



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

島の光 手延べそうめん 赤帯



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



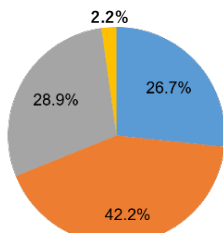
商品名 **島の光 手延べそうめん 赤帯**
 評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第95回 (2026年1月)**

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。

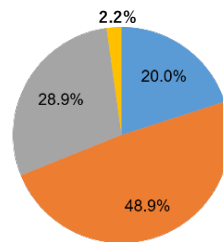
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

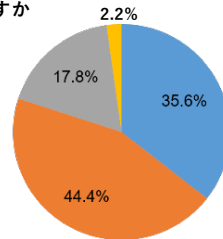
1 この商品に興味がありますか



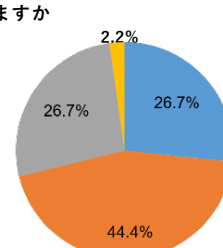
2 この価格で買いたいと思いますか



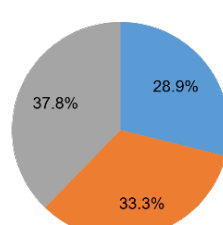
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

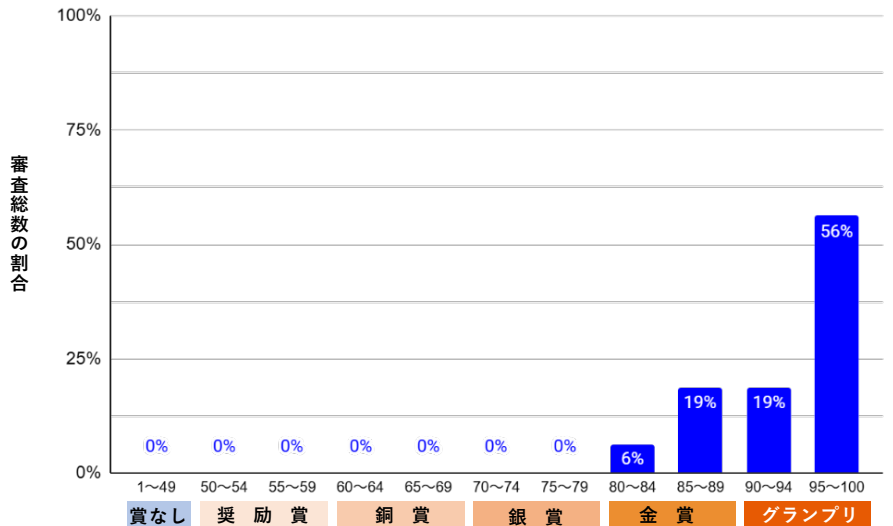
評価が高かった内容

のど越しとコシが両立し、食べ進めやすい完成度の高い食感
 天日干しと手延べ製法による伝統的なおいしさである
 400年以上続く歴史と物語性が強い価値を形成している
 ごま油使用による香ばしさがあり、酸化防止の安心感もある
 厳選された小麦、無添加による安心安全な素材設計が良い
 ブランド名に世界観があり、贈答需要にも対応している
 組合による一元管理で品質が安定しているので信頼できる

評価が低かった内容

他社素麺と並ぶと差別化が直感的に分かりにくい
 パッケージが類似商品と似ており埋もれやすい
 調理のアレンジパターンが手軽に知れると嬉しい
 赤帯など帯色の違いが初見では理解しづらい
 首都圏など地域による認知度格差が大きい
 トレーサビリティ管理の未整備な点がやや不安に感じる
 Web・SNSでの訴求軸が分散している印象を受ける

点数分布



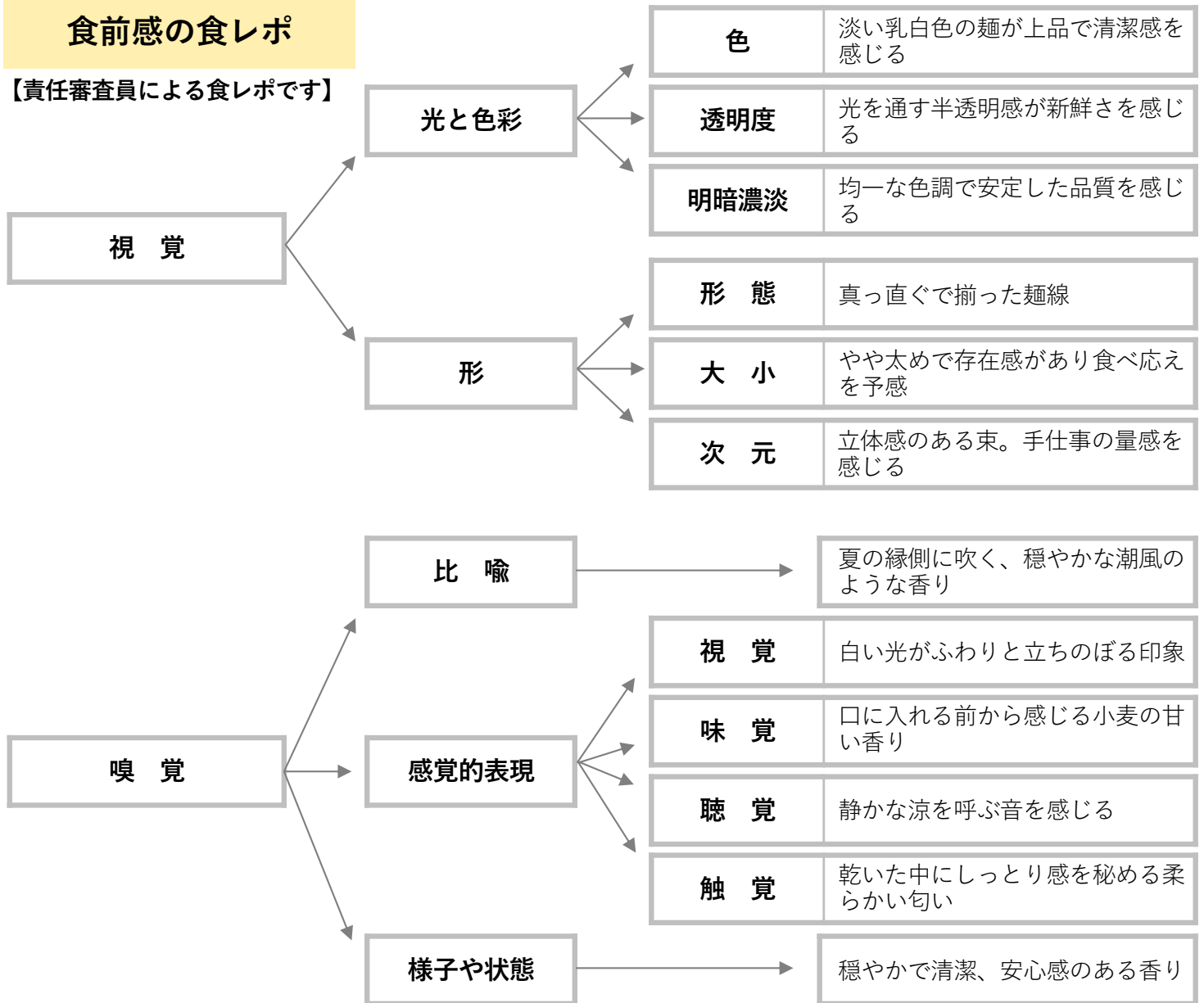
点数分布として、金賞相当が25%、グランプリ相当が75%を占めた結果、総合評価93%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点に寄った理由として、性別や地域による嗜好に影響することなく老若男女から愛される親しみ深い“味”や“テクスチャー”共感を得たことが挙げられます。アンケート結果から8割の人がこの商品をターゲットにする客層が多いと思うと答えていることから戦略方法を再構築することで販売拡大に繋がると考えます。



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

パッケージを見て、まず「島の光」という文字が目を引き、小豆島が力を入れている商品であることが直感的に伝わってきます。

ネーミングは親しみやすく分かりやすい一方で、島の自然やものづくりの姿勢を想起させる力も備えています。全体的に華やかさのあるデザインでありながら、落ち着きも感じられ、「小豆島のかどや純正ごま油使用」という表記が、原料へのこだわりと品質への信頼感をさらに高めています。視覚と嗅覚を通じて、「安心」と「伝統」を静かに、しかし確実に訴えかけてくるパッケージであり、食前の期待感を自然と高めてくれます。

淡い乳白色の麺は、過度な自己主張をすることなく、長年受け継がれてきた製法の確かさを感じさせます。均一に揃った麺線は丁寧な仕事ぶりを想起させ、程よい太さからは、口当たりの良さと同時に、しっかりとした食べ応えへの期待が膨らみます。

見た目から受ける印象は素朴でありながらも誠実で、日常の食卓に安心して迎え入れられる存在だと感じました。

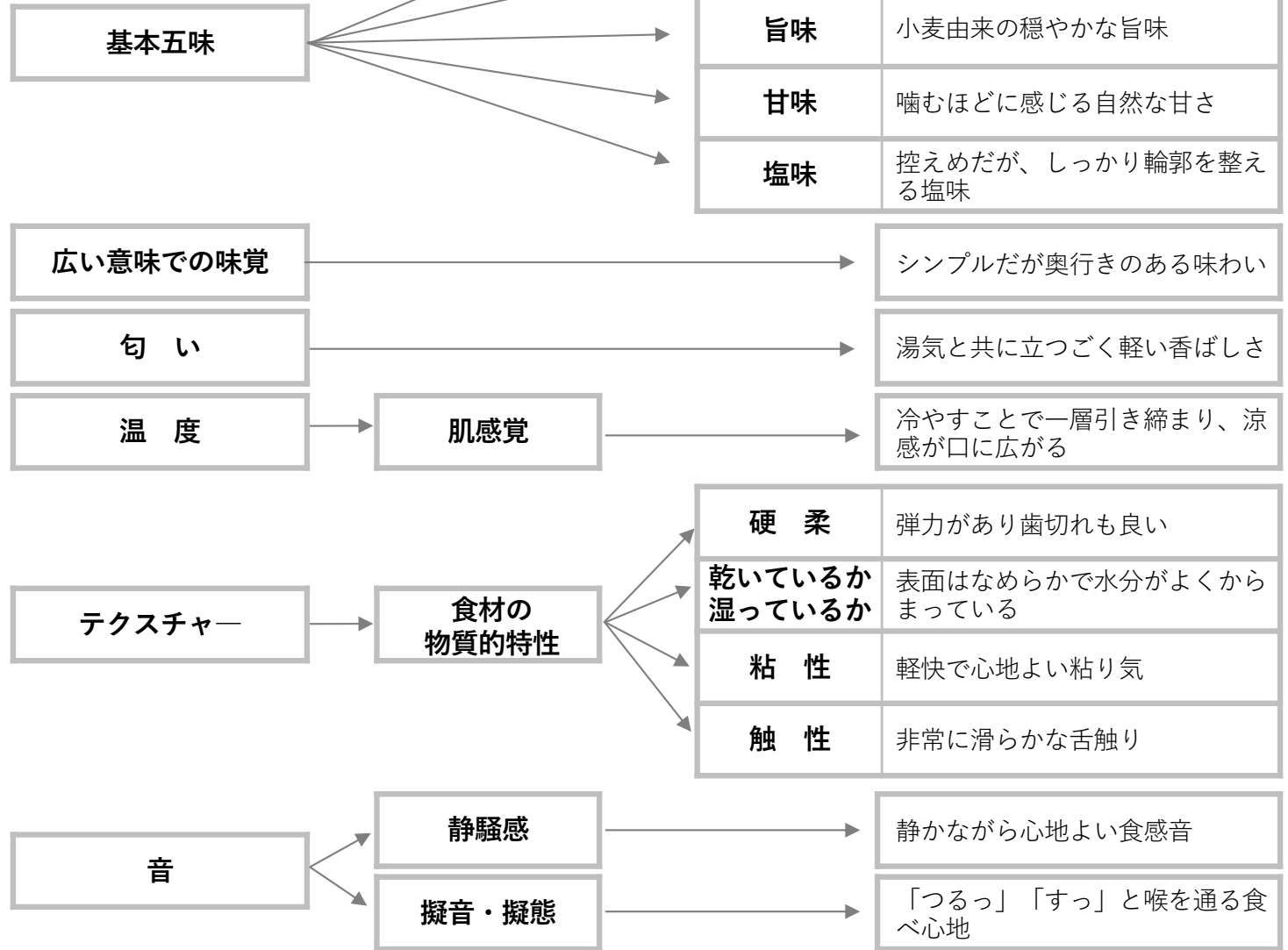
香りは主張しすぎることなく、ごま油のほのかな気配が穏やかに立ち上り、これから始まる食体験に奥行きを与えています。華やかさよりも信頼感を重視した食前印象であり、食べる前から「どのような味わいが広がるのだろうか」と想像が膨らみ、「早く食べてみたい」という気持ちが静かに高まりました。



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

程よい塩味で、小麦本来の甘味と旨味を引き立てる設計となっており、しっかりとしたコシを楽しめる素麺であると感じました。つゆや薬味との相性も非常に良く、さっぱりとした味わいの中に麺の存在感がしっかりと感じられます。一方で、ゆで上げた麺をそのまま口にしても十分な美味しさがあり、麺そのものの完成度の高さが際立ちました。程よい塩味とのど越し、心地よい食感が一体となり、天日干し由来と思われる香りが、味わい全体に奥行きを与えています。

また、寒い時期であったため温麺でも試食しましたが、風味やコシが損なわれることはなく、温かい状態でも麺本来の持ち味がしっかりと発揮されていました。冷・温のどちらの食べ方でも安定した品質を感じさせ、用途の幅広さも魅力の一つです。

口に含んだ瞬間の滑らかな舌触りと、噛んだ際に感じる弾力とのバランスが非常に良く、単調になりがちな素麺に満足感を与えています。ごま油由来の香ばしさは主張しすぎることなく、穏やかに感じられ、味わいの邪魔をすることなく全体をまとめています。

そのため、最後まで飽きることなく食べ進めることができました。

なめらかなど越しと力強いコシが両立しており、食べ進めるほどに箸が止まらなくなる印象です。食中において「また食べたい」と自然に感じさせるやみつき感があり、完成度の高い素麺であると評価できます。



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

喉に残る重さはなく、すっと消える後味で、もう一口欲しくなる余韻が心地よい

気候・地域

暑い日本の夏に最適で、食欲のない時にでも食べられる。瀬戸内の穏やかな風土を感じさせる味わい

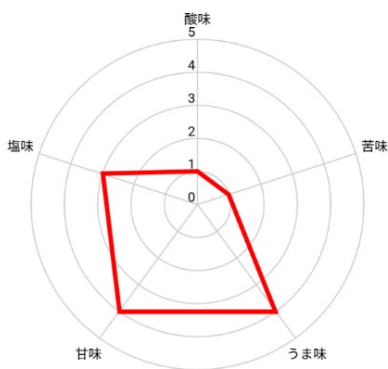
食経験・食習慣

家庭の定番食材としても、来客時の一品としても使いやすい存在。夏に食べた時のとてもど越しが良い清涼感を思い出す

健康・生活様式

軽やかで胃に負担が少なく、忙しい現代生活にも簡単に調理ができ、取り入れやすいので嬉しい

基本五味のレーダーチャート



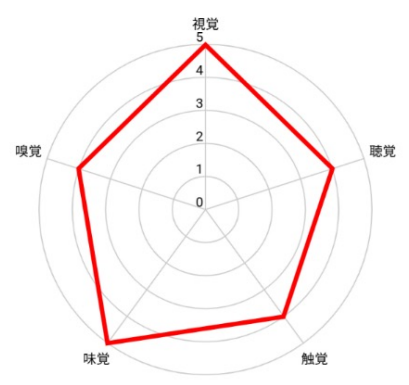
五味	評点
酸味	1
苦味	1
うま味	4
甘味	4
塩味	3

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
瀬戸内の味	5
懐かしい味	5
自然な味	4
コシ	5
のど越し	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	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）

島の光は、程よい塩味と強いコシ、つるりとしたのど越しが高く評価される商品だと思えます。やや太めの麺線により、小麦本来の風味と食べ応えが際立ち、一般的な細麺素麺との差別化が明確です。

天日干しやごま油使用といった製法も、香りや保存性に寄与しています。さらに400年以上の歴史や伊勢参り由来の物語は、商品のニュース性と語る価値を高めるポイントとなっています。「伝統と味わいで日本の食卓を明るく照らしたいという願いをこめて!」との思いには感銘を受けました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「島の光」というネーミングは、太陽・自然・輝きを想起させ、ブランドストーリー性が高い商品だと思えました。また、瀬戸内の塩やかどや純正のごま油を使用されて組合で一括管理されていることなど、地域が力を入れておられる特産物だということが良くわかります。

一方で、パッケージは伝統的で安心感がある反面、競合商品と類似しやすく、売場での視認性や即時理解に課題が見られます。サブタイトルやアイコンによる補足説明が有効と考えられます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

短時間調理、長期保存、常備性の高さは現代の時短・ストック志向に合致しています。

日本の夏の定番として老若男女に好まれる安定した需要があります。また、夏以外の食べ方提案やアレンジレシピ、海外市場への展開など、新たな市場開拓余地も大きい商品といえます。

一方、類似品がありますので、若年層や首都圏では認知が十分でない点が課題です。年代や地域を超えたPR戦略や情報発信の工夫でまだまだ伸びしろを感じることができます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

協同組合として広報体制が整い、SNSや物産展、Webなど多面的なPRを行っている点はとても良いことだと思います。

一方、伝統・高品質・日常性といった訴求軸が並列的で、メッセージの焦点が分かりにくい印象もあります。製造現場や職人を軸にした映像発信など、物語性を一貫して伝える施策などを取り入れると更なる販売拡大へと繋がっていくと感じました。

5. ブランディング要因

日本三大そうめんの一角である小豆島そうめんを代表するブランドとして「島の光」は確立されていると思えます。地域一丸となってこの商品に力を入れておられる思いが感じられとても好印象を持ちました。

ブランド一本化により分かりやすさはあるものの、赤帯・黒帯などのグレード差が直感的に伝わりにくいかもしれません。用途別ポジショニングを今以上に分かりやすく明確にするとブランド理解をさらに深めると考えられます。

6. 素材・安全性・その他

原材料は国産小麦、食塩、ごま油のみで、無添加・保存料不使用という点がとても強い安心材料です。

HACCPに準じた衛生管理や全量検査体制も信頼性を支えていると実感できます。

一方、トレーサビリティ管理の未整備については消費者が懸念することがありますので、今後の整備と情報開示が期待されています。

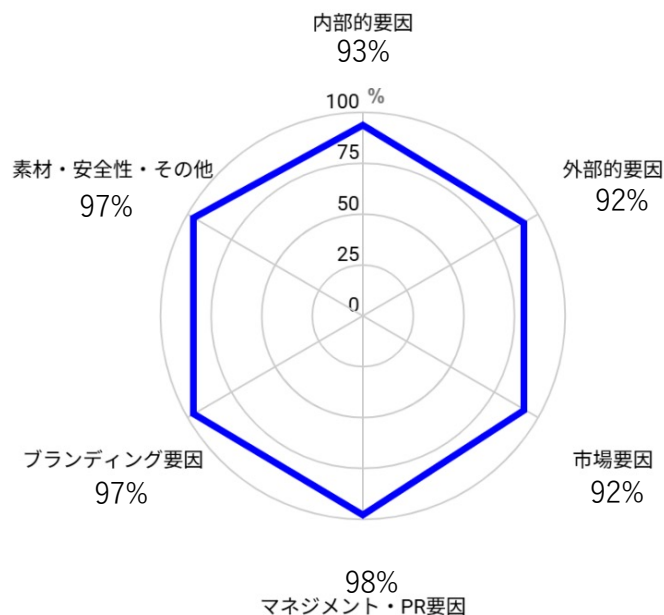
審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、92%から98%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い大きな六角形となりました。

「マネジメント・PR要因」が98%、「ブランディング要因」と「素材・安全性」が97%、味や香りなど五感からなる商品自体の魅力を表す「内部的要因」と「市場要因」が93%、「ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」が92%となり、この商品が持つそれぞれの特徴やクオリティが高く、安定した高評価に繋がりました。これは地産地消の素材の良さが安心感と信頼性に繋がったのだと考えられます。

今後更なる情報発信を工夫することによって、購買拡大に繋がり、大きな伸びしろを強く感じます。



■ 総評

まず初めに、小豆島の手延べそうめんが約400年もの長きにわたり、時代の変化を乗り越えながら伝統を守り続けてきたことに、深い敬意を表します。瀬戸内の塩や組合専用のかどや純正ごま油といった地域の特産物を用い、協同組合が中心となって品質の維持・管理を徹底してこられた取り組みは、効率や大量生産が優先されがちな現代の食品業界において、非常に価値の高いものだと感じました。

また、職人の方々が一つ一つ手仕事で丁寧に作り上げ、小豆島の伝統と味わいで全国の食卓を「明るく」照らしたいという願いを込めて商品づくりをされている姿勢からは、単なる食品づくりにとどまらない、地域文化を未来へ継承していこうとする強い使命感が伝わってきます。

「島の光手延べそうめん 赤帯」は、味・品質・安全性のすべてにおいて非常に完成度の高い商品でした。なめらかなど越しと力強いコシを高い次元で両立させている点は特筆すべきであり、食べ進めるほどにそのバランスの良さが実感できます。天日干し製法による風味の奥行きと、ごま油を用いた伝統的な製法が、麺の食感や香りを支え、他にはない個性を生み出しています。さらに、400年以上にわたり受け継がれてきた歴史と背景にある物語性は、他の商品には容易に真似のできない大きな資産であり、ブランド価値を高める確かな強みであると評価できます。

一方で、市場が成熟し競合商品が数多く存在する素麺カテゴリーにおいては、こうした価値や背景が消費者に十分に伝わり切っていないと感じられる場面も見受けられます。

パッケージやWeb、SNSなどでの情報発信において、歴史や製法、原料へのこだわりといった差別化要素を、より直感的かつ分かりやすく伝える工夫が今後の重要課題といえるでしょう。

また、原料や製造工程を可視化するトレーサビリティの整備は、消費者に安心感を与えるだけでなく、長年培われてきた信頼をより強固なものにする有効な手段であると考えます。

三大素麺の一つという立ち位置を踏まえ、他の素麺との違いや「島の光」ならではの価値を明確に打ち出した、分かりやすい広報戦略を展開することで、全国的な認知度はさらに高まると考えます。

加えて、夏以外の食べ方提案やアレンジレシピの発信、さらには海外市場への展開を視野に入れることで、季節や国境を越えた新たな需要創出と市場拡大の可能性も大きく広がる商品だと感じました。

最後に、「島の光」がこれからも伝統を大切に守りながら、時代の変化に寄り添い進化を続け、より多くの食卓を明るく照らす存在となることを、フードアナリストとして強く期待し、今後の展開を心から楽しみにしています。



〒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