



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

鴨肉コンフィ



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 鴨肉コンフィ

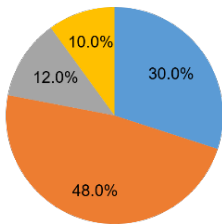
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第96回 (2026年2月)

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。

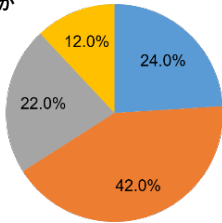
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

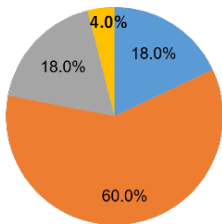
1 この商品に興味がありますか



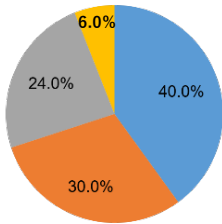
2 この価格で買いたいと思いますか



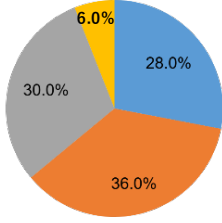
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

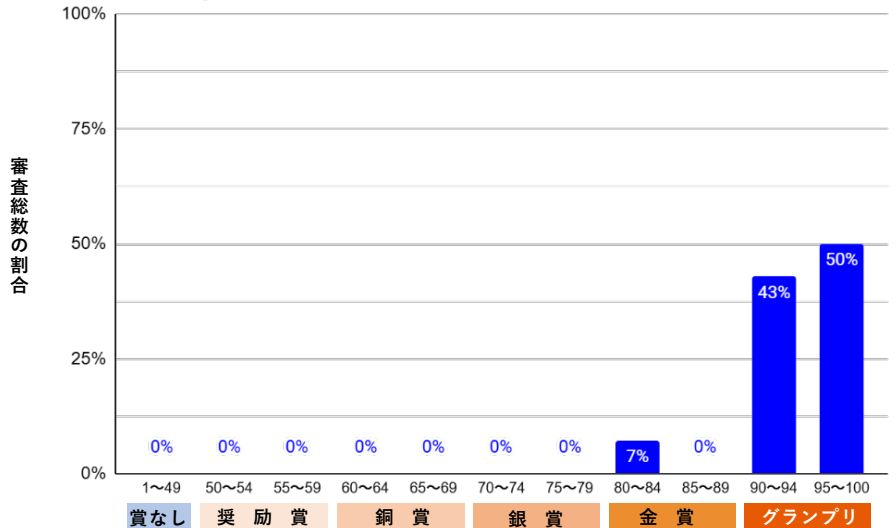
評価が高かった内容

レストランの本格的なコンフィが自宅で簡単に楽しめる
鴨の旨味がグッと詰まっていて塩味のバランスも良い
鴨肉がホロホロとほぐれる食感がすばらしく食べやすい
鴨脂で野菜をソテーしたらとても美味しかった
コストパフォーマンスが非常に高い商品でお得感がある
透明パッケージ越しに鴨肉の厚みや鴨脂が確認できて良い
自宅でのおもてなしや贈答品としても活用できる商品

評価が低かった内容

盛り付けや付け合わせ例などのレシピガイドがあると嬉しい
ギフトボックスなど贈答需要への対応があれば贈りたい商品
パリッとした皮の焼き目になるか不安なのでコツが知りたい
このまま一皿になるような付け合わせもセットにして欲しい
味変のためのソースレシピがあるとリピートしたくなりそう
脂の多さに関して、鴨肉の特徴やメリットをアピールすべき
一般消費者向けなので、相談窓口の強化がのぞましい

点数分布



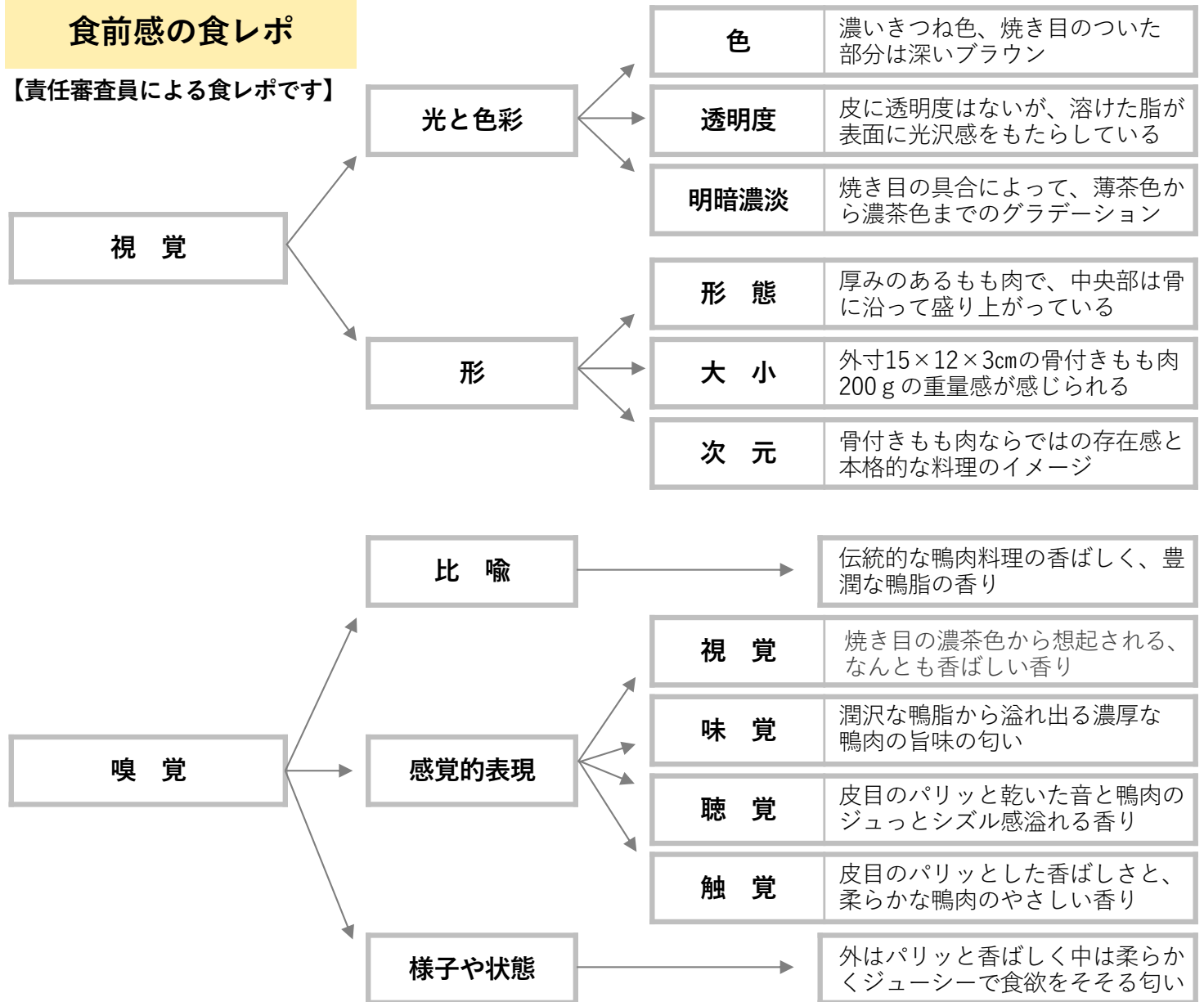
金賞相当が7%、グランプリ相当が93%、なかでも95点以上が全体の半数と非常に高評価で、総合評価94点で【グランプリ】受賞となりました。高得点の要因としては、雑味のない鴨肉のおいしさ、レストランの本格的なフレンチを自宅で味わえる手軽さに集約されます。Webアンケートでも肯定的な意見が多数を占め、78%が「興味がある」「ターゲットは多い」と回答しています。鴨肉、フレンチが身近になる商品として大変高く評価されました。



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

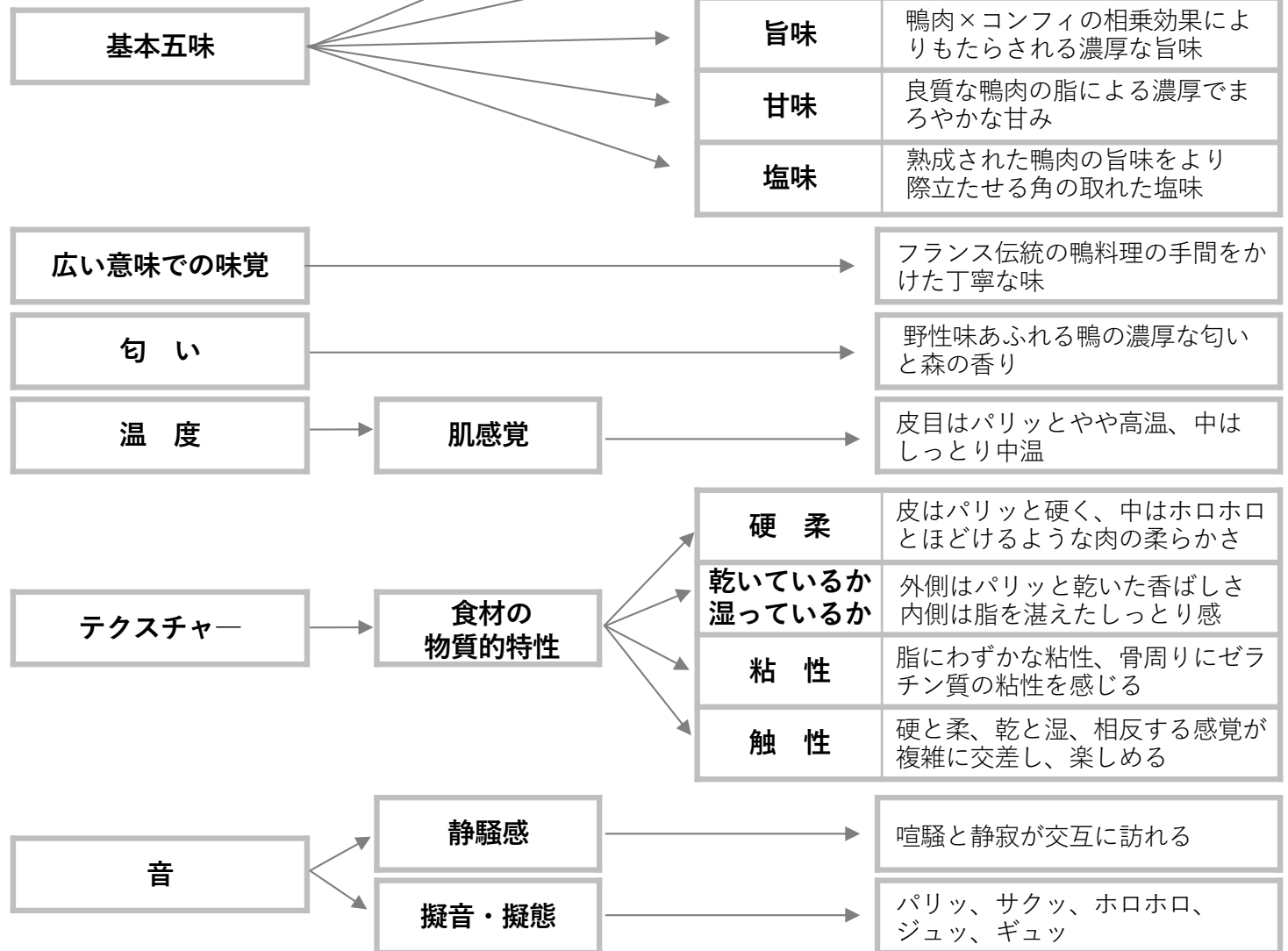
冷凍庫から取り出した真空パックには、潤沢な脂に守られた重厚な骨付き肉が鎮座しており、その視覚的な「本物感」にテンションがあがります。解凍方法としては、肉が硬くなるイメージの「レンジ」ではなく、脂の使いやすさも考えて「湯煎」を選択し静かに温めます。パック越しにも伝わる肉の柔らかな質感の変化を見守りながら約10分後、封を切った瞬間に溢れ出す香りはまさに劇的です。立ち上る湯気と共に広がる良質な鴨脂の甘みと、微かに鼻をくすぐるハーブの芳香、この香りがキッチンの空気を支配した瞬間、自宅のキッチンがレストランの厨房に変わり、自分自身もシェフになったような感覚になり気分が高揚します。

