



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

チキン南蛮（4枚入り）



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 チキン南蛮（4枚入り）

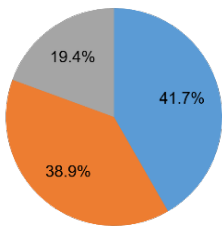
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第96回（2026年2月）

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。

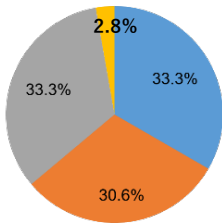
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

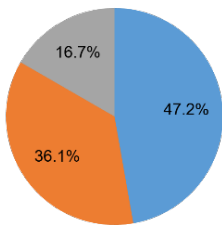
1 この商品に興味がありますか



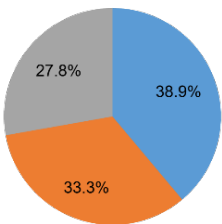
2 この価格で買いたいと思いますか



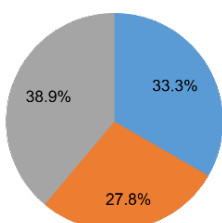
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

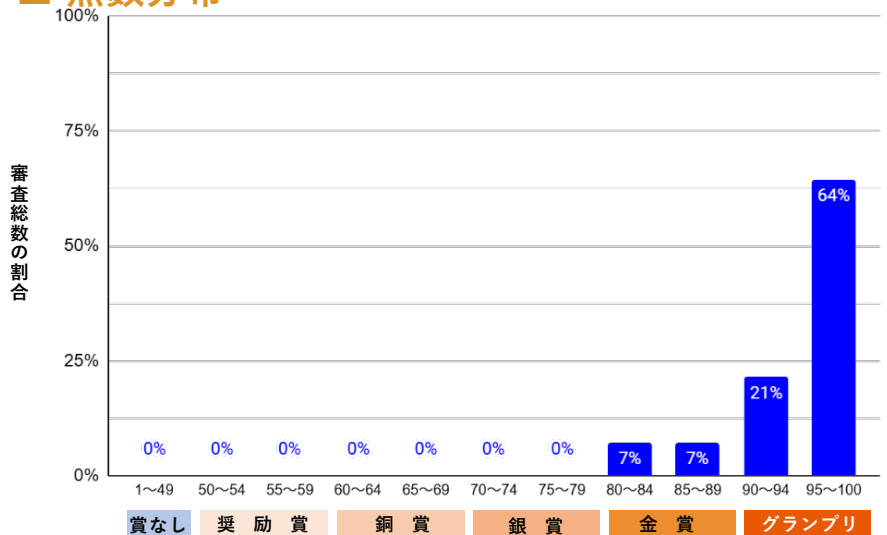
評価が高かった内容

天玉衣の食感が良く、肉の食感と味わいも素晴らしい
サクサクの衣をまとった若鶏ササミがしっとりジューシー
甘酢タレを含んでも崩れにくい構造で、食感の完成度が高い
低脂質の若鶏ササミを使用し、甘酢タレでヘルシー
チキンと甘酢タレの五味のバランスが良く、五感で味わえる
天玉衣と甘酢タレのチキン南蛮は他にないオリジナリティがある
外はサクサク、肉はしっとり柔らかで食感の対比がとても良い

評価が低かった内容

同じチキン南蛮でタルタルソース付の商品があっても良い
QRコードからアレンジレシピが見れるようにできると良い
天玉衣や甘酢タレの最大の特徴を文字情報でアピールしてほしい
「サクサクチキン南蛮」等特徴が伝わるネーミングが望ましい
生協以外での販路拡大や広報活動の強化が求められる
商品のこだわりやストーリーが外装から伝わらずもったいない
ササミ使用や甘酢タレなどヘルシートレンドへの訴求を

