



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

鮭のちゃんちゃんフレーク とうきび入



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 鮭のちゃんちゃんフレーク とうきび入

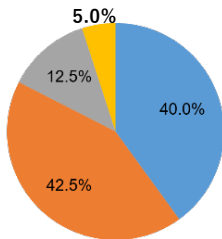
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第96回 (2026年2月)

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。

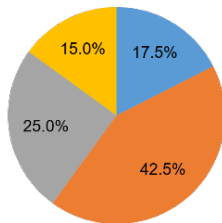
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

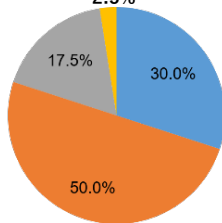
1 この商品に興味がありますか



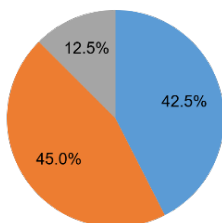
2 この価格で買いたいと思いますか



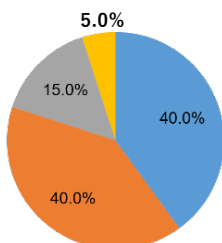
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

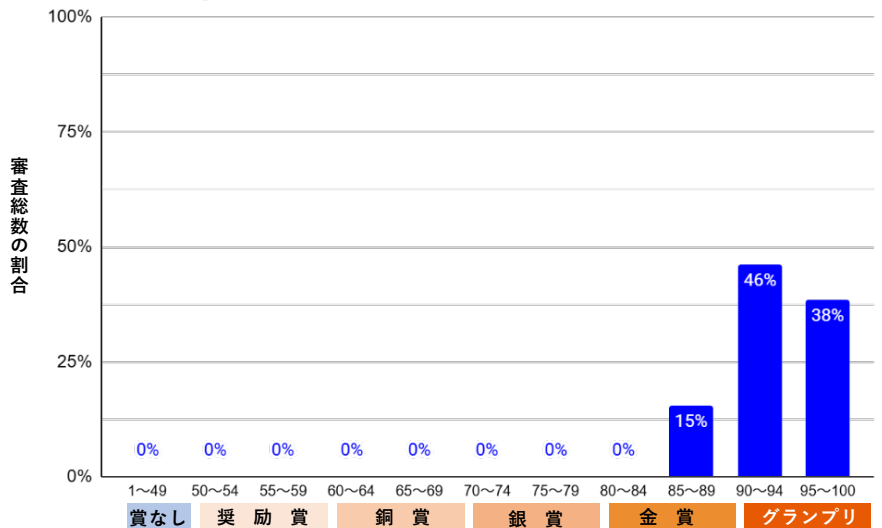
評価が高かった内容

ちゃんちゃん焼きを瓶に入れるという発想が素晴らしい
 とうもろこしの粒が入っているのが面白い
 ご飯のお供や酒の肴に最適な一品である
 冷たいままでも美味しい
 他にないオリジナリティを感じる
 市場で見かけないため、非常に優位性が高い
 北海道らしいビジュアルのイラストが親しみやすい

評価が低かった内容

野菜のうまみが味噌に隠れて感じにくい
 キャベツやタマネギは小さく風味もあまり感じられない
 味噌のしょっぱさが前面に出て、味付けがかなり濃い印象
 白米と合わせると味が濃すぎる場合がある
 味噌が均一でなく固まりが見られた
 食べ方の記載があるとより親切だと感じた
 「ちゃんちゃん焼き」の説明が不足している

点数分布



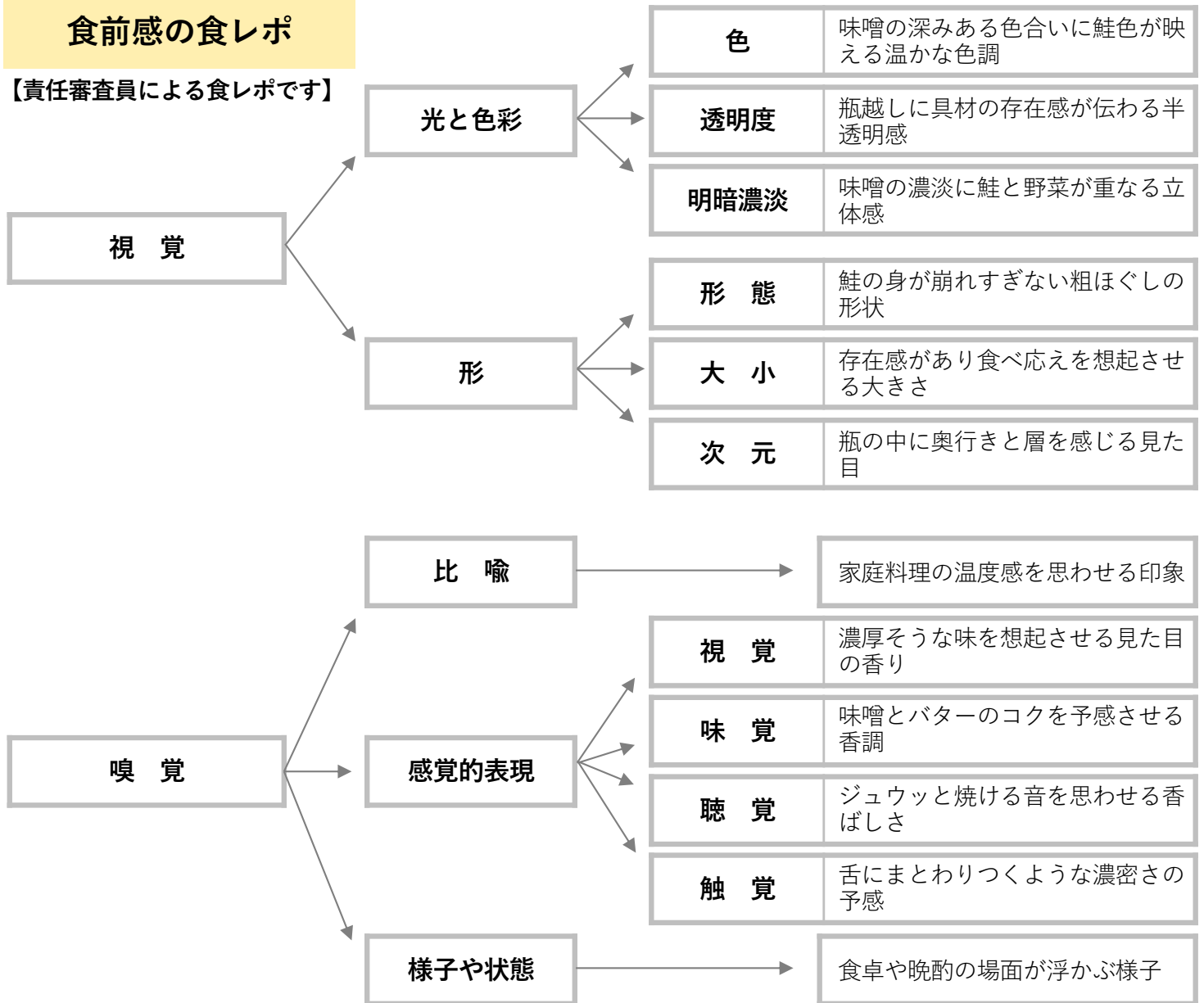
Webアンケートでは、詳細説明がない状態でも高い関心が示され、「興味がある」「少しある」が8割を超え、直感的に商品の魅力が伝わっています。特にUSP評価では約9割が肯定的で、独自性が視覚情報だけでも伝わっている点は特筆すべき結果です。一方、価格面では評価が分かれ、審査員コメント同様、価値訴求の工夫が重要であることが示唆されました。審査会では90点以上が8割超を占め、完成度と独自性が審査員の強い支持を得た結果といえます。



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

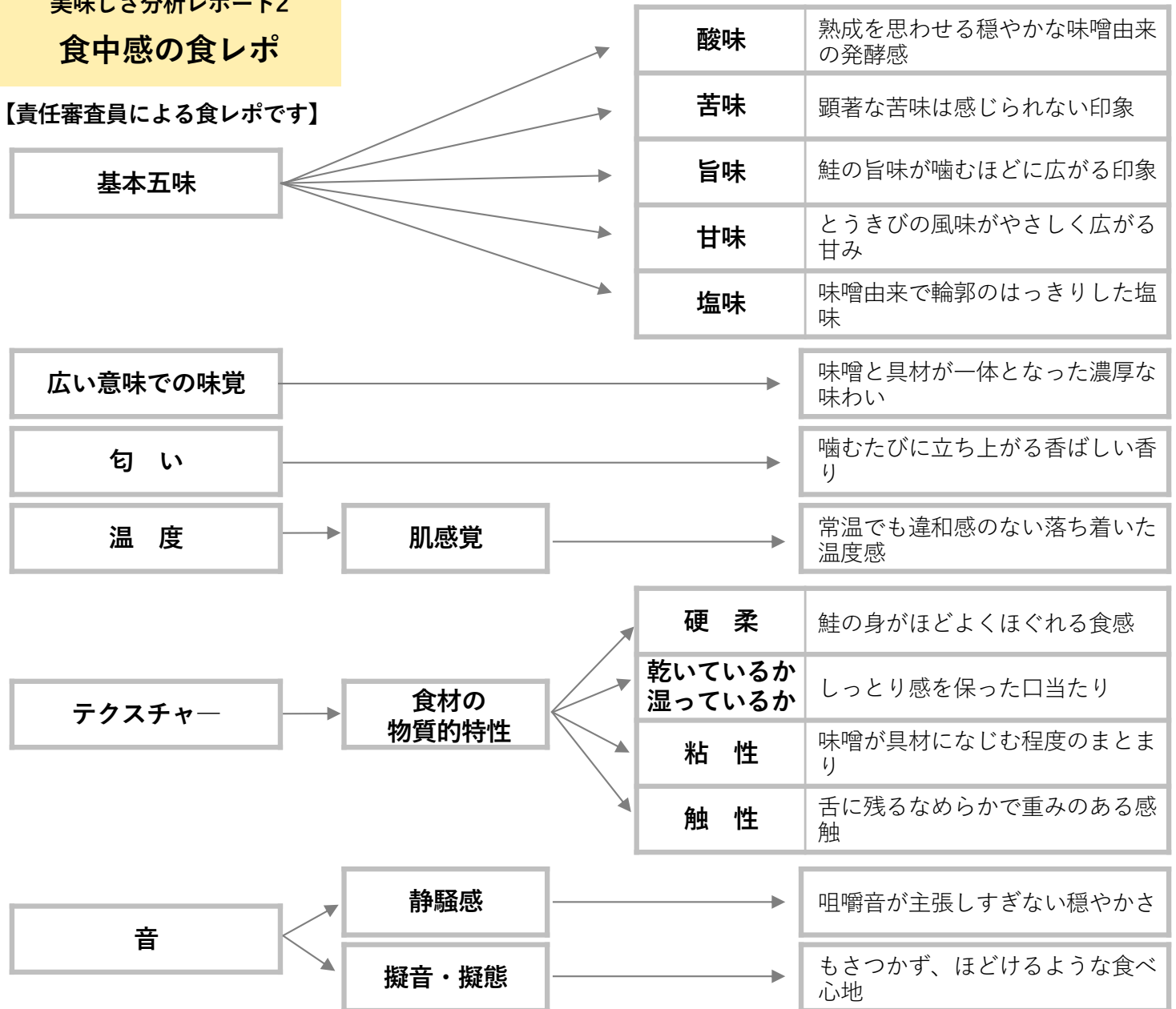
本商品は、食べる前の段階から「家庭料理としての温度感」と「北海道らしい食文化」を自然に想起させます。瓶越しに確認できる味噌色を基調とした中に、鮭の橙やとうきびの粒が点在し、具材の存在感と手作り感が視覚的に伝わってきます。透明感のある瓶を通して見える中身は、過度に整えられた印象ではなく、あえて均一にしすぎないことで、家庭で作られる料理らしい素朴さと温かみを感じさせます。

鮭の身は崩れすぎず、粗くほぐされた形状が確認できるため、フレークでありながら食べ応えへの期待を高めます。具材の大小や層の重なりからは、瓶の中に奥行きや立体感が感じられ、単なる加工食品ではなく、料理として仕立てられている印象を受けます。見た目からは、味噌とバターのコクを思わせる濃厚さや香ばしさが想起され、温かいご飯や晩酌の場面が自然と連想されます。派手さはありませんが、日常の食卓に寄り添う親しみやすさと安心感があり、食べる前から味わいへの期待を高めてくれる点が、本商品の食前感としての大きな特長といえます。

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

本商品は、口に含んだ瞬間から味噌を基調としたコクのある味わいが広がり、第一印象として確かな存在感を示します。噛み進めるごとに鮭の旨味が段階的に感じられ、単調になることなく、味の奥行きが徐々に立ち上がってくる点が印象的です。とうきび由来の自然な甘みが加わることで、味噌の濃厚さに丸みが生まれ、全体として重たくなりすぎない味のバランスが保たれています。塩味は輪郭が明確で、ご飯のお供として十分な力強さを備えています。具材と一体化することで刺激が前に出すぎることはなく、食べ進める中で違和感を覚えにくい設計といえます。

食感は全体にしっとりとしており、鮭の身がほどよくほぐれることで、フレークでありながら噛み応えと満足感が得られます。味噌のまとまりは穏やかで、粘りが強く主張することはなく、口中で重たさを残しにくい点も好印象です。咀嚼音は静かで、もさつきのない食べ心地が続くため、食事としての快適さが保たれています。総じて、濃厚な味わいと食中の心地よさが両立した、安定感と完成度の高い食中感といえます。



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

味噌と鮭の旨味が穏やかに残り、食後も口中に温かさと満足感が持続する滋味深い余韻

気候・地域

寒冷な土地の家庭料理を思わせ、食後に体が内側から温まるような地域性を感じさせる

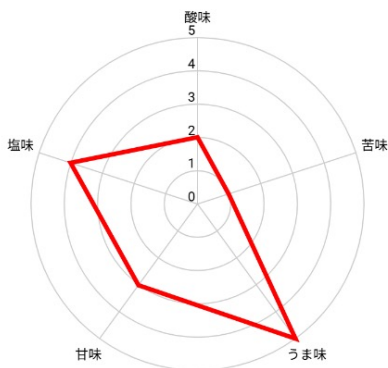
食経験・食習慣

家庭で親しまれてきた北海道の食卓を想起させ、日常の食事として自然に受け入れられる味わい

健康・生活様式

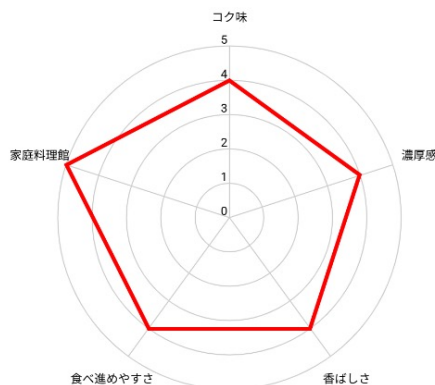
濃さを感じさせつつも重たさが残らず、味わいが穏やかに収まり、満足感が続く印象

基本五味の レーダーチャート



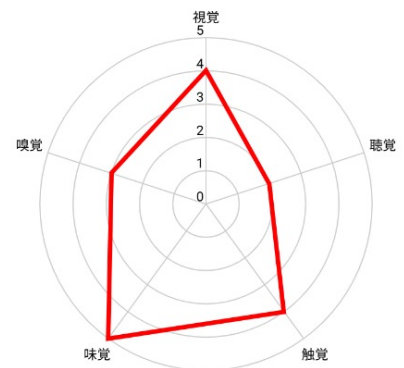
五味	評点
酸味	2
苦味	1
うま味	5
甘味	3
塩味	4

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
コク味	4
濃厚感	4
香ばしさ	4
食べ進めやすさ	4
家庭料理感	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	3



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、北海道の郷土料理であるちゃんちゃん焼きを瓶詰めフレークとして再構築した点に大きな魅力があります。味噌を基調としたコクのある味わいに、鮭の旨味ととうきびの自然な甘みが重なり、濃厚でありながら食べ進めやすい造りになっています。鮭の身をあえて粗く残すことで、フレークでありながら料理としての存在感を保っている点も高く評価できます。冷たいままでも成立する味わいは、日常の食卓から晩酌まで幅広い用途を想起させ、本商品の完成度の高さが感じられます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングは「鮭のちゃんちゃんフレーク」と、商品内容と調理背景が直感的に伝わり、味の方向性を想像しやすい点が評価できます。瓶詰めという形状は中身が視認できるため、鮭の身の大きさや具材感が伝わりやすく、購入前の不安を軽減する役割を果たしています。北海道らしさを感じさせるイラストや配色は親しみやすく、売場においても視認性が高い印象です。また、過度な装飾や情報過多を避け、商品そのものの存在感を引き立てている点も好ましく、家庭用・土産用のどちらにも対応できる外装といえます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品は、ご飯のお供としての需要にとどまらず、酒の肴や簡便調理ニーズにも対応できる点で、幅広い層を想定できます。濃いめの味わいは家庭での食事はもちろん、晩酌シーンとの親和性も高く、用途の広さが市場性を高めています。北海道産素材や郷土料理への関心、添加物を抑えたという要素は、安全志向や本物志向の食トレンドとも合致しています。価格帯は一般的な鮭フレークより高めではありますが、その分、手作り感や地域性による特別感があり、日常遣いに加え、ギフト需要や観光関連市場への展開も期待できます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

小規模体制でありながら、丁寧なものづくりと顧客との距離の近さを活かした運営姿勢が感じられます。店舗や対面販売の場においては、商品背景や食べ方を直接伝えることができ、購入者の理解と納得感を高めている点が強みです。現時点では広報や広告活動は限定的ですが、SNSやWEBを通じた情報発信の土台は整っており、今後の展開次第で認知拡大の余地は大きいと考えられます。特に開発の背景や素材へのこだわり、具体的な食シーンの提案を継続的に発信することで、価格に対する価値理解を促進できる可能性があります。

5. ブランディング要因

「北海道×郷土料理×手作り感」という軸が一貫しており、商品単体の魅力にとどまらず、背景にある食文化や作り手の姿勢までが伝わりやすい構成となっています。ちゃんちゃん焼きを瓶詰めにするという発想自体が他に見られない独自性となり、記憶に残りやすいブランドの印象を形成しています。また、家庭で親しまれてきた料理を、現代の食卓に合う形に整えている点は懐かしさと新しさの両立につながっており、幅広い世代への訴求が期待できます。

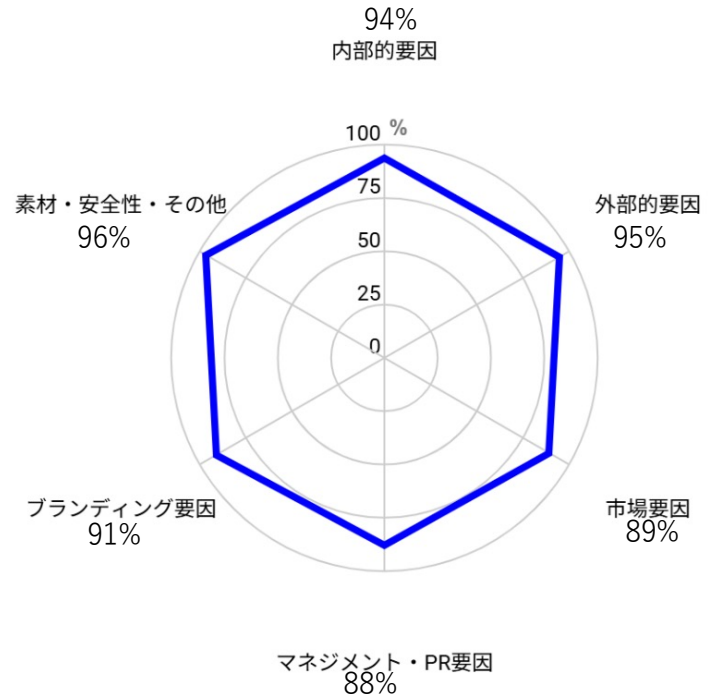
6. 素材・安全性・その他

北海道産原料へのこだわりや、保存料・着色料を極力使用しない姿勢は、商品としての安心感を高める重要な要素です。素材選定において産地や品質を重視している点は、消費者に対する信頼性の裏付けとなっています。HACCPに基づく衛生管理やトレーサビリティの確保など、基本的な安全対策が丁寧に行われている点も評価できます。また、素材本来の味を活かすことにより、手作り感や個性が生まれる可能性はありますが、それも含めて商品の個性として成立しており、画一的ではない点が付加価値につながっています。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布を見ると、全体として高い水準でバランスが取れていることが分かります。特に素材・安全性および外部的要因は非常に高い評価であり、原料へのこだわりや衛生管理、加えてネーミングやパッケージの分かりやすさが強く支持された結果といえます。内部的要因やブランディング要因も高い水準にあり、商品そのものの完成度と郷土料理を軸とした一貫した世界観が、審査員の評価にしっかり反映されています。一方で、市場要因やマネジメント・PR要因はやや控えめな位置にありますが、これは商品力の不足ではなく、情報発信や市場展開の伸びしろを示すものと捉えられます。総じて、商品としての基盤は極めて強固であり、今後の発信強化によって、さらに評価の広がりが期待できる分布となっています。



■ 総評

本商品は、北海道の郷土料理であるちゃんちゃん焼きを、現代の食生活に無理なく取り入れられる形へと丁寧に落とし込んだ点において、非常に完成度の高い商品であると評価されました。審査を通じて一貫して感じられたのは、商品そのものの品質、素材の特性を尊重したつくり方、そして消費者に伝える姿勢が無理なくつながっていることです。そのため、個々の要素が突出するのではなく、全体として調和の取れた印象を与えています。単なる加工食品ではなく、家庭料理の延長として受け取れる点が高く評価されました。素材を生かした仕立てによって、親しみやすさと食べ応えが両立しており、日常の食卓から、晩酌など味を楽しむ嗜好性の高い場面まで幅広く対応できる商品力を備えています。一方で、瓶を開封後に混ぜずにそのまま取り出した場合、素材由来の香りがやや立ちやすく、わずかに生臭さを感じる場合があるとの声もありました。これは、鮭の身を大きく残し、添加物を抑えている本商品の特性によるものであり、品質上の問題ではありませんが、初回の印象に影響する可能性があります。この点については、軽く混ぜてから取り出す、温かいご飯と合わせるなど、香りが自然に調和する食べ方を分かりやすく伝えることで、本来の良さがより正確に伝わると考えられます。パッケージやWEB上での簡潔な案内として補足することは、消費者の安心感や納得感を高める有効な工夫といえるでしょう。今後は、すでに備わっている魅力をどのように伝え、どのような場面で寄り添う商品であるかを丁寧に示していくことで、さらに幅広い支持を得られる可能性が感じられます。

総合的に、本商品は品質・独自性・安心感が高い次元で成立しており、今後の発信や工夫次第で評価の広がりが十分に期待できると考えます。審査員一同、本商品の今後の展開とさらなる成長を心より応援するとともに、継続的な挑戦を楽しみにしています。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション