



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

北海道味噌 味噌漬け炙りチャーシュー麺



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 北海道味噌 味噌漬け炙りチャーシュー麺

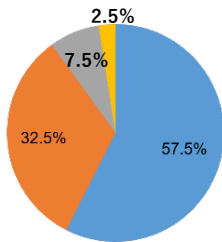
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第96回 (2026年2月)

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。

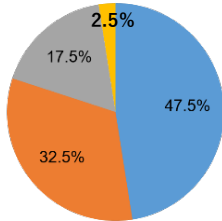
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

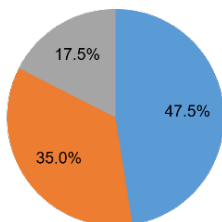
1 この商品に興味がありますか



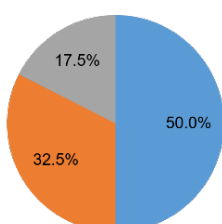
2 この価格で買いたく  
と思いますか



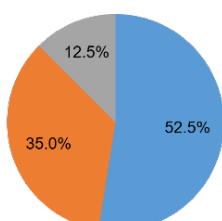
3 この商品をターゲットにする  
客層は多いと思いますか



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

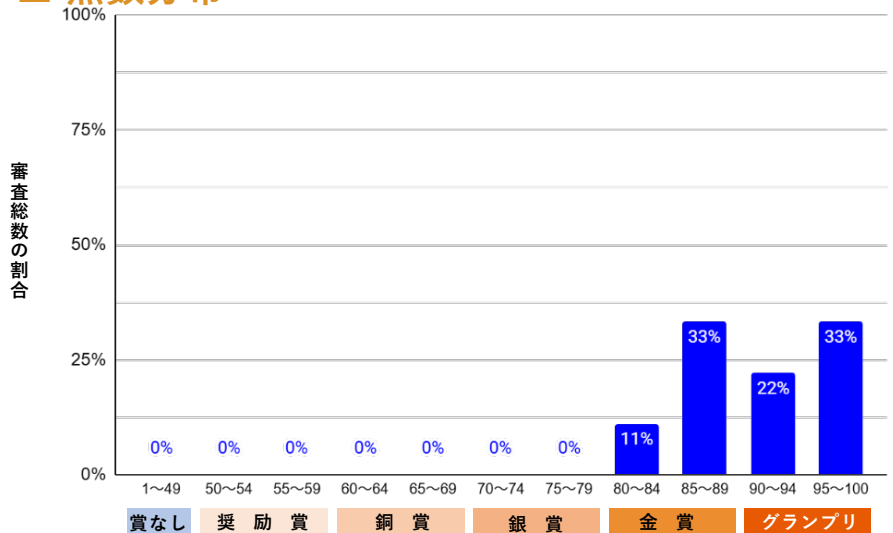
評価が高かった内容

味噌の濃厚な味わいと出汁の奥深さが味わえ、完成度が高い  
「味噌は日本人の宝物」ということが実感できる逸品だと感じた  
チャーシューの見た目の豪華さがあり、五感で楽しめる  
スープ、ちぢれ麺、チャーシュー全てがマッチして食べ応え満点  
本場北海道らしさを満喫できる贅沢な一杯  
深いコクがありながらまろやかで食べ飽きることなく完食できた  
トレンドに偏らず、全国の味噌にこだわる唯一無二のラーメン店

評価が低かった内容

トッピングの彩りを考え、ニラやコーンの量や配置を再考しては。  
炙りチャーシューが1枚だけで写真と違い残念だった (1店舗のみ)  
肉味噌がやや冷たく、単体でも美味しく頂けるよう配慮がほしい  
減量や低カロリー素材など女性客のニーズを取り入れてほしい  
健康志向層へのアプローチとして量や塩味の選択肢提示を望む  
紙エプロン提供の声掛けが徹底されておらず気が付きにくい  
時間帯により順番待ちの方法に戸惑う人が多くみられた

## 点数分布



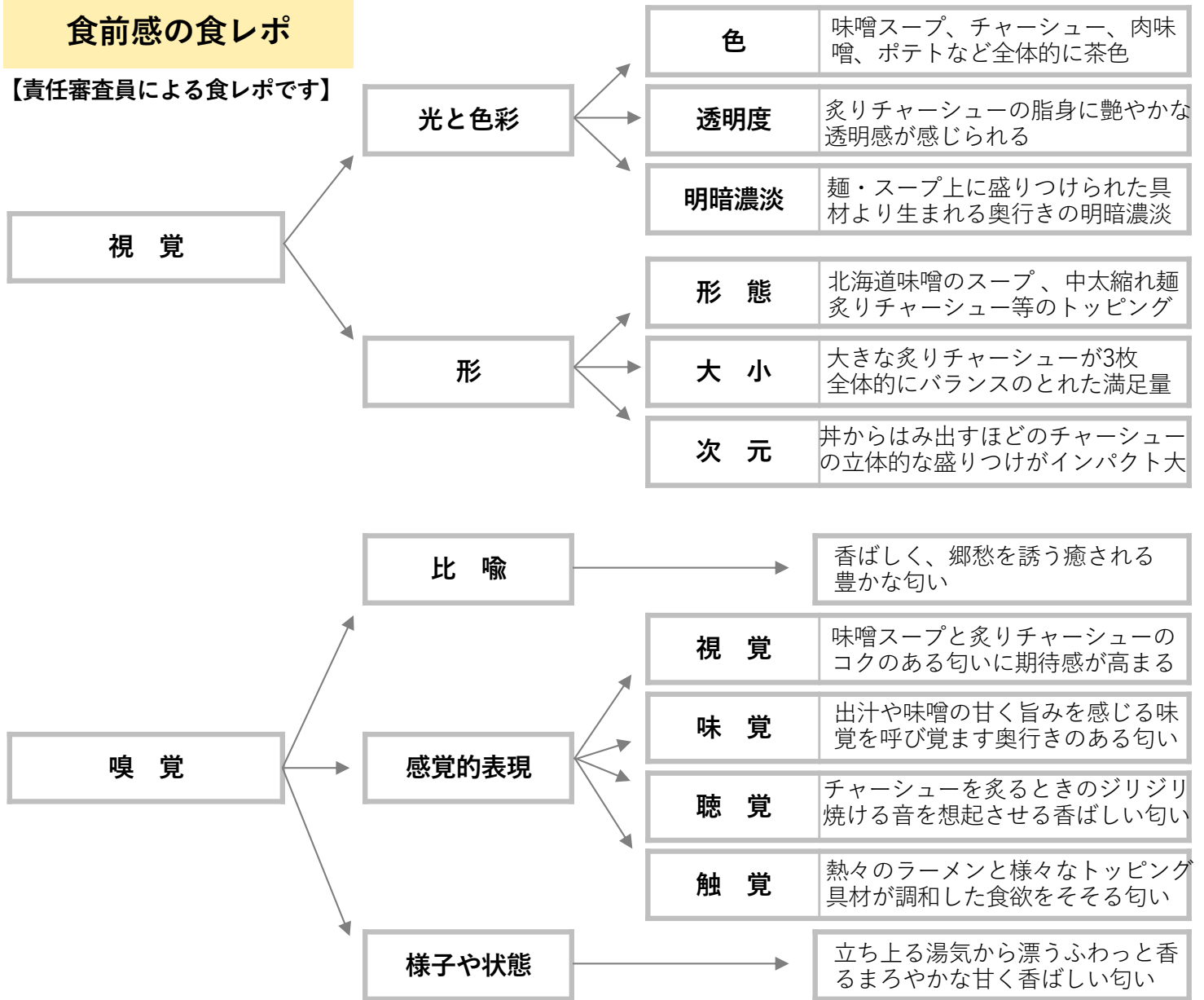
点数分布として、金賞相当が44%、グランプリ相当が55%を占めた結果、総合評価92%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点に寄った理由として、北海道味噌の風味を主役にした味設計と炙りチャーシューのインパクトによる独自性の高いコンセプトが評価されました。WEB アンケート結果では、全ての設問において80%以上の審査員から好意的な回答が示されており、幅広い層に刺さる設計に多くの人の共感を得たことが挙げられます。



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

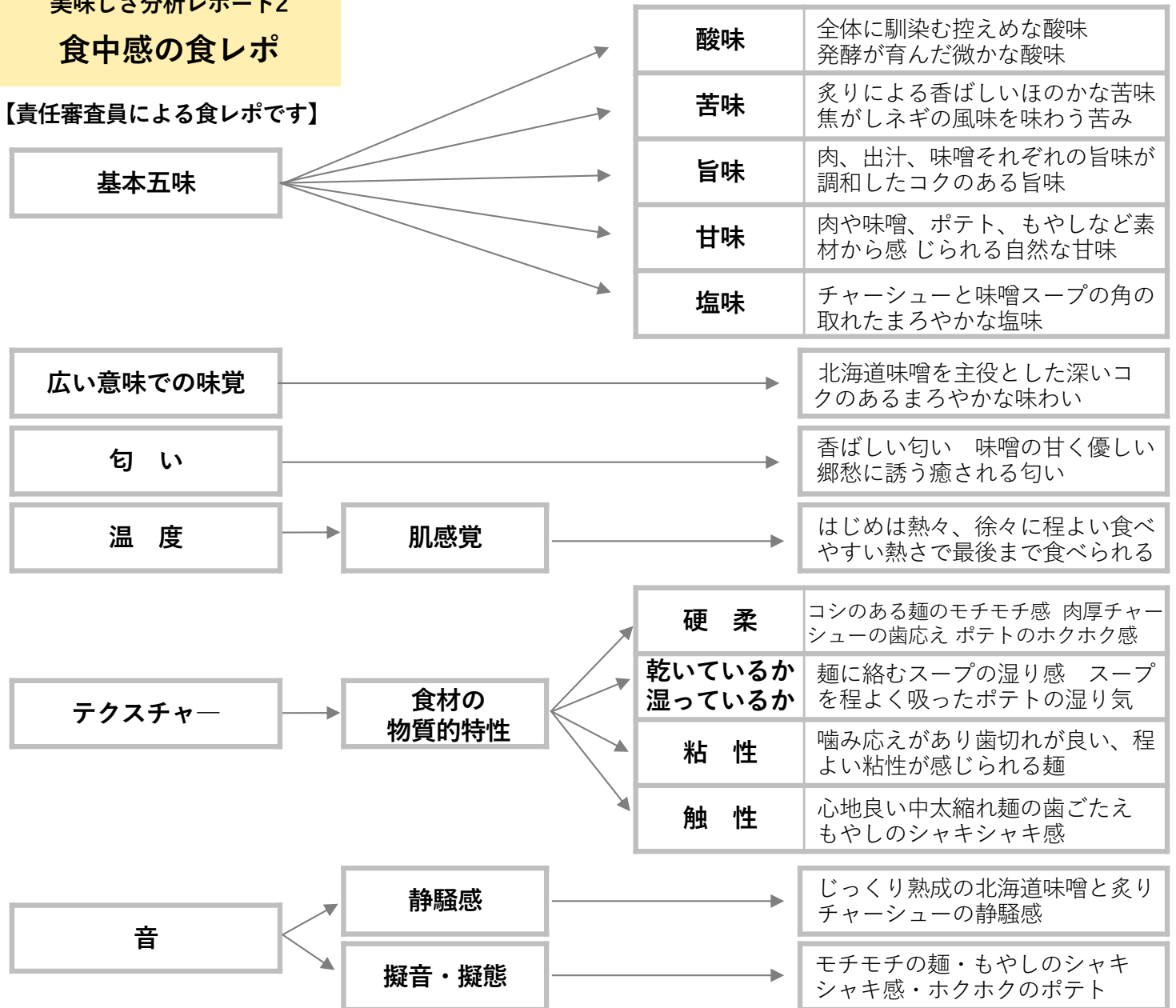
九州ローカルのロードサイド型の店舗「麺場 田所商店」で審査させていただきました。以前から気になっていたお店で今回2度目の来店です。屋根の上に大きな味噌樽のオブジェがのった外観はインパクトがあり遠くからでも目をひきます。和の雰囲気のある堂々とした店構えで、入り口に立てられた「味噌は日本人の宝物」という書に迎えられ暖簾をくぐります。スタッフの活気ある出迎えの挨拶を受け、入口の券売機でまごついて「テーブル席で承ります」とカウンター席へ案内されました。とてもスムーズな対応でスタッフの教育が行き届いており、好印象を受けました。メニューを広げるとまず一番押しの味噌ラーメンの他日本各地の味噌ラーメンがずらり。味噌の特徴、アレルギー情報まで充実の内容でページ構成に工夫されていることが伝わってきます。注文から待つこと10分足らず、目の前に運ばれてきた本商品は、期待の上をいく驚きと感動がありました。ふわっと漂う濃厚な味噌の甘い匂いと炙りチャーシューの香ばしい香り。丼からはみ出すほど大きな炙りチャーシューが3枚、味噌スープの上には肉味噌、フライドポテト、フライドオニオン、もやしなどたっぷりの具材がトッピングされ、その見た目と匂いが嗅覚を程よく刺激し、食前に“早く食べたい”そんな思いに心が躍りました。



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

まず一口目は北海道味噌のスープから。まず広がるのは熱々のスープがもたらす温もりです。味噌スープのまろやかで奥深い味わいにどこかほっと心癒されます。北海道産の昆布や鶏ガラ、豚足、野菜からとった出汁と濃厚でコク深い北海道味噌の味わいが調和し、まろやかな塩味と深い旨みを感じられます。麺は中太の縮れ麺で、なめらかな舌ざわりで喉越しも良く、スープとの絡みも絶妙です。噛むとモチモチとしたコシのある歯応えを感じました。厚切りの大きな炙りチャーシューは、厳選豚肉を長時間じっくり煮込み、味噌漬けにしさらに提供する直前に一枚ずつ丁寧に両面焼き上げた手間暇かけて作られた逸品です。焼き上げた表面は香ばしく噛むとジューシーで味噌スープとの相性もよく、一緒に味わうとまた格別な美味しさです。またトッピングの肉味噌、フライドポテト、フライドオニオン、もやしそれぞれが持つ持ち味が味噌らーめんととの相乗効果をもたらし、食べ進めるごとに味の変化を楽しむことができました。

五味の調和に香りや温度、食感や音が寄り添い、家庭では体験できない専門性と満足感を感じさせる一品といえるでしょう。



## 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

後味に味噌や出汁、チャーシューの風味が調和した深い旨味の余韻を感じる。味噌スープに炙りチャーシューや肉味噌などの味や香りが溶け込み味の変化を楽しみながら、最後まで美味しくいただけ、お腹も心も満たされ高い満足度がある

#### 気候・地域

味噌らーめんの本場北海道。寒冷地で育まれた味噌ならではの力強い旨みと香りを味わえる北海道味噌を主役にしたこだわりの一杯、出汁の昆布やトッピングのフライドポテトも北海道産で北海道味噌らーめんの魅力を存分に味わうことができる

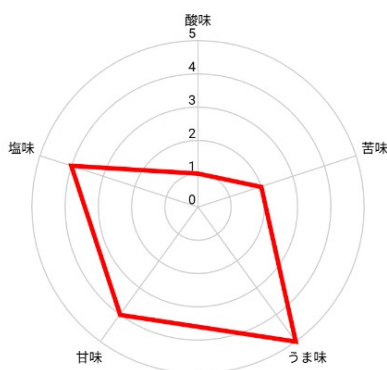
#### 食経験・食習慣

深い味わいの味噌らーめんは、日本人の心に寄り添ってくれる。男性客には肉厚の炙りチャーシューがドンと3枚のったボリュームさが、食いしん坊の女性客には、味噌のヘルシーで旅するように全国の地域の味噌らーめんが楽しめるのが魅力といえる

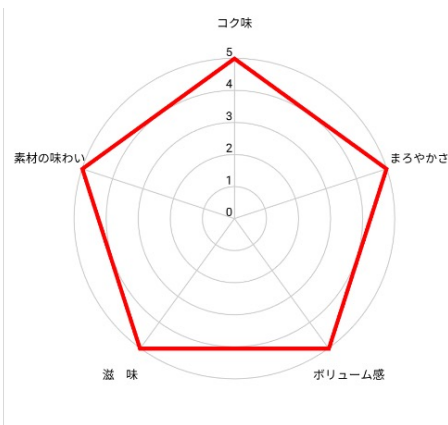
#### 健康・生活様式

健康志向の高まりで注目される味噌。コレステロール抑制、アンチエイジング、美肌効果など特に女性にとって嬉しい効果が。さらに和食ブームやインバウンド需要の高まりも受けて今後さらに味噌らーめんへの人気が高まることが期待される

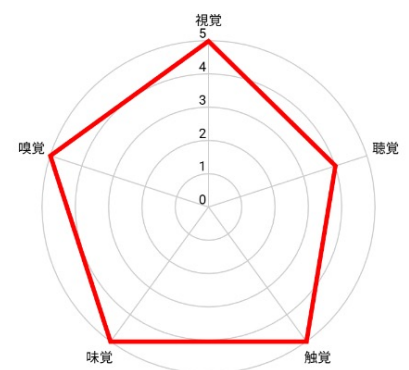
### 基本五味の レーダーチャート



### 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	1
苦味	2
うま味	5
甘味	4
塩味	4

広義の味	評点
コク味	5
まろやかさ	5
ボリューム感	5
滋味	5
素材の味わい	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	4
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

北海道味噌の濃厚なコク、深みのあるまろやかな味噌スープの味わいが高く評価されています。モチモチとした歯応えの中太縮れ麺とスープとの絡みもよく一体感のある美味しさを実感できました。肉厚の炙りチャーシューはジューシーで食べるほどにスープと調和しコクと旨味の変化を楽しめました。トッピングは肉味噌やフライドオニオン、ポテトフライなどバラエティに富み、味、香り、食感、見た目すべてにおいて非常に満足感のある一杯です。ただネギやニラ等の薬味の彩りが少なく必要量を乗せるとより食欲をそそり見た目の印象が変わります。

## 2. 外部的要因

屋根の上に大きな味噌樽がのったユニークな外観はインパクトがあり目をひきます。看板と味噌らーめん専門店のシンボリックなオブジェがとても印象的です。店内の雰囲気は日本の味噌に合わせ黒と木を基調とした和の落ち着いた雰囲気、外光が差し込む明るい店内には、テーブル席とカウンター席も多く設けられていて隣席との仕切りもあり女性1人でも気軽に利用しやすい雰囲気があり好感を持ってました。接客も細やかで、客席へのスムーズな誘導やオーダー対応、お水のサービスなどスタッフの教育が行き届いており好印象をうけました。

## 3. 市場要因

来店した日は日曜日の15:30頃の時間帯で、まさにターゲット層の20代後半～50代の男女の個人客とファミリーで賑わっており、子供からご年配の方まで幅広い層に愛されている店だと感じました。メニューは味噌を主役に日本全国の産地と個性を明確に打ち出した独自の展開で、日本の食文化や味噌の価値を伝える差別化がターゲット層の心を捉え成功に導いています。一番人気の本商品以外にも信州味噌、伊勢赤味噌、九州麦味噌など旅するように自分好みのご当地味噌やポテトフライやさつま揚げなどご当地トッピングを選べるのも魅力です。

## 4. マネジメント・PR要因

マネジメント要因は90%と概ね良好ですが、覆面調査として審査員が各々違う店舗で伺っているためタイミングにより評価が大きくわかれた印象です。総合的に評価が高かったのは、店内、厨房、トイレの清掃が行き届き清潔感が保たれているという点です。また丁寧な接客、スムーズなオーダー対応についてもスタッフの教育や注文体制の仕組みが整っている点が評価されています。一方改善点として、紙エプロン希望のお声かけの有無や、時間帯で券売機や客席等注文方法が違うなど戸惑いのない接客サービスの統一が今後の課題と考えます。

## 5. ブランディング要因

「味噌は日本人の宝物」という理念のもと創業から23年、味噌らーめん専門店「麵場 田所商店」として日本古来の健康食として受け継がれてきた味噌をらーめんを通じて、日本の味噌の健康効果・機能性や日本各地の味噌の奥深い魅力に気付きを与え、日本全国・海外へ邁進する貴社の姿勢に深い敬意を表します。貴社独自の取り組みやサービスで味噌の付加価値を高め、「味噌らーめんといえば田所商店」という唯一無二のポジションを確立した強いブランド力があり、日本の食文化としての味噌の伝承と革新の役割を担う存在といえます。

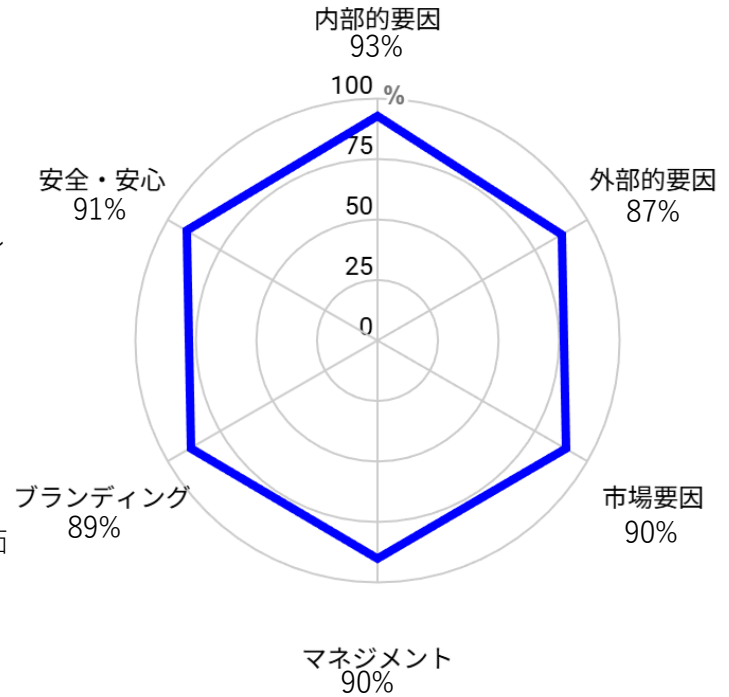
## 6. 素材・安全性・その他

原材料の選定から調理・提供に至るまで安全管理の徹底が安心感を与えています。店舗での衛生管理マニュアルに基づいた調理・清掃・温度管理の実施は店内随所に見受けられ、食物アレルギーについては、メニューや店頭アレルギー情報詳細の提示があり、安全な商品提供に取り組む誠実な姿勢がお客様の安心感と信頼につながっています。店舗でのトレーサビリティ管理は実施されてないようですが、独自の仕入れ先や衛生管理等の実施の情報をわかりやすく前面に発信することでお客様が安心して美味しく召し上がっていただく指標となります。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布として、87%から93%の範囲に分布し、全体的にバランスのよい大きな六角形となりました。「内部的要因」93%は日本各地の味噌にこだわった味噌ラーメン専門店としてのニュース性や味について高く評価されました。「安心・安全要因」は91%で食材や徹底した衛生管理など安全性への体制が整っている点が評価されました。購買層のニーズ・市場をとらえた付加価値など「市場要因」と「マネジメント要因」は共に90%で「外部的要因」87%「ブランディング要因」89%は、スタッフ教育やホスピタリティが店舗や時間帯によって評価が割れることで点数が伸び悩む結果となりました。



## ■ 総評

まずはじめに「味噌は日本人の宝物」というスローガンのもと、味噌ラーメン専門店として、味噌の伝承と普及をミッションに、日本各地の伝統的な味噌をメニューに取り入れ、地方の醸造文化を支える役割も果たしてこられた貴社の取り組みに心から敬意を表します。古から日本人の食の暮らしに溶け込み、地域それぞれの風土で育まれてきた味噌にスポットを当て、地域ごとの味噌の魅力、また健康食としての味噌の機能性を日本全国そして世界に発信し展開する味噌ラーメン専門店「麺場 田所商店」は、日本の食文化の“味噌”を“ラーメン”を通して改めて日本人の宝物としての気づきを与えてくれます。本出品商品の「北海道味噌 味噌炙りチャーシュー麺」はまさに、寒冷地で育まれた味噌ならではの北海道味噌のコク深い旨みのある味噌のまろやかな味わいが感じられ、モチモチとした中太縮れ麺とスープとの絡みもよく、手間暇かけ作られた厚切りの味噌漬け炙りチャーシューの贅沢な旨みのコラボレーションに多くの審査員が魅了されました。五味五感で味わえる美味しさとボリュームでお腹も心も満たしてくれる高い破壊力を実感することができました。一方で、点数が伸び悩んだ外部的要因（内装・サービス・雰囲気・環境）とブランディング要因（戦略・お客様からの評判への意識・店舗評価等）については、覆面調査として審査員が各々違う店舗で伺っているため店舗やタイミングにより評価が大きくわかれた印象です。店舗によっては「メニューの写真と内容が大きく異なる」「混雑する時間帯のスムーズな対策を」「紙エプロンのサービスがあいまい」といった意見も聞かれ、改めて全国の店舗ごとのお客様のご意見窓口の設置や、スタッフ間での接客サービスの統一、共通認識の徹底が今後の課題と考えます。

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。



〒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