点数分布



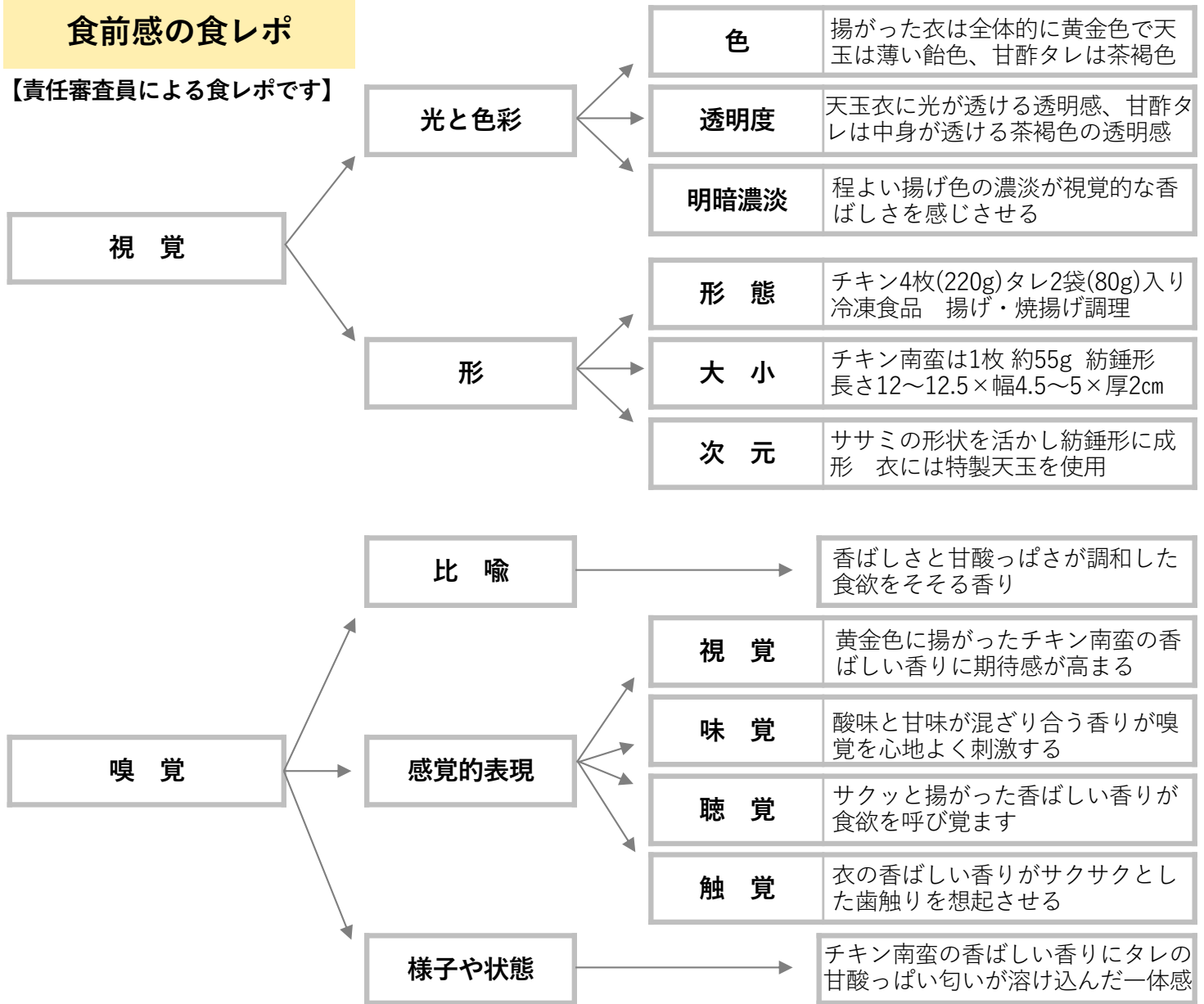
点数分布では金賞相当が14%、グランプリ相当が85%を占め、総合評価94点で【グランプリ】の評価となりました。90点以上が全体のほとんどを占める高水準の評価であり、特に国産若鶏ササミを使用し天玉衣の食感と甘酢タレのヘルシーなチキン南蛮のオリジナリティとコスパの良さが高評価の決め手となりました。WEBアンケートでは、興味80.6%、ターゲット層 83.3%、USP 72.2%が肯定的な回答でバランス良く支持され、家庭用需要への浸透が期待されます。



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

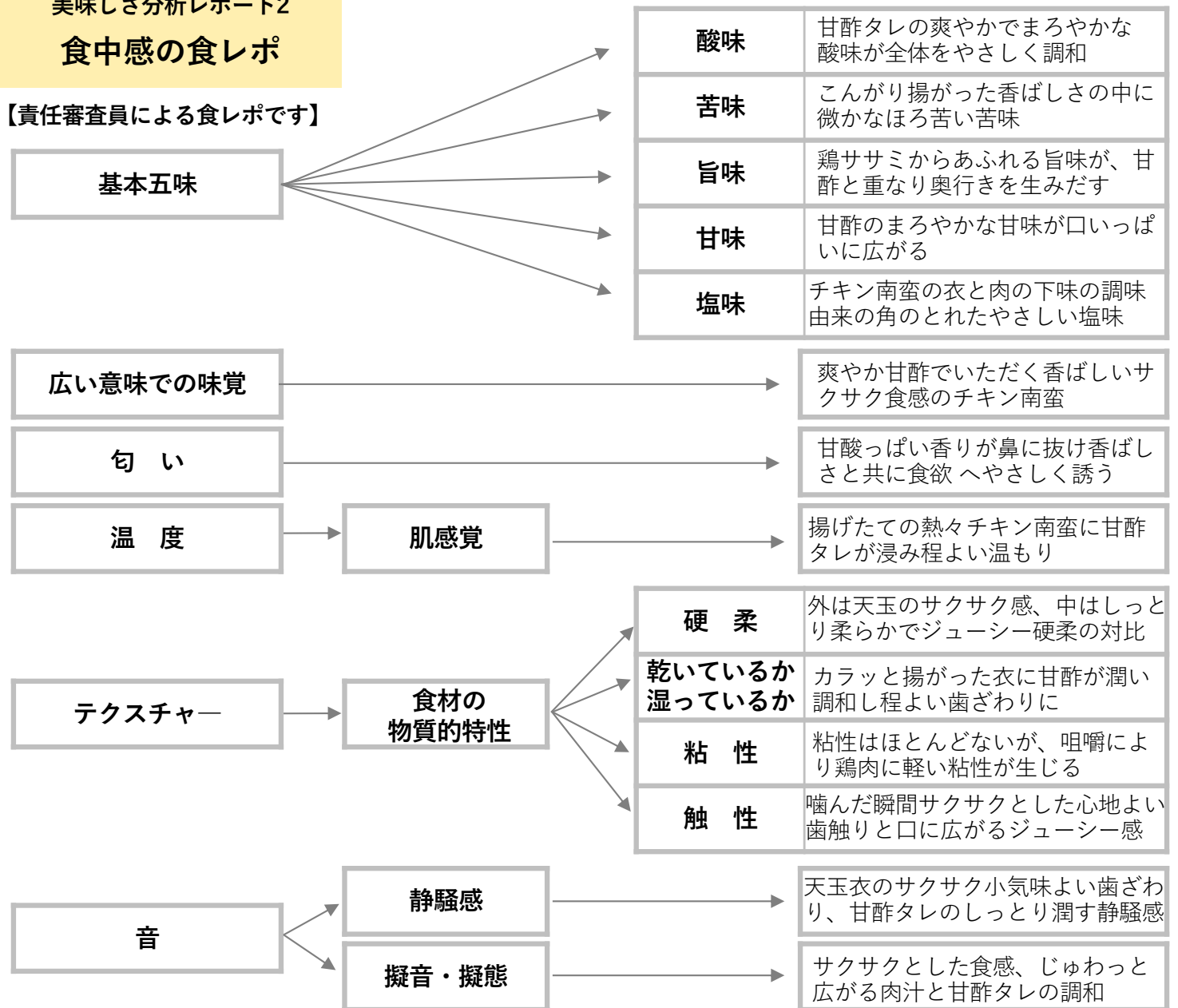
商品パッケージは環境に優しいエコ素材の包材で、彩り良く野菜と盛り付けたチキン南蛮のシズル感のある画像が目をはきまします。袋の裏面はスケルトンで、天玉衣をまとった程よいサイズのチキン南蛮4枚とタレ2袋入りの中身の存在感をはっきり確認でき、購入する際の安心感を与えます。商品についての表記も簡潔でわかりやすく視覚的に伝わる秀逸なデザインです。揚げ立てのチキン南蛮が目の前に運ばれると、ふわっと香ばしい香りが鼻腔をくすぐり食欲を刺激します。黄金色にカラッと揚げたチキン南蛮の天玉のエアーな透け感から、サクサク感が感じられ、食べる前から香りと見た目だけでワクワク期待が高まります。チキン南蛮に添えられた甘酢タレは、とろみはなく、少しつんとした甘酸っぱい爽やかな匂いで、使われている鶏肉も高たんぱく低脂質のササミを使用しているので、さっぱりヘルシーに頂けます。柔らかな奥行を感じる甘酸っぱい香りは、口に広がる味わいを想像させ、香ばしいサクサクとした歯触りを思わせる香りが、食卓を優しく包み込むような安心感をもたらします。こうした要素が合わさることで、見た目と香りの両方から食事の期待をやさしく高め、食前からワクワク感と安心感を育んでいます。



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

試食は揚げ立てのチキン南蛮と甘酢タレをかけていただきました。噛んだ瞬間、これまで出会ったことのない唯一無二のチキン南蛮の食感と味わいに衝撃を受けました。天玉衣のサクサクとした心地よい歯触りと若鶏肉のジューシーでやわらかな食感との対比が楽しめ、チキン南蛮だけでも高い満足感があります。さらにタレをかけると爽やかな甘酸っぱさが、天玉衣によく絡み有無を言わさぬ美味しさです。すでに揚げられた天玉を衣にまとい揚げることでザクザク・カリカリとした食感が生まれ、天玉の持つコクと鶏肉の旨味が合わさり、そこに甘酢の酸味と甘みが浸みこむことで理屈抜き満足感をもたらしてくれます。また、すっきりとした爽やかな甘酢タレと低脂肪のササミのチキン南蛮との相性も抜群で罪悪感なくヘルシーにいただけます。

厳選された素材に丁寧な下味が施されていて、使用される粉・油、その配合・温度、提供に至るまで総合的な企業努力あつての賜物と感じます。味、香り、食感、サイズ感全てにおいて満足感も十分で、噛むほどに素材の良さが口の中を駆け巡り、合わせて優しい匂いが鼻を抜け五感を刺激して“美味しさ”へと導いてくれます。



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

甘酢タレのまろやかな甘味と爽やかな酸味が、香ばしいチキン南蛮の旨みと心地よく調和し、油っぽさを感じさせないさっぱりとした軽やかな後味で五味の調和の余韻が穏やかに続く

気候・地域

若鶏の生産量トップ2の宮崎県と鹿児島県。チキン南蛮発祥のタルタルソースに対して、鹿児島県産若鶏を使用しサクサク衣のチキン南蛮と甘酢タレをセットにした本商品は、発売から35年ロングセラー商品として全国で愛されている

食経験・食習慣

一般的なタルタルソースがたっぷりのったチキン南蛮は、魅力的だが高カロリーでやや抵抗がある。本商品は、甘酢タレでさっぱり頂け、高タンパク質低カロリーのササミ使用なので、ヘルシーメニューとして日常に取り入れやすいのが魅力である

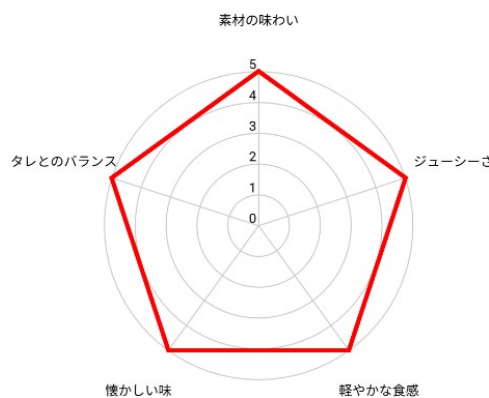
健康・生活様式

ミネラル豊富で消化吸収が良く体力維持や老化防止、美容に老若男女問わずヘルシーにいただける鶏肉。冷凍食品なので手軽に調理できるのも魅力で、働く世代や家族の健康的な食生活に無理なく溶け込み、毎日の食事に安心と優しさを与えてくれる

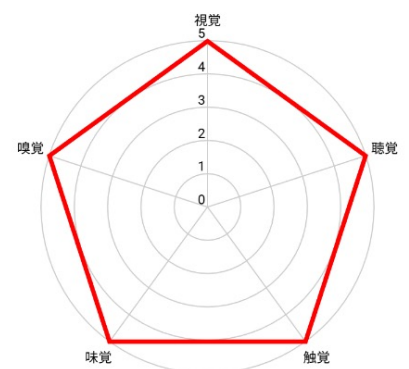
基本五味の レーダーチャート



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 | 4 |
| 苦味 | 2 |
| うま味 | 5 |
| 甘味 | 4 |
| 塩味 | 3 |

| 広義の味 | 評点 |
|----------|----|
| 素材の味わい | 5 |
| ジューシーさ | 5 |
| 軽やかな食感 | 5 |
| 懐かしい味 | 5 |
| タレとのバランス | 5 |

| 五感 | 評点 |
|----|----|
| 視覚 | 5 |
| 聴覚 | 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）

本商品の最大の魅力は、国産若鶏の良質な素材と共に、チキン南蛮の衣に天玉衣を採用した唯一無二のサクサク食感です。噛んだときの外のサクサク感と中のやわらかでジューシーな肉の質感との対比にインパクトがあり、そのままでも十分な美味しさです。また鶏肉は高タンパク・低脂質のササミ、タレはタルタルではなく低カロリーの甘酢タレのヘルシーな構成で、さっぱり爽やかにいただける甘酢仕立ての味わいも好評です。天玉衣にすることでタレが浸みこんでも崩れにくく、要因分布では味・五感・ニュース性で96%の高い評価を得ています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

透明ベースの袋にシズル感のあるチキン南蛮が印刷されたパッケージから、タレをかけて食べるスタイル、主原料、作り方がすっきり一目で視覚的に伝わる秀逸なデザインです。裏面は透明部分から中身が確認でき、調理方法の情報も丁寧で安心感があります。また環境負担の少ないバイオマスインキ、植物由来の原料を配合した地球環境に優しい包材が採用されている点も好印象です。一方「チキン南蛮」という商品名とパッケージに特徴である天玉衣のサクサク感やヘルシーな商品設計がアピールできてない点に改善の余地があると考えます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

忙しい現代人にとって手軽に調理できる本物志向の冷凍食品が人気です。本商品は、高品質な国産若鶏を原料にした主菜用冷凍食品ながら、価格設定が500円以内のワンコインで購入できるコストパフォーマンスの良さが、多くの審査員から高く支持されています。また美味しいが高カロリーのイメージのあるチキン南蛮を、高タンパク低脂質の鶏ササミを使用し、低カロリーな甘酢タレを採用したヘルシーな設計が、健康志向の市場トレンドにも合致しており、今後販路の広がりが鍵となり、さらなる購買層拡大の可能性を秘めた商品といえます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

グループ内に企画広報部署を持ち、企業情報の発信体制が整っている点は強みです。商品のQRコードから公式サイトへの誘導も可能で、サイトと複数のSNSとの連動も構築されています。ただ残念ながら公式サイトは現在まだ情報内容が少ない印象で、本商品の特徴や調理方法、レシピ提案など購買者を引き付ける内容の充実と、購買チャンスが現在生協のみの販売のため購入できるところを増やしてほしいという意見が審査員から複数聞かれました。オンラインショップの構築も視野に入れたサイトとSNSを積極的に取り入れた戦略が求められます。

5. ブランディング要因

「トリの応用でメリットをつくり社会に奉仕する」という企業理念のもと作られた本商品は、まさに鶏肉加工食品メーカーとして長年培われた技術と知見が結集された独自性のある魅力的な商品です。生協市場で長年支持されてきた「チキン南蛮といえばこの商品」という認知を獲得している点は大きなブランド資産となっています。さらなる次のステップとして、生協以外の一般消費者にも広くブランドストーリーや商品の魅力を伝える取り組みとして販路拡大や、マスメディア、自社サイト、SNSを複合した情報発信が今後の鍵となっていくと考えます。

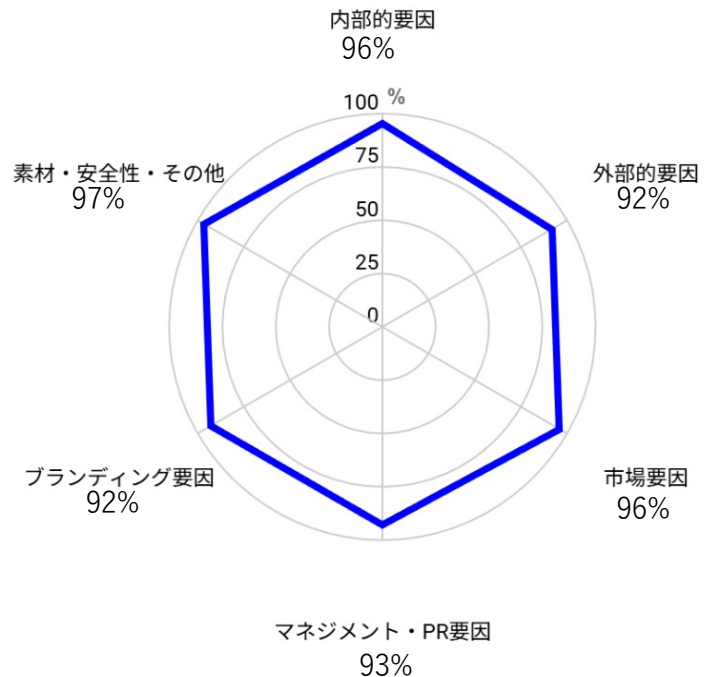
6. 素材・安全性・その他

「品質と安全性の重視」を行動規範の一つとして掲げ、品質管理の定期点検と指導、仕入先点検、現場パトロールと会合の実施で、お客様の求める品質と食品安全へのニーズを維持する活動が行われている点や、衛生管理・品質管理の安全性について、ISO22000認証取得 HACCPに基づく工程管理、X線検査による骨混入防止、アレルギー検査の定期的な実施など様々な安全性への取り組みが具体的かつ体制的で、企業姿勢として大変好ましく感じられ、高い安全性の確保が安心感と信頼に繋がっています。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布は92%から97%の範囲にあり、全体として高い完成度を示しています。最も高い「素材・安全性要因」97%は、国産若鶏使用し品質・衛生管理の整った環境での製造が評価された結果といえます。「内部的要因」と「市場要因」は96%で味覚や信頼性、購買層や価格設定の適合性が高く評価されています。「マネジメント・PR要因」93%は広報や品質管理体制の安定性を示しています。「外部的要因」と「ブランディング要因」は92%で高評価ですが、ネーミングやパッケージに商品の特徴をより明確に反映させることで、印象の伝わり方を一層高める余地があると考えます。またより商品を広く認知させるための販路拡大や広報での戦略が求められます。



■ 総評

本商品の魅力は、一番に国産若鶏使用の上質な味わいと食感、そして衣にサクサクとした天玉衣を採用したオリジナリティとコストパフォーマンス、クオリティの高さにあります。チキン南蛮と甘み・酸味のバランスが絶妙な甘酢タレとの相性も抜群で、低脂質・高タンパクのササミ肉と甘酢タレとのヘルシーな設計が商品の魅力となっています。審査員からは特に「サクサクの衣と肉が柔らかく美味しい」「甘酢タレとササミがヘルシーで良い」「家庭で手軽に美味しくチキン南蛮が味わえる」「ワンコインで購入できる」といった意見が多く寄せられ、調理の手軽さ、オリジナリティ、ヘルシーな仕立て、コストパフォーマンスが世代を問わず支持されました。要因別にみても商品自体の魅力を表す「内部的要因」・「素材・安全性要因」、価格など市場やトレンドで構成される「市場要因」が特に高く評価されています。

一方、ネガティブな意見や改善点として「商品名やパッケージに差別化が感じられない」「商品の最大の特徴がアピールできておらずもったいない」「販売先を広めてほしい」などの意見が複数聞かれました。現在の商品名は「チキン南蛮（4枚入り）」のみで特徴が感じられずUSP（独自の売り）が伝わってこないのがマイナス要素となっています。天玉衣のサクサク食感やヘルシーさなど特徴や差別化をアピールしたネーミングやサブタイトルを設け、商品の魅力を短い言葉で伝える工夫を加えることで、印象強化にもつながると考えられます。パッケージや、マネジメント・PRについても同様で、商品の特徴や安全性などの見える化や自社サイトや複数のSNSを連動させた情報発信を進めることで、日常的な安心感の訴求力や新規のファン獲得にも繋がります。

最後に本商品は、それ自体が非常に完成度の高いものです。これからも本商品の持つ更なる向上を期待するとともに、貴社のご発展を審査委員一同心より祈念申し上げます。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション