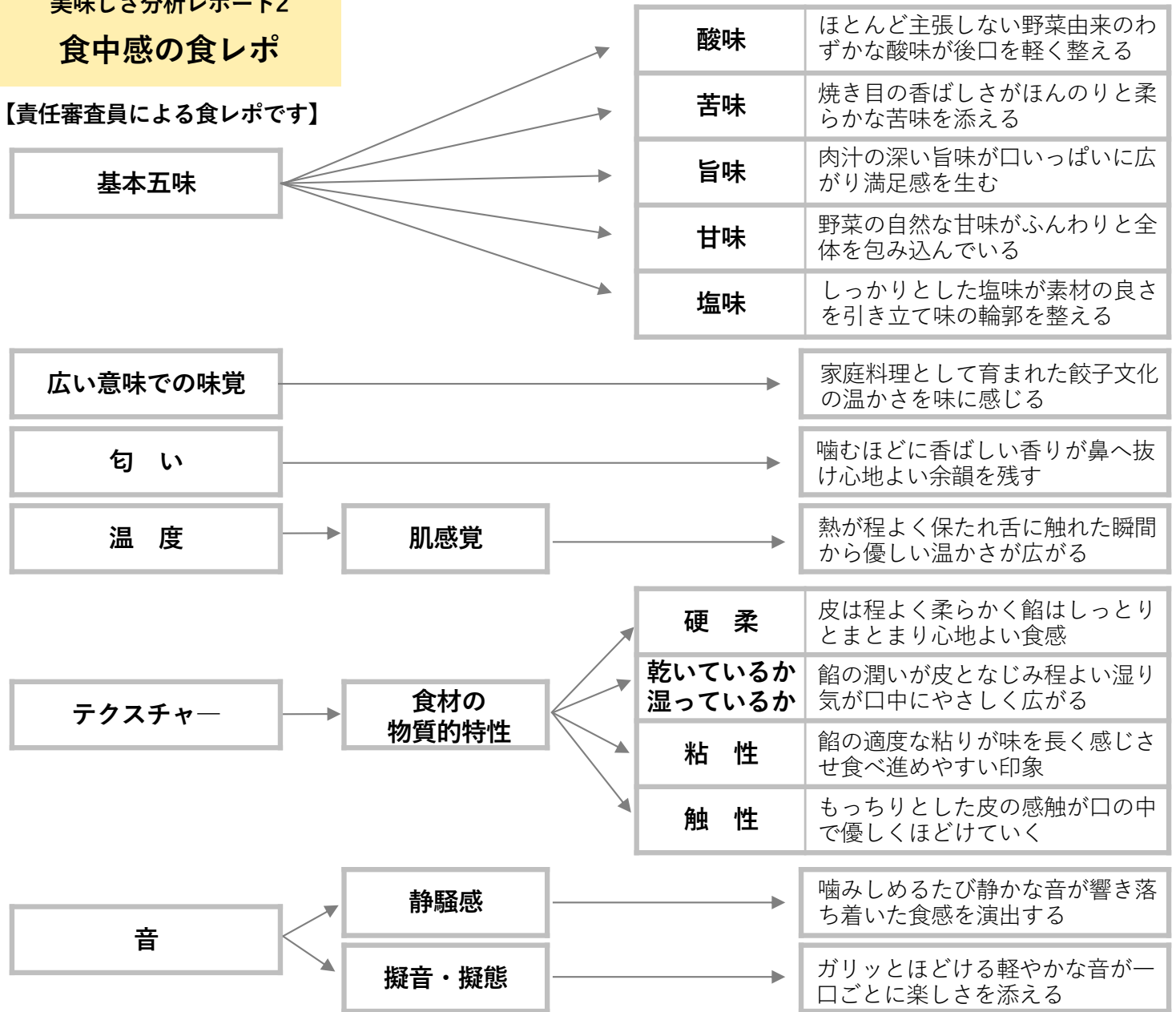
■ 食前感 講評

焼き上がりの黄金色がまず目を引き、濃淡のある焼き目や均一に整った形からは、日々の調理に向き合う丁寧な姿勢がそっと伝わってくるように感じられます。ほどよく透ける薄皮の質感やふくらみのある立体感からは、中に閉じ込められた旨味への期待が自然に高まり、食卓にそのまま置いても温かさを添えるような穏やかな佇まいがあります。また、立ち上がる香りには湯気に包まれた肉まんを思わせる柔らかな甘さがあり、焼き目の香ばしさがふんわり重なることで、調理中の心地よい音を思い浮かべるような臨場感が生まれています。豚肉の甘い香りと皮の柔らかさを連想させる香りが穏やかに重なり、湯気とともに広がる様子は、家族が集まる温かな時間を思い出させます。さらに、香りの立ち上がりには落ち着きがあることで、これから食事に向かう気持ちが自然と整い、ひと口目への期待がじわりと膨らんでいきます。そして、見た目と香りから感じられるやさしい印象が、日々の食卓にそっと寄り添い、食べる人の気持ちを少し上向かせる働きを静かに支えているように思われます。視覚と嗅覚が柔らかく調和し、食べる前から気持ちがほぐれるような印象があり、日常の食事を少し豊かにする働きが穏やかに感じられます。

## 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

噛み進めるごとに、野菜の穏やかな酸味や焼き目の柔らかな苦味が自然に重なり、肉汁の深い旨味や野菜の甘味が舌の上でゆっくり広がることで、全体の味わいが無理なくまとまっていく印象があります。塩味も素材を引き立てる程度に抑えられているため、重さを感じず最後まで心地よく食べ進められる点が魅力です。また、家庭で育まれてきた餃子文化を思わせる素朴な温かさが味わいの背景にあり、どこか懐かしさが感じられる点も、食卓に安心感をもたらす働きにつながっています。噛むほどに香ばしさが鼻へ抜け、余韻として静かに残る香りが全体の満足感を高めています。さらに、ほどよく保たれた温度が舌触りを柔らかくし、目立ちすぎない優しい温かさがリズムよく食べ進められる流れをつくっています。