フライパンを火にかけて、パックから溢れ出た鴨脂をたっぷり引き、皮目を下にして鴨肉を置くと、加熱されるにつれ、さらに脂が溶けだし透明なオイルの海が広がっていきます。フライパンを少し傾け、溜まった熱いオイルをスプーンで掬い上げ何度もやさしく回しかけます。調理済みの商品を温めるのとは異なり、五感をフルに使って仕上げる料理の楽しさにすっかり魅了されてしまいました。ワクワク感が止まりません。

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

鴨肉コンフィを口に含むと、まず鴨脂の甘いコクが舌全体にふわりと広がり、体温で溶けた脂と肉の旨味が一体となってまろやかな味わいを生み出します。噛み進めるほどに、熟成由来の塩味が旨味の輪郭を整え、甘味・塩味・うま味が重なり合うように立ち上がります。皮目の香ばしい苦味がアクセントとなり、味に奥行きと立体感を与えてくれます。食感のコントラストも魅力的で、皮はパリッと軽快に弾け、身はホロホロとほどけるように柔らかく、骨周りのゼラチン質はしっとりとした粘性を帯びています。硬さと柔らかさ、乾いた香ばしさと湿潤な旨味が交互に訪れ、味わいがさらに深まっていきます。

そして何より、この本格的な食味が、湯煎と軽い仕上げだけで家庭で再現できることに大きな感動があります。本来なら長時間の低温調理や繊細な火入れが必要な鴨のコンフィが、まるでレストランで食べるような完成度で味わえることは、日常の中に小さな非日常が訪れるような幸せをもたらします。食中の豊かな香りと旨味を感じながら、「自宅でここまでの料理が楽しめるのか」という驚きが、さらに一口を誘います。



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

鴨脂の甘いコク、熟成した塩味が余韻を残し、豊潤な香りが喉の奥から鼻へ抜けていく。満足感とともについ「もう一口」食べたくなってしまう

気候・地域

少し寒さを感じる季節に、フランスのビストロにいる気分で、自宅でゆっくり、ジャガイモの付け合わせと赤ワインで楽しむイメージ

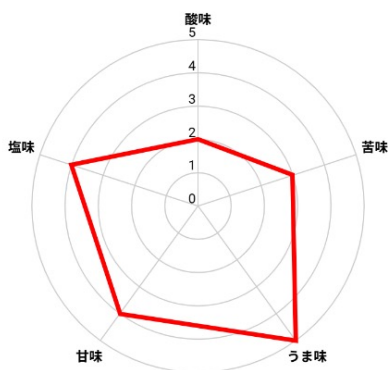
食経験・食習慣

お洒落なパリの料理だけでなく、フランスの地方のビストロで食べた伝統的な郷土料理を思い出す。昔ながらの赤のギンガムチェックのテーブルクロスが懐かしい

健康・生活様式

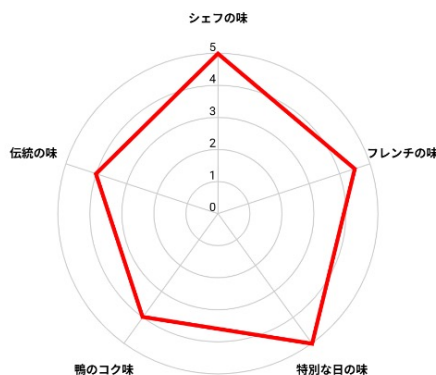
鴨脂には不飽和脂肪酸が多くてヘルシーだと知っている人、本物志向で手間暇かけた食事を好むが、多忙な人、シェフマインドがあり仕上げや盛り付けに意欲のある人

基本五味のレーダーチャート



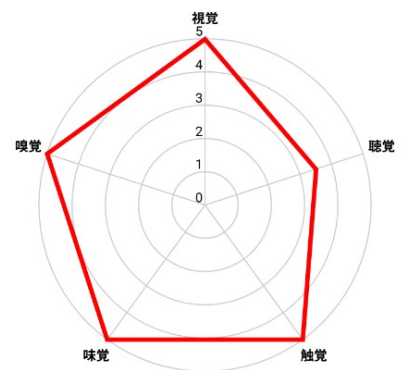
五味	評点
酸味	2
苦味	3
うま味	5
甘味	4
塩味	4

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
シェフの味	5
フレンチの味	4.5
特別な日の味	5
鴨のコク味	4
伝統の味	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	3.5
触覚	5
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）

「家庭で味わう本格的フレンチ・鴨のコンフィ」、消費者の長年の願望を具現化した点が極めて高い評価に繋がりました。コンフィの神髄ともいえる「皮はパリッと、身はホロホロ」、シェフの技術と手間がギュッと詰まった食感に多くの審査員から賞賛が寄せられました。特に、雑味を削ぎ落とし鴨肉本来の濃密な旨味を湯煎やフライパン加熱だけで完璧に再現できる卓越した調理技術は驚き以外の何物でもありません。本格的な美味しさと手軽さが両立し、レストランの非日常性を自宅に届けてくれる素晴らしい商品といえます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングとパッケージが「食卓の特別感」を見事に演出している点が高く評価されました。商品名からは、シェフのこだわりと本格フレンチの香りが直感的に伝わり、パッケージを手にした瞬間の骨付き鴨肉の充実感が心が躍ります。自分へのご褒美はもちろん、贈り物としても自信を持って選べる佇まいが価値を一層高めています。一方、「皮目をパリッと焼く」仕上げが難しいのでコツを知りたいという声も聞かれました。イラストや動画のQRコードを載せることで、料理への興味をさらに喚起させることができると考えます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

「本格志向」「非日常志向」と「簡便性・低コスト」「自宅回帰」という、現代消費者の相反するニーズを見事に具現化した点が多く、審査員の高評価に繋がりました。フレンチ・鴨肉のコンフィに代表される「非日常」が家庭で手に入る価値は、今の市場において極めて強力な訴求力となります。タイパ・コスパを重視しながらも、精神的な豊かさを求める層の「本音」を捉えた商品設計は新たな潮流と言えます。今後は、「失敗しない再現性」「盛り付けなどの演出性」等、さらなるニーズや期待が寄せられています。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

ホテルやレストランなどプロ向けとして提供された「技術・品質」という絶対的な信頼は、消費者にとって何よりの魅力であり、一般市場においては強固な差別化要因となります。このプロ仕様の価値を多くの人に届けるために、SNSでの視覚的訴求や体験型イベントへの参画は、本格志向のファンを獲得する上で極めて有効です。プロの味を「自分でも再現できる」というワクワク感をSNSで拡散し、日常の食卓に浸透させることで、さらなる共感と認知率の拡大、市場シェア獲得の道筋が見えてくると考えられます。

5. ブランディング要因

「プロが認める本物」という確固たる信頼をベースに、「フレンチ」「鴨のコンフィ」という一般消費者の憧れを醸成するブランド構築をしっかりとしている点が、高く評価されています。プロ仕様の本格的な品質を維持しつつ、日常の食卓に「非日常の彩り」を添えるという独自のポジショニングは、競合他社には容易に真似できない強固なブランド価値と言えます。たしかに安心感と手軽にプロの味を楽しめるという感動体験が結びつくことで、消費者のロイヤリティは今後さらに強固なものになるでしょう。

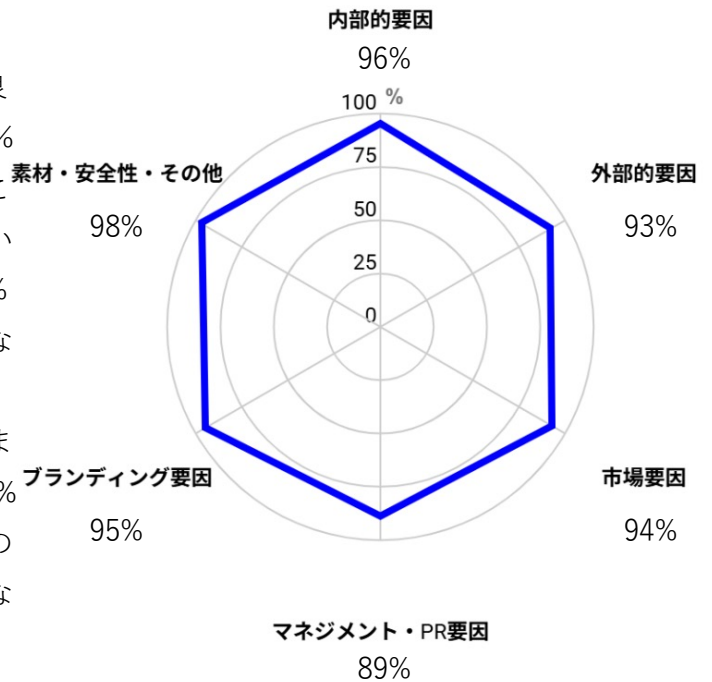
6. 素材・安全性・その他

厳選された素材選びから、素材が持つ本来のポテンシャルを最大限に引き出す技術力、製造工程の安全性に至るまで、一切の妥協を排した姿勢が非常に高く評価されています。厳しいプロの現場を支え続けてきた実績は、食の安全に対するこれ以上ない証明です。消費者の安全性への関心が高まる中、この「絶対的な安心感」は単なるスペックを超え、顧客との深い信頼関係を築く最強の資産となります。今後は、お客様対応窓口の設置など、消費者からの声を幅広く掬い取ることでさらなる飛躍が期待されます。

審査レポート

■ 要因分布

各要因が89%から98%に分布し、非常にバランスの良い大きな六角形となりました。「素材・安全性」が98%と最も高く「内部的要因」が96%とこれに続きます。これは商品自体の品質、安全性への信頼の高さを示しています。「ブランディング要因」95%、「市場要因」94%は、消費者の本格志向や非日常性への憧れと、日常的な簡便性の両方を満たす唯一無二の商品として、ブランディングされ、市場価値が極めて高いことを表しています。「外部的要因」93%「マネジメント・PR要因」89%と高い評価です。一般消費者にとっての本格的なプロの料理の再現性の向上や、食卓演出の提案などが、さらなる共感を呼ぶ要因と考えます。



■ 総評

まずは、長年にわたり、世界の美食文化やトレンドを日本へと紹介し、日本の食文化の底上げに寄与されてきた貴社の歩みと、プロの料理人たちから寄せられる厚い信頼に対し、深い敬意を表します。

本商品の特筆すべき点は、現代の消費者が抱く「本格的な料理への憧れ」と「合理性」という、一見相反するニーズを見事に満たしていることです。鴨肉のコンフィは本来、長時間の低温調理や繊細な火入れが求められる難易度の高い料理ですが、貴社の「鴨肉コンフィ」は湯煎と短時間の仕上げだけで、レストランの味を驚くほど高い再現性で楽しむことができます。審査員からは「骨から肉がホロリと外れる柔らかさ」「鴨肉特有の濃厚な旨味と脂のコクが絶妙な塩加減で引き出されている」「鴨料理やフレンチが一気に身近になり、レストランの気分が味わえる」など、味の完成度や利便性を絶賛する声が相次ぎました。プロ仕様の厳しい基準をクリアした品質は、流行に左右されない圧倒的な強みであり、贈答需要も含めた一般市場において、他社との大きな差別化要因となっています。

一方で、家庭でのフレンチ調理に不慣れであることから、「皮目をパリッと焼く仕上げが難しい」「おもてなしの盛り付け方や副菜の提案が欲しい」といった声も寄せられました。これらは、商品価値をさらに高める余地であり、調理のコツを伝えるイラストや動画、盛り付け例、ワインの提案など、体験価値を広げるコンテンツが期待されています。プロの味を“自分で仕上げる楽しさ”として届けることで、より大きな付加価値が生まれ、ライフスタイルに密着したファン層の獲得につながると考えます。

貴社の「鴨肉コンフィ」は、日本の食卓に非日常の彩りと豊かな時間をもたらす素晴らしい逸品です。これからも、世界と日本を「食」でつなぐ架け橋として、より多くの方々に愛され大きく飛躍することを確信しております。「鴨肉コンフィ」を審査員一同、心より応援させていただきます。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション