



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

ほしあかね 400g



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 ほしあかね 400g

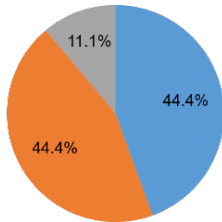
評価結果 金賞 受賞回・年月 第96回 (2026年2月)

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。

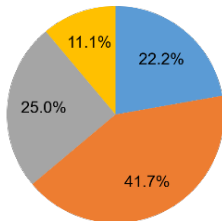
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

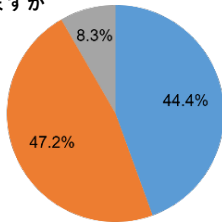
1 この商品に興味がありますか



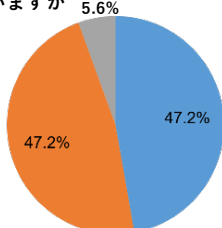
2 この価格で買いたいと思いますか



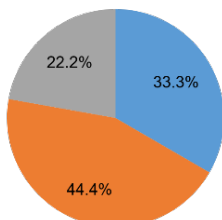
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

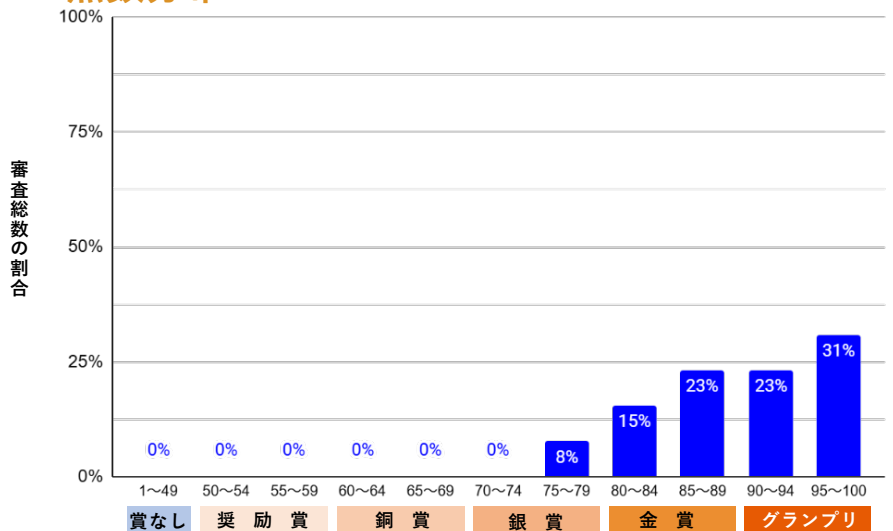
評価が高かった内容

ねっとり柔らかな食感が記憶に残り、また食べたくなる
 噛むほどに広がる自然な甘さと芋の香りが心地よい
 鮮やかな色艶が目を引き、手に取る前から期待が高まる
 原料から自社生産、無添加の安心感が選ぶ理由になる
 腸活ブームなどの健康志向に合致し、日常に取り入れやすい
 希少な品種を使うという特別感があり、話題にしたくなる
 産地と作り手の背景が伝わり、応援したくなる商品である

評価が低かった内容

品種の特徴や違いがやや伝わりにくく感じられた
 パッケージ上の情報量が少なく判断材料が少ない
 容量バリエーションを持たせると購入の間口が広がる
 ほしあかねの希少性が十分に伝わっていない
 トレーサビリティの考え方を示すと信頼性が一層高まる
 食べ方や保存方法の案内を加えると親切さが際立つ
 広報・発信が控えめで認知拡大の余地がある

点数分布



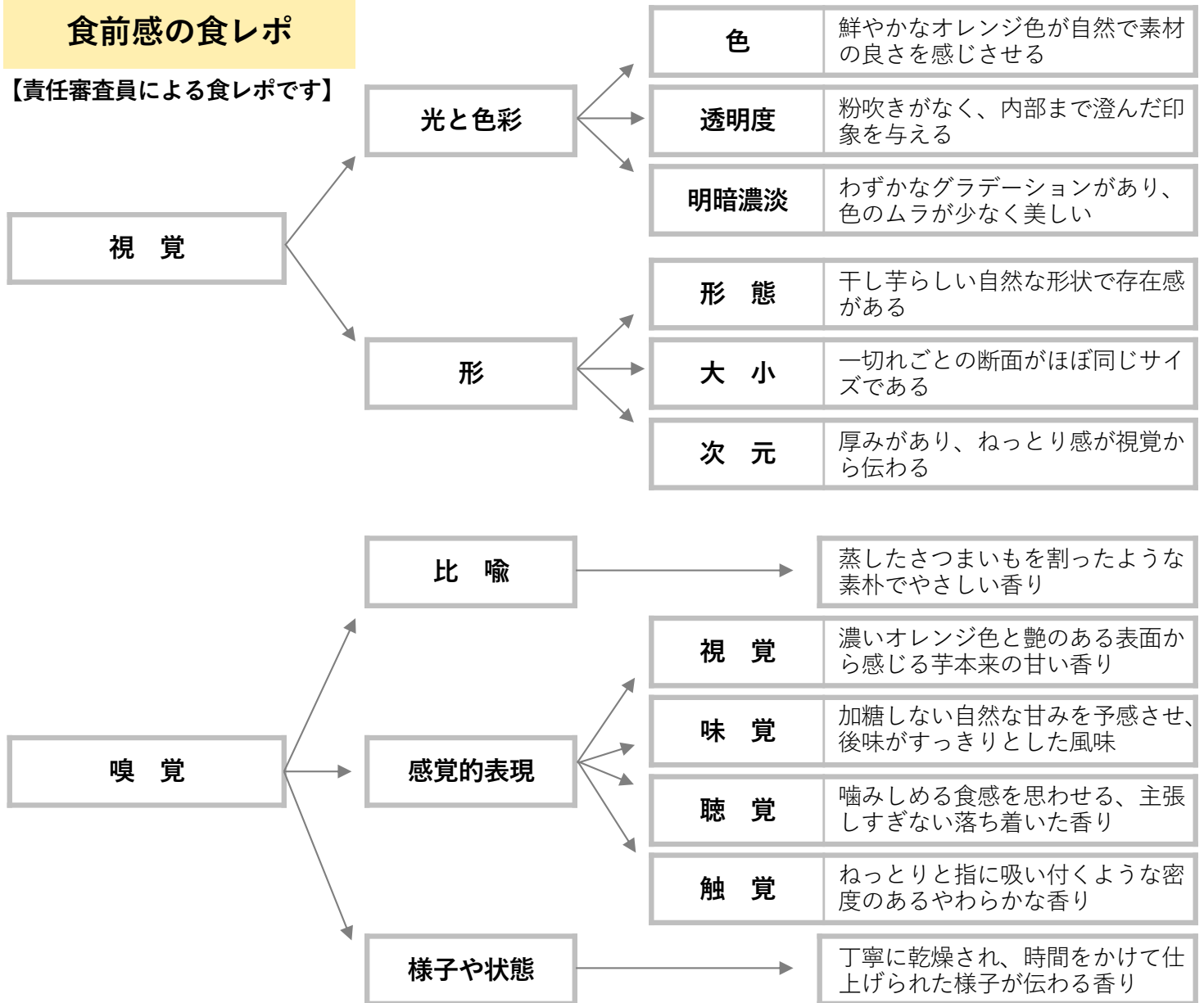
点数分布は、銀賞相当が8%、金賞相当が38%、グランプリ相当が計54% (90~94点が23%、95~100点が31%) を占め、総合評価89点で金賞受賞となりました。高得点帯に評価が集中した背景には、味わいや品質の完成度に加え、市場性や希少性が審査員に好印象を与えたことが挙げられます。一方、価格については「そう思わない」との回答が11.1%見られ、希少価値の伝え方次第で、さらなる納得感の向上が期待されます。



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

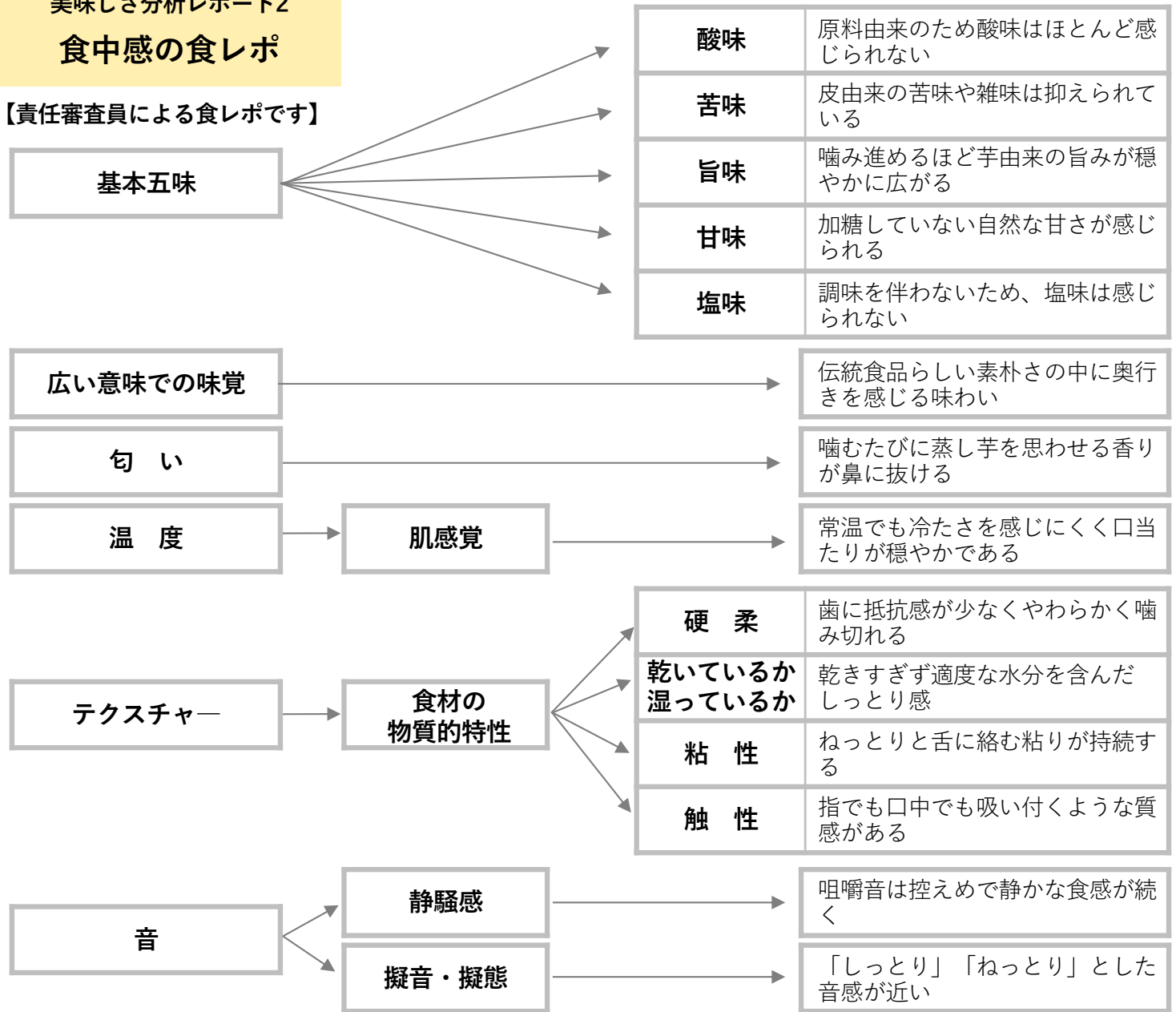
食前の段階において、本商品は視覚・嗅覚の両面から、丁寧に仕立てられた干し芋であることが自然に伝わってきます。まず視覚的には、鮮やかなオレンジ色が印象的で、粉吹きのない澄んだ表情から原料の状態の良さと加工の安定感がうかがえます。色調に濁りがなく、均一で落ち着いた明暗は、過度な加工感を感じさせず、素材本来の魅力を想起させる要素となっています。また、一切れごとの厚みや立体感がしっかりと感じられ、ねっとりとした食感を予感させる点も、食前の期待感を高めています。

香りは、袋を開けた瞬間に蒸したさつまいもを思わせる穏やかでやさしい印象です。加糖や香料ではなく、素材由来の自然な甘みを思わせる香りであることから、安心感とともに食べ進めやすさが想像できます。また、時間をかけて丁寧に乾燥・仕上げられている様子を感じさせ、製法への信頼感にもつながっています。全体として、素材の良さと丁寧なものづくりが、食べる前の段階から自然に伝わる設計となっており、安心して口に運びたいと思います。

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

食中の段階において本商品は、「ほしあかね」の品種特性が味わいと食感に無理なく表れており、干し芋としての完成度の高さが感じられます。基本五味では、酸味や苦味、塩味が目立つことはなく、甘味と旨味が重なり合いながら、噛み進めるにつれて風味がゆっくりと広がっていきます。甘さは前に出さず、口中で持続するため、食べ進めても重たさを感じにくく、心地よい満足感が続きます。

鼻へ抜ける香りは、蒸したさつまいもを思わせるやさしいもので、咀嚼に合わせて自然に感じられます。香りが強く主張することはなく、味わいと調和しながら食中全体を支えており、素材の質や乾燥工程の丁寧さが伝わってきます。

温度感についても違和感は少なく、口に含んだ瞬間から舌になじみ、最後までスムーズに食べ進められます。テクスチャーは、歯切れの良さとねっとりとした粘りがほどよく合わさり、繊維感が穏やかで口中でまとまりやすい印象です。噛むほどに密度感が増し、食べ終わりまで質感が崩れにくい点も特長といえます。



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

甘さが口に残りすぎることなく、食後はすっと引いて心地よい余韻が続きます。ねっとりとした食感の満足感がありつつ重たさを感じにくく、最後まで気持ちよく食べ終わられる印象です。

気候・地域

乾燥と寒暖差のある地域で育まれた原料の良さが、素朴で安定した味わいとして感じられます。土地に根差した干し芋づくりの背景が、食後にも自然と想起される仕上がりです。

食経験・食習慣

おやつや間食として取り入れやすく、特別な準備をせずに日常の中で楽しめる点が印象的です。食後感が軽いため、年齢を問わず生活リズムに無理なくなじみます。

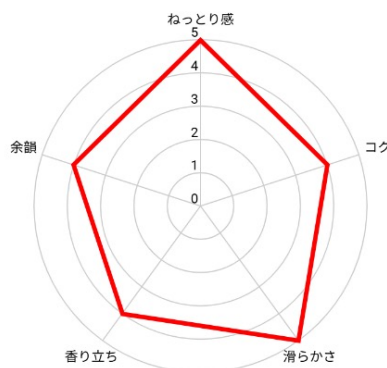
健康・生活様式

無添加で素材由来の食物繊維を自然に摂れる点が、腸内環境を意識する生活にもなじみます。日々の間食として無理なく取り入れやすく腸活を意識した健康的な生活様式を支える印象です。

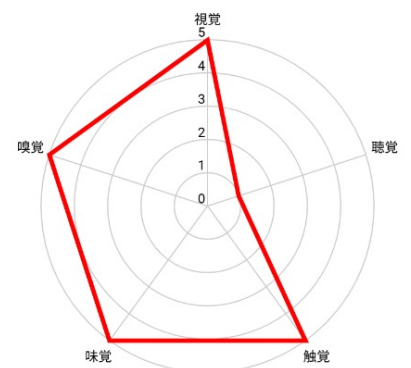
基本五味の レーダーチャート



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	0
苦味	0
うま味	2
甘味	4
塩味	0

広義の味	評点
ねっとり感	5
コク	4
滑らかさ	5
香り立ち	4
余韻	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	1
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）

食感のやわらかさとねっとり感、そして噛みしめた瞬間に広がる芋の香りや自然な甘さは、多くの審査員から高く評価され、「過去一番かもしれない」との声も寄せられました。鮮やかなオレンジ色で粉を吹かない美しい見た目は視覚的な満足感も高く、甘さ控えめで後味がすっきりしている点も食べ進めやすさにつながっています。一方で、風味や余韻には好みの差もあり、品種の特長を分かりやすく伝えることで、希少性がより明確になるでしょう。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品名に品種名をそのまま用いたネーミングは分かりやすく、商品イメージともよく合っている点が評価されました。中身が見える透明な真空パックは、鮮やかな色合いや質感を直感的に伝え、量感や安心感につながっています。一方で、「ほしあかね」が一般には馴染みの薄い品種であるため、干し芋専用品種であることや新品種としての希少性を、サブタイトルやシールなどで補足すると、魅力がより伝わりやすくなると感じられました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

健康志向や自然派志向の高まりを背景に、干し芋市場は安定した人気と成長性を併せ持ち、本商品も「干し芋ブーム」の追い風を受ける存在として注目されています。品種で選ぶ干し芋という切り口や、地産原料・自社生産による安全性は差別化要素として評価されました。一方で、市場の競合が多い中では、価格や容量に対する感じ方に幅があり、少量パックやおやつ向けサイズの展開により、より手に取りやすくなる余地があるのではないのでしょうか。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

茨城県産干し芋という産地イメージに加え、県外にはほとんど流通しない特産品である点は、限定性の高い商品として大きな強みと評価されました。先代から受け継がれてきた製法や技術を大切にしながら、新品種「ほしあかね」に挑戦する姿勢も、ものづくりの物語性として魅力があります。一方で、その希少性や品種の違いが十分に発信しきれていない点は、今後の伸びしろと感じられました。SNSでの情報発信は時流に合っており、生産背景や作り手の想いをより積極的に伝えることで、認知度向上が期待されます。

5. ブランディング要因

県外にはほとんど流通しない希少性や、干し芋生産日本一を誇る茨城県という産地背景を活かし、ブランド化しやすい土台を備えた商品であると評価されました。「ほしあかね」を前面に出した訴求や、フルーツ専門店が手掛ける干し芋というストーリー性も印象に残ります。一方で、茨城産干し芋が一括りに捉えられがちな中では、「干し芋のために開発された品種」である点や、なぜこの品種を選んだのかという作り手の想いを、より明確に伝えることで差別化が一層進むと感じられました。

6. 素材・安全性・その他

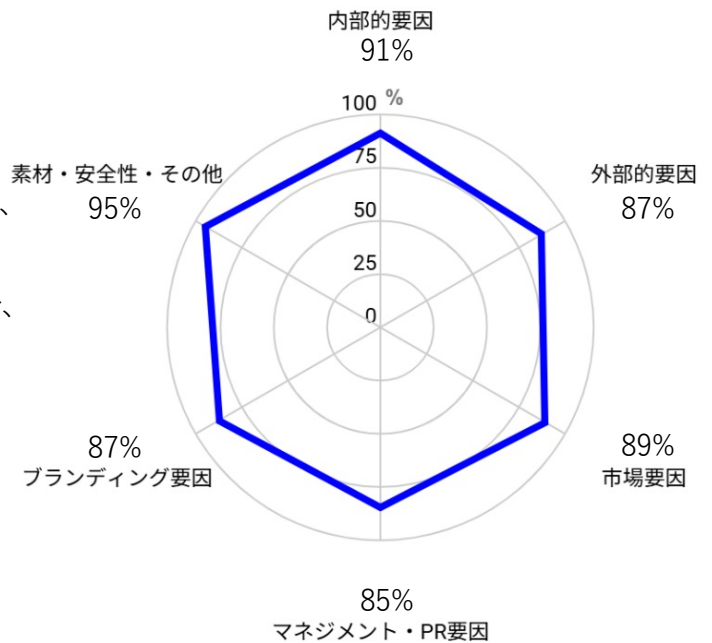
原料生産から加工までを自社で一貫管理し、完全無添加で仕上げている点は、素材への誠実な向き合い方が感じられ、高い安心感につながっています。農薬検査の実施や各種試験への取り組みも評価され、安全性を重視する姿勢が明確に伝わります。一方で、トレーサビリティ管理やHACCP等の体制整備については、今後の発展余地として挙げられました。また、開封後の取り扱いや保存に関する注意喚起、原材料である「ほしあかね」の特性や安全性を補足する表示があると、消費者の理解と安心がさらに深まると考えられます。

審査レポート

■ 要因分布

各要因の評価を俯瞰すると、全体として偏りの少ないバランスの取れた分布となりました。中でも「素材・安全性・その他の要因」は95%と最も高く、原料生産から加工までを自社で一貫管理し、無添加で仕上げている点が強い安心感として支持されています。「内部的要因」も91%と高水準で、ねっとりとした食感や自然な甘さ、香りといった官能面の完成度が評価を押し上げました。「市場要因」は89%となり、健康志向との親和性や専用品種による独自性が好印象を与えています。

一方、「マネジメント・PR要因」は85%と相対的に低く、魅力や希少性の発信に改善余地があると考えられます。



■ 総評

まずはじめに、原料生産から加工・販売までを自社で一貫して手がけ、地域に根差した干し芋づくりを継続されてきた貴社の真摯な姿勢に、心より敬意を表します。先代から受け継がれてきた技術と想いを大切にしながら、新たな品種への挑戦を続けてこられた歩みは、多くの審査員の印象に残りました。

本商品については、「ねっとりとした食感が印象的」「噛むほどに甘みが広がる」といった声に象徴されるように、素材の持ち味を活かした素直な仕上がりが評価されています。中には「過去一番かもしれない」と感じた審査員もあり、食感や香り、見た目を含めた官能面での完成度の高さが支持されました。

また、無添加である点や農薬検査を実施している点についても、「安心して人に勧められる商品」として信頼感につながっています。

一方で、「ほしあかねは初めて聞いた」「他品種との違いが分かると選びやすい」といった声も見受けられました。干し芋専用品種として開発された背景や、紅はるかとの違い、栄養面での特長などを分かりやすく伝えることで、ニュース性や希少価値がより明確になり、味わいへの納得感が一層高まると期待されます。あわせて、食べ方や保存方法を簡潔に示す表示や、写真・QRコードなどを通じて生産背景に触れられる工夫があると商品理解と安心感の向上につながるでしょう。また「県外にはあまり出回らない点は強み」との意見もあり、今後はその魅力をどのように届けていくかが重要と感じられました。地域インフルエンサーとの連携や限定販売といった取り組みを軸に発信を重ねることで、高齢者層にとどまらず、新たな世代や用途へと広がり、付加価値型の商品としての可能性がさらに高まると考えられます。

「ほしあかね 400g」は確かな品質を土台に、伝え方次第で評価を一段引き上げる余地を備えた逸品です。今後のさらなる展開と貴社の一層のご発展を審査員一同、心より祈念申し上げます。



〒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