皮の程よい柔らかさと餡のしっとり感が調和し、湿り気や粘りも控えめで、ひと口ごとに落ち着いた印象が積み重なっていきます。噛むたびに小さな音が静かに響き、ぷちっとほどけるような軽さが加わることで、食感に楽しさが生まれます。そして、この一連の体験が自然に積み重なることで、食事そのものがゆったりとした時間へ変わり、最終的に全体の満足度をそっと押し上げているように感じられます。



## 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

肉汁の旨味がゆっくりとほどけ、野菜の甘さが穏やかに重なりながら静かに残る後味で、食後ももたつきを感じにくく、心地よい満足感が自然に続いていく印象がある

#### 気候・地域

新潟の寒暖差が育てた素材の風味がほのかに広がり、土地らしい滋味がやさしい余韻として残ることで、地域の魅力を穏やかに感じながらゆっくり味わえる仕上がりになっている

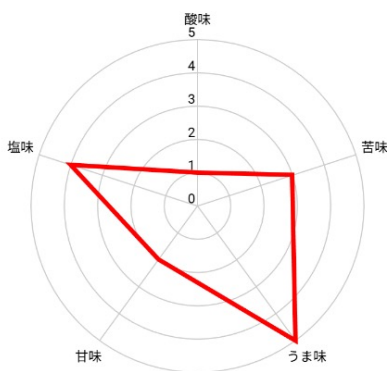
#### 食経験・食習慣

家庭で親しまれてきた餃子文化を思い起こさせる懐かしさがあり、食卓に自然と溶け込む安心感が食経験として積み重なり、世代を問わずまた食べたいくなるような親しみが生まれる

#### 健康・生活様式

野菜と肉の程よいバランスが満足感を与えつつ食後感は軽やかで、日常の生活リズムにも負担が少なく、無理のない形で食習慣に取り入れやすい点が魅力

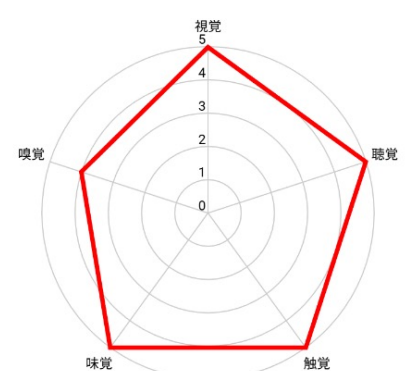
### 基本五味の レーダーチャート



### 広い意味での味覚の レーダーチャート



### 五感に対する感じ方 レーダーチャート



五味	評点
酸味	1
苦味	3
うま味	5
甘味	2
塩味	4

広義の味	評点
家庭の味	5
安心感を感じる味	5
自然な味	5
懐かしい味	5
元気の出る味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	5
触覚	5
味覚	5
嗅覚	4



## 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

越後まるきよ餃子は、小ぶりながら肉汁がじゅわっと広がる満足感や、キャベツの甘みと香味野菜の香りが調和した旨味、さらにもっちりとした皮の心地よい食感が魅力となっている一方、甘みが強く感じられるとの声もあるため、胡椒などで後味を少し引き締める工夫や、焼き・蒸しなど調理方法ごとの特徴をわかりやすく伝えることで、この餃子のジューシーさや味わいの個性がより立体的に届き、家庭でも扱いやすい万能性が一層伝わりやすくなるように感じられます。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

シンプルでレトロな雰囲気のパッケージが必要以上に飾らないためかえて安心感につながっています。HACCPの考え方に基づいた衛生管理や製造工程ごとのチェック体制によって外部的な信頼性が高く、認定取得前から危害要因を分析する姿勢も評価される一方、その取り組みが消費者へ十分に伝わり切っていない印象もあるため、衛生管理の流れや確認ポイントを図や短い説明で紹介しつつ、原材料の扱いや作業環境のこだわりも併せて示すことで、安心して選びやすい印象がより強まり、より信頼性が伝わるようになって感じられます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

越後まるきよ餃子は、小ぶりで食べやすくジューシーな味わいに加え、何もつけずにそのまま楽しめる旨味の強さや、皮のもっちり感による満足度の高さなど、マーケティング面で訴求しやすい特徴が多く備わっている一方、その良さが十分に整理されていない印象もあるため、焼き・蒸し・揚げなど調理方法ごとの仕上がりの違いや、ひと口サイズの利点、素材の甘みを生かした食べ方などを写真や短い提案とともにわかりやすく示すことで、家庭用にも業務用にも選びやすい魅力がさらに伝わりやすくなるように感じられます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

越後まるきよ餃子は、小ぶりで扱いやすいサイズ感や焼き・蒸しなど多様な調理方法に対応できる汎用性、加えて冷凍品としての保存性の高さから、市場において計画的な販売や業務用での取り扱いが進めやすい点が評価される一方、その供給体制や年間の生産量の見通しといった情報が購入側に十分共有されていない印象もあるため、生産計画や納品ロットの安定性、品質保持の工夫などをコンパクトに示していくことで、バイヤーや飲食店にとっての扱いやすさがより明確になり、採用検討の後押しにつながるように感じられます。

## 5. ブランディング要因

越後まるきよ餃子は、もっちりとした皮の存在感や、キャベツの甘みと肉の旨味が調和した味わい、さらに小ぶりながら満足感のあるジューシーさといった商品そのものの魅力がブランド価値を支えている一方で、その良さを整理して伝える取り組みがまだ十分ではない印象もあるため、皮づくりのこだわりや具材配合の工夫、製造背景にある姿勢などを写真や小さなストーリーにまとめて継続的に紹介することで、家庭向け・業務向け双方で期待感が高まり、ブランドとしての認知向上にもつながっていくように感じられます。

## 6. 素材・安全性・その他

越後まるきよ餃子は、HACCPの考え方に基づく衛生管理や工程ごとのチェック体制が整えられている点が安心感につながり、認定取得前から危害要因を分析する姿勢も評価される一方、農薬検査や放射能検査への期待の声も見られるため、原材料の管理方法や検査の実施状況、さらに今後強化していく取り組みの方向性を簡潔に紹介することで、消費者にとって安全性への理解がより深まり、家庭用・業務用のどちらでも安心して手に取れる印象が一層高まるように感じられます。

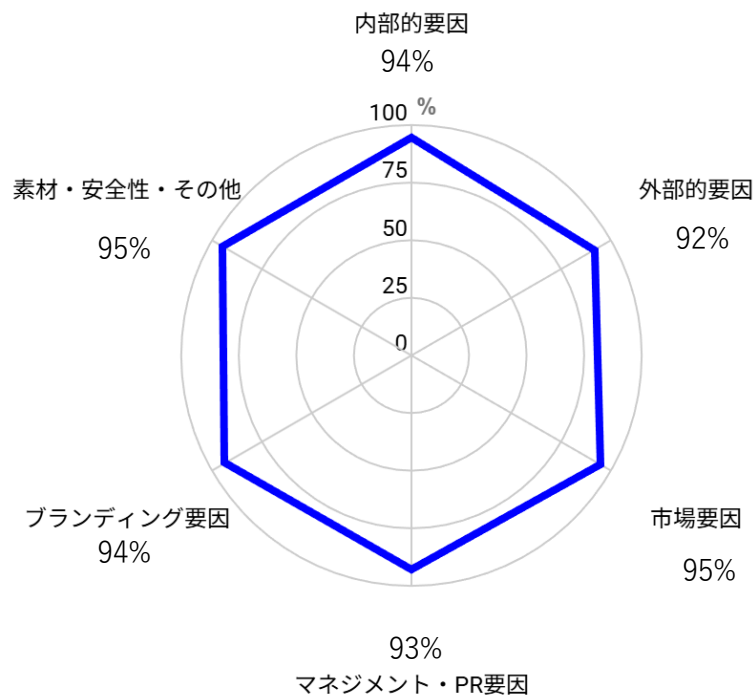
# 審査レポート

## ■ 要因分布

味や食感など五感からなる商品そのものの実力を示す「内部的要因」は94%となり、口に入れた瞬間に溢れ出す肉汁のジューシーさと、お酒が進むパンチの効いた味付け、そして皮のパリッとした食感が多くの審査員から高く評価されました。

パッケージデザインや、シンプルな見栄えの良さが好印象を与え、「外部的要因」も92%と非常に高い評価を得ました。

特に高評価だった項目としては「マネジメント・PR要因」が93%、「ブランディング要因」で、共に今回の最高得点である94%を記録しました。親子三代にわたり受け継がれたレストランの味というストーリー性や、企業としての真摯な取り組みが高く評価された結果です。また、HACCP認定工場での製造による徹底した衛生管理や品質管理への取り組みが確認された「素材・安全性・その他」についても95%の高評価を獲得し、「市場要因」も95%と高水準を維持するなど、全体として6つの要因すべてが高いレベルできれいに整ったバランスの良い製品であると評価されました。



## ■ 総評

この度は、審査員一同、貴社の餃子を実食し、そのポテンシャルの高さに心を動かされました。まず何よりお伝えしたいのは、「味とジューシーさは、間違いなく絶品である」という称賛の声です。貴社が自信を持って発信されている「溢れる肉汁」の感動は、しっかりと私たちに届いています。

しかし、素晴らしい商品だからこそ、「もったいない」と感じてしまう大きなギャップが明らかになりました。それは、「プロが作る完璧な味」と「家庭で再現する際の実情」の乖離です。こだわりの肉汁も、家庭の火力や調理スキルで皮が破れてしまえば、その魅力は半減してしまいます。また、主婦にとって冷凍庫はスペースの奪い合いです。「美味しいけれど、焼くのが難しそう」「一度に25個の大袋は入らない」という理由だけで、選択肢から外れてしまうのはあまりに惜しいことです。また、昨今の世帯の人口減少により一度で使い切れないので封ができるパッケージであることを必要と感じた審査員が多くおりました。

さらに、貴社には「親子三代続くレストランの味」という最強の武器があります。ですが、今のパッケージからはその歴史や、越後の情景といった「物語」が伝わってきません。今のお客様は、餃子という「モノ」だけでなく、その背景にある「物語」にお金を払います。この物語こそが、スーパーの特売品と明確に差別化する鍵なのです。

改善の道筋は明確です。皮の強度や焼き方指南による「失敗させない工夫」、家庭の冷凍庫事情に寄り添った「小分け・コンパクト化」、そしてパッケージで「歴史と物語」を熱く語ること。

「モノ」の良さはすでに完成されています。あとは「伝え方」と「届け方」を少しだけ家庭目線にチューニングするだけです。この壁を越えた時、貴社の餃子は必ずや多くの食卓で愛される「ハレの日の主役」になれると確信しています。伝統の味を守り抜く貴社のさらなる飛躍を、私たちは心から応援しています。

この度はグランプリ受賞、誠にありがとうございます。



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