



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

めかぶと3種のねばっと野菜（しそ風味）



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 めかぶと3種のねばっと野菜（しそ風味）

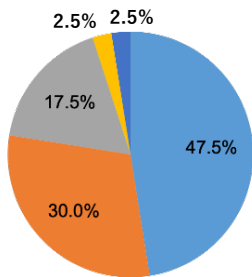
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第96回（2026年2月）

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。

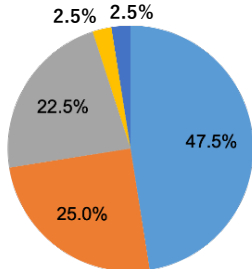
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

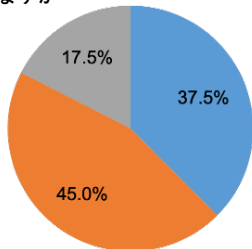
1 この商品に興味がありますか



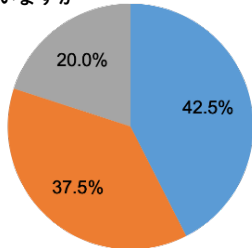
2 この価格で買いたいですか



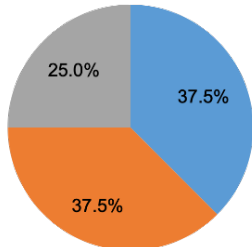
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

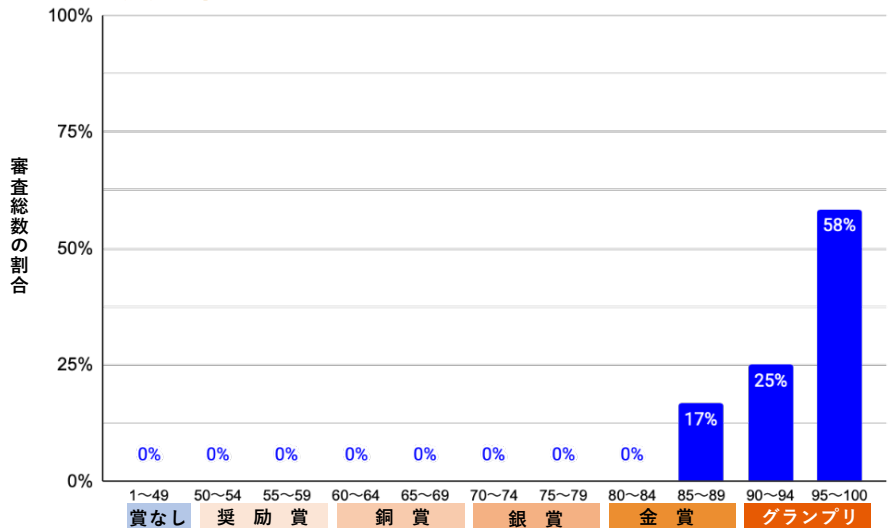
評価が高かった内容

しその爽やかな香りと出汁の旨味が穏やかに調和した味わい
めかぶの磯感が抑えられ、全体として食べやすい仕上がり
オクラや山芋、モロヘイヤの粘りによる食感の心地よい重なり
優しくさっぱりとした後味で、食後に重さを感じにくい
鮮やかな緑基調の見た目から、新鮮な素材感が伝わってくる
単品でも満足感があり、食卓で扱いやすい仕立て
健康的で、日々の食事に自然に取り入れやすい印象

評価が低かった内容

しその香りを強く想像すると、やや控えめに感じる場合がある
味わいの穏やかさが、初見では伝わりにくいことがある
商品の魅力が売り場で十分に伝わりきらない可能性がある
ねばねば食材に慣れていない人には想像しにくい側面がある
食べ方や使い方の広がり、十分に伝えきれていない印象
開発背景や素材への考え方が表に出にくい
商品の特徴を補足する情報があると、より安心感が高まる

点数分布



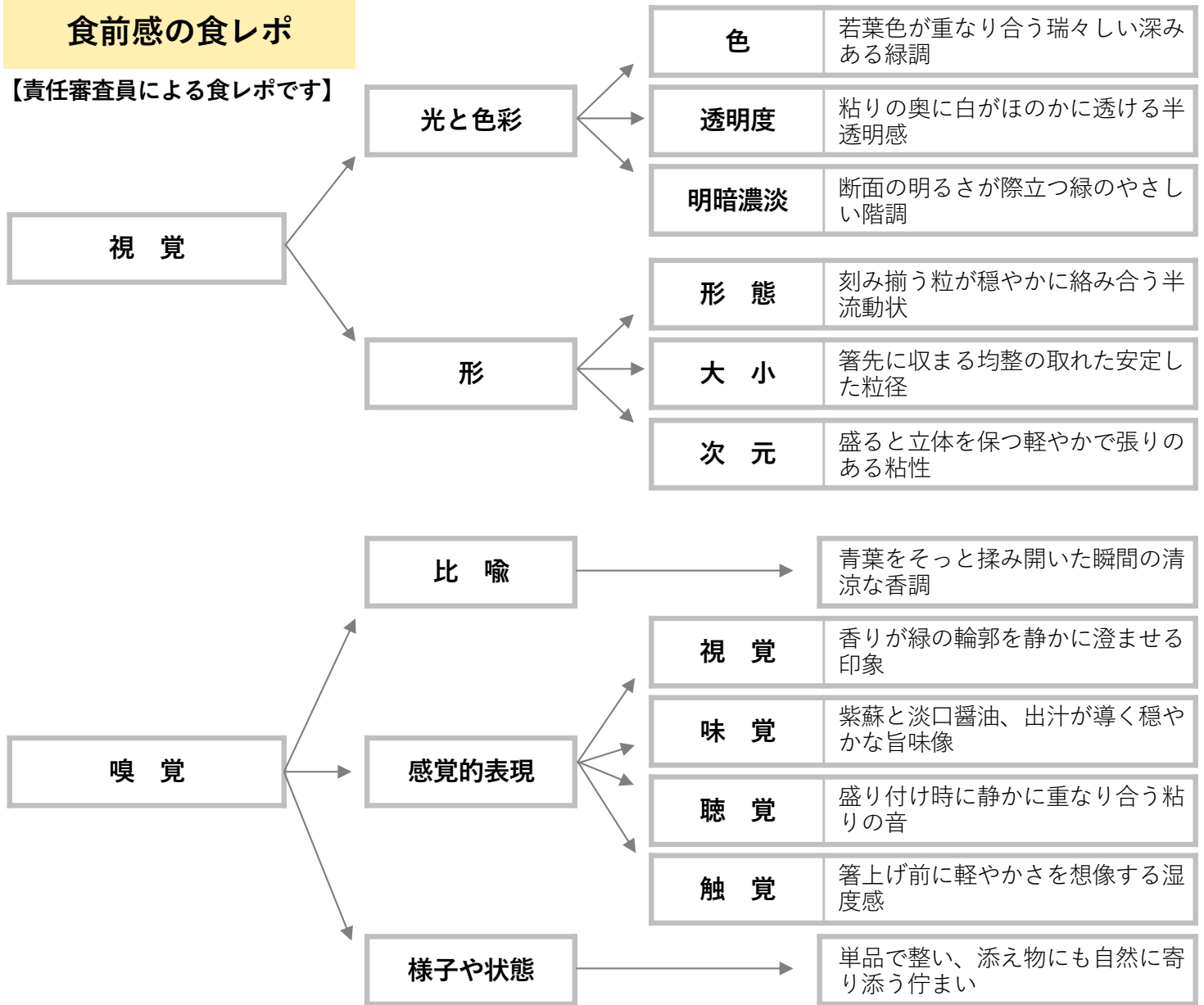
本商品は総合評点95%となり、グランプリ相当の評価となりました。Webアンケートでは「商品に興味がある」「この価格で買いたい」と感じた回答が多く、味わいや内容に対する納得感が広く共有されている様子が見えられます。「ターゲット顧客層は多い」「セールスポイントがある」といった回答も安定しており、日常の食卓で使いやすい食品として受け止められていることが伝わってきます。点数分布では90%以上の評価が大半を占め、特に95%以上が過半を占めています。コメント内容とも整合しており、完成度の高さと安心感が総合評点に反映された結果といえるでしょう。



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

冷凍状態では、深みのある緑を保った板状の姿で静かに収まり、表面には余分な水分を感じさせない引き締まった印象があります。解凍が進むにつれ、その硬質な佇まいは次第にほどけ、色調はわずかに明るさを帯びながら、袋の中でしなやかさを備えた流動体へと変化していきます。この移ろいは穏やかで、素材が無理なく本来の状態へ戻っていく過程を丁寧に伝えます。

器に移すと、若葉を思わせる瑞々しい緑が重なり合い、刻まれた素材それぞれの輪郭が柔らかく浮かび上がります。粘りは一様ではなく、めかぶや青菜の滑らかさの中に、山芋由来のふくよかなとろみが静かに支えとして存在し、全体のまとまりに奥行きを与えています。盛り付けの所作に沿って形を保つその様子から、扱いやすさと落ち着きが伝わります。やがて、しそ由来の清涼感がふわりと立ち上がり、淡い醤油の気配とともに、出汁の丸みを含んだやさしい印象を残します。海藻や野菜を用いながらも磯の主張は控えめで、山芋の存在が角を取るように全体を和らげていると感じました。

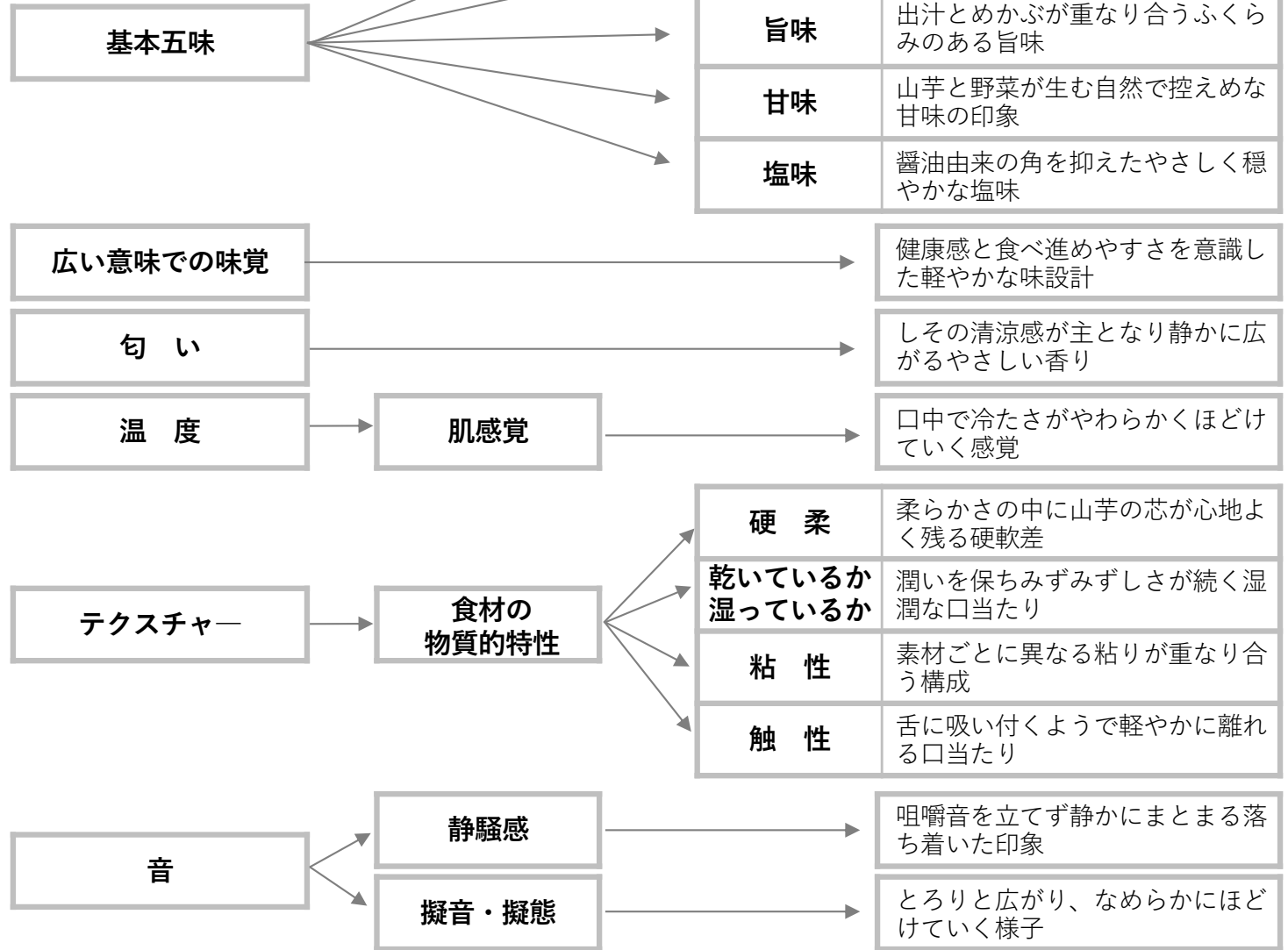
粒立ちの揃った刻みが生む軽やかなまとまりは、単品として向き合っても十分な満足感を予感させ、同時に他の料理と並んだ際の収まりの良さも感じさせます。身体に負担をかけない穏やかさと、日々の食卓に自然に溶け込む佇まいを備え、食事の始まりに静かな期待を添える一品です。



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

器を手に取り、口元へ近づけたとき、まずしそ由来の清涼感がふわりと立ち上がり、静かに食欲を呼び起こします。全体の香りは鋭く主張するものではなく、これから口に含む味わいの方向性をそっと指し示すような佇まいです。

ひと口含むと、出汁の旨味を軸に、めかぶや野菜それぞれが持つ滋味が層を成して重なり合い、複雑でありながらも全体としてはふくらみのある味わいとして広がっていきます。醤油の塩味は角が立たず、前に出ることなく、素材同士の輪郭を整える役割に徹しており、口中に落ち着いたまとまりをもたらします。粘りは一様ではなく、めかぶやオクラのなめらかさの中に、山芋のほどよい芯が感じられ、食べ進めるごとに心地よい変化を生みます。この山芋の存在が、ねばねばとした質感に奥行きを与え、単調になりがちな印象を和らげる良いアクセントとして機能しています。モロヘイヤ由来の青みの滋味はごく控えめで、味わいに静かな締めりを添えつつも、全体の調和を崩すことはありません。

単体でも満足感がありますが、海鮮や肉料理と組み合わせることで表情を変え、丼仕立てにすれば主菜としても自然に成立する懐の深さを感じます。旨味を活かした食卓の組み立てに幅をもたらし、日常の食事に無理なく変化を与えてくれる一品だと思います。



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

出汁とうま味の余韻が穏やかに残り、粘りや香味は引きずらず、口中がすっきり静かに整っていく後味である。

気候・地域

湿度が高まり食欲が落ちやすい時期にも心地よく受け入れられ、海藻と野菜文化を背景に持つ日本の食卓に自然に馴染む印象である。

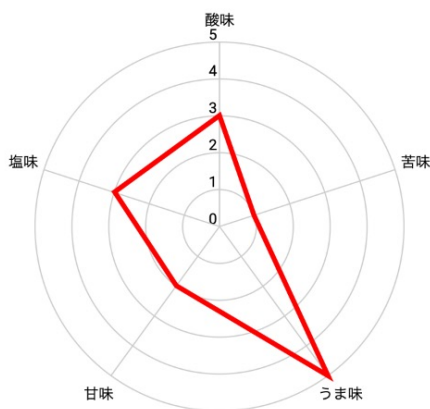
食経験・食習慣

家庭の副菜や常備菜を思わせる親しみがあり、食べ慣れた素材の組み合わせが安心感を伴って記憶に残る日常的な食経験である。

健康・生活様式

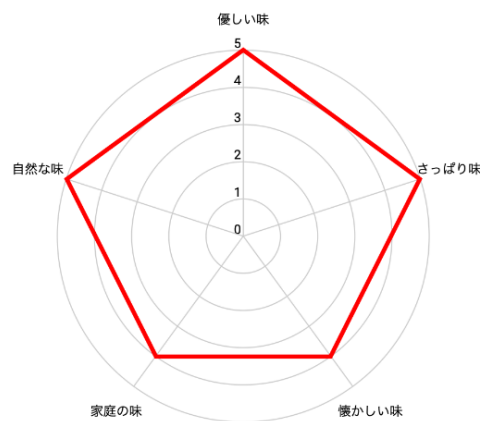
優しくさっぱりとした味わいに加え、モロヘイヤやめかぶ、山芋が持つ栄養面への期待が感じられ、日常の食生活に無理なく取り入れやすい存在である。

基本五味の レーダーチャート



五味	評点
酸味	3
苦味	1
うま味	5
甘味	2
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
優しい味	5
さっぱり味	5
懐かしい味	4
家庭の味	4
自然な味	5

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	4
聴覚	2
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）

本商品は、出汁を軸としたうま味の厚みと、めかぶや野菜それぞれの個性が穏やかに重なり合う点が大きな特長です。五味の点数からも分かる通り、うま味の評価が高く、酸味や塩味は控えめで、食後に重さを残しにくい印象があります。食中では、粘りが一様ではなく、山芋のほどよい芯がアクセントとなり、単調さを感じにくい構成です。しその香りが全体を爽やかにまとめ、めかぶ特有の磯感を抑えている点も高く評価できます。一方で、しその風味を強く期待する層にはやや控えめに感じられる可能性があります。優しさを基調とした味わいは幅広い層に受け入れられやすく、日常的に食べやすい完成度を備えています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

冷凍品としての扱いやすさが明確で、解凍前後の状態変化が視覚的にも理解しやすい点は大きな強みです。板状から流動体へと移ろう過程は、品質の安定感や管理の確かさを自然に伝え、食前感の期待を高めています。チャック付き袋を採用している点も評価でき、必要量だけ取り出して再保存できるため、家庭での使い勝手や保存性の良さにつながっています。商品名から素材構成や味の方向性が直感的に伝わり、初めて手に取る際にも迷いが生じにくい点は好印象です。一方で、しそ風味の位置づけや味の穏やかさについて、パッケージ上で一言補足することで、購入前の期待調整がより丁寧になると考えられます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

健康志向やさっぱりとした味わいを求める層との親和性が高く、現在の食トレンドに沿った商品です。五味や広義の味の評価からも、日常的に食べやすい設計であることが読み取れ、継続的な利用が想定されます。コメントでは、ご飯に合わせたり、丼仕立てや他素材との組み合わせが語られており、家庭内での応用幅の広さも魅力です。価格帯が無理のない水準であれば、日常食としての定着が期待できます。一方で、ねばねば食材に馴染みの薄い層には魅力が伝わりにくい可能性があります。食べ方提案や用途提案を補うことで、市場の裾野を自然に広げられる余地があります。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

味や食感に大きなばらつきがなく、製品としての安定性が感じられる点から、製造工程や品質管理が一定水準で保たれている印象を受けます。冷凍食品としての完成度も高く、製造から流通、家庭での取り扱いまでを見据えた管理体制が整っていることがうかがえます。顧客コメントにおいても、大きな不満や不安を示す声は見られず、基本的な顧客対応や商品供給の姿勢は堅実です。一方で、商品開発の背景や素材選定の考え方、味づくりへの姿勢が伝わる機会は限定的です。簡潔な形でも開発の意図や思いを発信することで、企業姿勢への理解と共感がより深まり、信頼感の底上げにつながる可能性があります。

5. ブランディング要因

「優しい」「自然」「家庭的」といった価値軸が、コメント、評価点数のいずれとも矛盾なく結びついており、ぶれのないブランド像が形成されています。刺激的な個性を前面に出すのではなく、日々の食卓に無理なく寄り添う姿勢が明確で、安心感を重視する層にとって選びやすい存在です。派手さは控えめですが、その分、継続的に手に取られる理由を備えており、日常使いの食品としての信頼感が積み重なっています。一方で、印象が穏やかな分、記憶に残る象徴的な要素はやや弱く感じられます。素材の組み合わせや食卓での役割、食べ方の広がり発信することで、現在の価値を損なうことなく、ブランドの輪郭をより明確にしていく余地があるでしょう。

6. 素材・安全性・その他

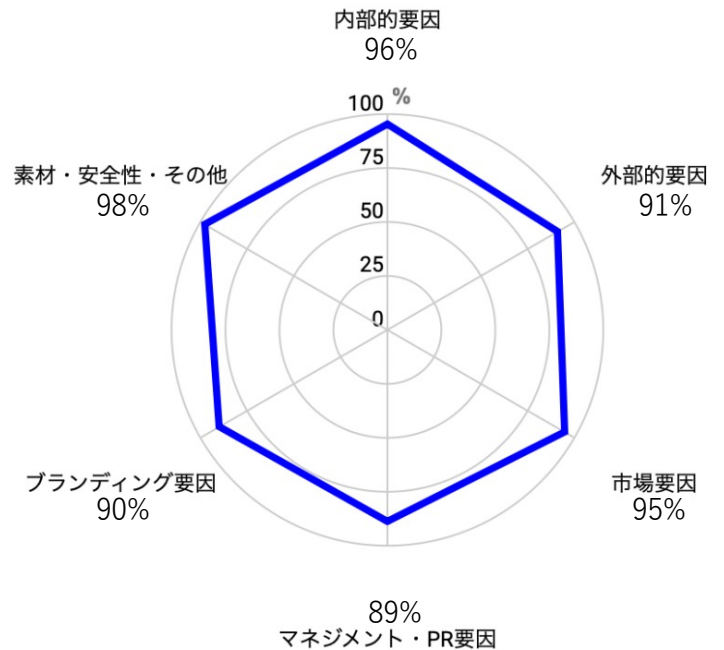
めかぶ、モロヘイヤ、山芋といった馴染み深い素材を使用している点は、健康的で安心感のあるイメージにつながっています。コメントからも安全性や品質に対する不安は見られず、解凍後も状態が安定していることは、日常的に取り入れやすい食品としての信頼性を高めています。冷凍品でありながら素材感が損なわれにくい点からも、原材料管理や加工工程が丁寧であることが感じ取れます。一方で、品質管理や安全性への取り組みは消費者から見えにくい側面があります。消費者に対して原材料の扱いや管理方針を簡潔に示すことで、素材への信頼と安心感を、より確かなものとして伝えられると考えられます。

審査レポート

■ 要因分布

要因別得点率において最も高い評価を得ているのは、「素材・安全性・その他」で、めかぶ、モロヘイヤ、山芋といった馴染み深く安心感のある素材選定に加え、冷凍後も品質が安定している点が、高評価につながっています。次いで高得点となった「内部的要因」は、出汁を軸としたうま味の厚みや、粘性に変化を持たせた食感が、日常的に食べやすい完成度として高く評価されました。

一方、「ブランディング要因」と「マネジメント・PR要因」は相対的に評価が伸びず、商品そのものの完成度や素材評価が高い反面、開発に至った背景や素材選定の考え方、味づくりにおける工夫といった情報が、消費者に十分伝わっていない点が得点に影響していると思われる。今後は、パッケージやウェブサイト、SNS、販促物などを通じて、商品の成り立ちや開発意図、日常での活用提案を簡潔に発信することで、理解と共感が深まり、評価全体の底上げにつながると考えられます。



■ 総評

本商品は、日々の食卓に無理なく寄り添う食品を目指し、素材選定から味づくり、加工工程に至るまで一つひとつ丁寧に向き合ってきた姿勢が随所に感じられる一品です。冷凍食品という提供形態においても、解凍後の品質や家庭での扱いやすさを見据えた工夫が施されており、日常の中で無理なく使われる場面を具体的に想定して開発されていることが伝わってきます。こうした配慮や工夫の背景には、開発や製造に携わる方々が日々の食卓を丁寧に思い描きながら取り組んできた姿勢があり、その真摯な積み重ねに敬意を表したいと思います。

味わいの面では、出汁のうま味を軸に、めかぶやモロヘイヤなどの野菜それぞれの持ち味が穏やかに重なり合い、食後に重さを残しにくい印象が残ります。酸味や塩味は前に出すぎることなく、全体として角の取れたまとまりがあり、毎日の食事の中でも無理なく取り入れやすい構成です。めかぶやオクラの粘性によるなめらかさの中に、山芋のほどよい芯が感じられ、ねばねば食品にありがちな単調さを避ける工夫がうかがえます。こうした食感の変化が、食べ進める中で心地よいリズムを生み、単品として向き合っても、また他の料理と組み合わせた際にも扱いやすい印象を与えているのではないのでしょうか。素材の選び方や仕上がりから、日常的に安心して手に取りやすい存在であることが自然に伝わってきます。

一方で、改善の余地として挙げられるのは、商品や企業の考え方を伝える情報発信の部分です。しそ風味の位置づけや味の穏やかさについて、購入前にもう一段丁寧に伝わる工夫があれば、食後の満足感だけでなく、購入時の納得感もより高まるでしょう。また、開発背景や素材選定の意図、日常での活用提案を簡潔に共有することで、商品への理解や親しみは一層深まり、作り手と食べ手の距離を自然に縮めることにもつながると考えられます。

本商品は、すでに高い完成度と確かな価値を備えているからこそ、伝え方を少しずつ整えていくことで、その魅力がより自然に、より広く届いていくはずで、日々の食卓に寄り添う存在として、この商品がこれからも多様な場面で活用され、より多くの食卓にのぼっていくことを、心から願っています。



〒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