



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

ガトー・イイタテ（飯舘風ガトーバスク6個入りセット）



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 ガトー・イイタテ (飯舘風ガトーバスク6個入りセット)

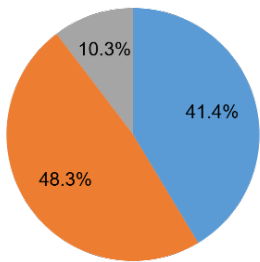
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第97回 (2026年3月)

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。

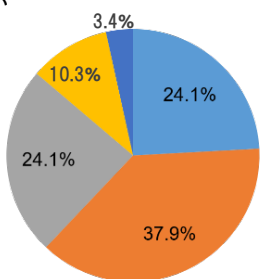
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

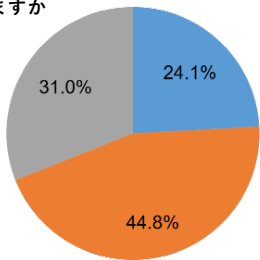
1 この商品に興味がありますか



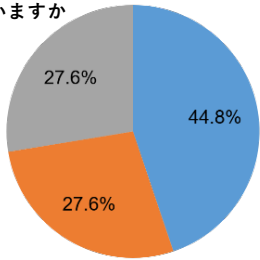
2 この価格で買いたいですか



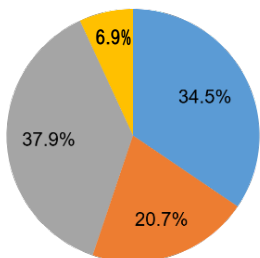
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

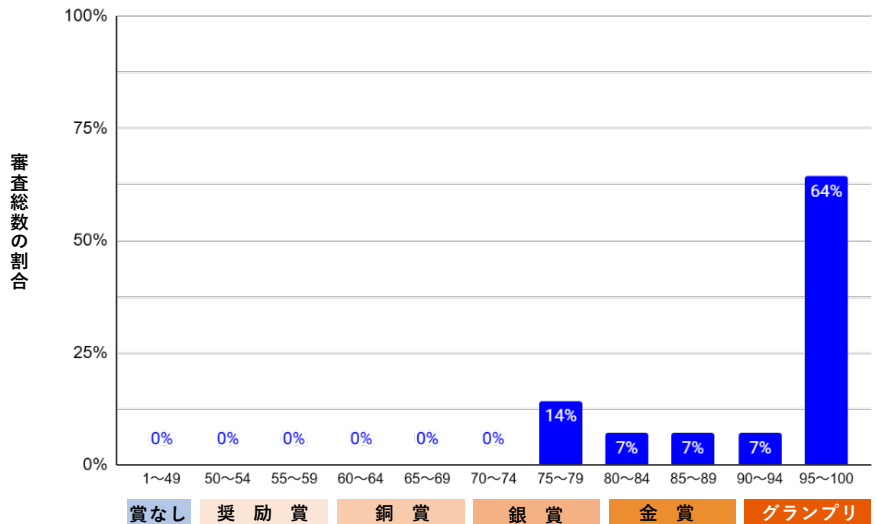
評価が高かった内容

飯舘村という地域性や復興の背景が、商品に自然に反映されている
 果実ジャムの酸味と生地のコクのバランスが良い
 手仕事による丁寧な製造が想起され、五感的に誠実さが伝わる
 原材料構成がシンプルで、安心して食べられる印象を与えている
 焼き菓子としての完成度が高く、安定した品質が感じられる
 贈答用途として適した上品さと信頼感を備えている
 地域ブランド商品として継続性、発展性が期待できる

評価が低かった内容

商品の最大の特徴となる記憶に残るポイントがやや分かりにくい
 なぜガトーバスクを採用しているのかの背景が伝わりにくい
 味の魅力が十分に言語化されておらず、訴求力に改善余地がある
 商品名や外観から味の個性が想像しにくい
 ストーリーが背景説明に留まり、体験価値として伝わりにくい
 他地域の焼き菓子との差別化がやや弱く感じられる
 ブランドとしての象徴性や記憶に残る要素の強化が望まれる

点数分布



WEBアンケートでは、「商品に興味がある」と回答した割合が約9割を占め、商品に対する関心の高さが明確に確認され、全体として多くの回答者から前向きな受け止め方がされている結果となっています。初見段階において高い関心を獲得できている点は、本商品の訴求力の高さを示すものと考えられます。

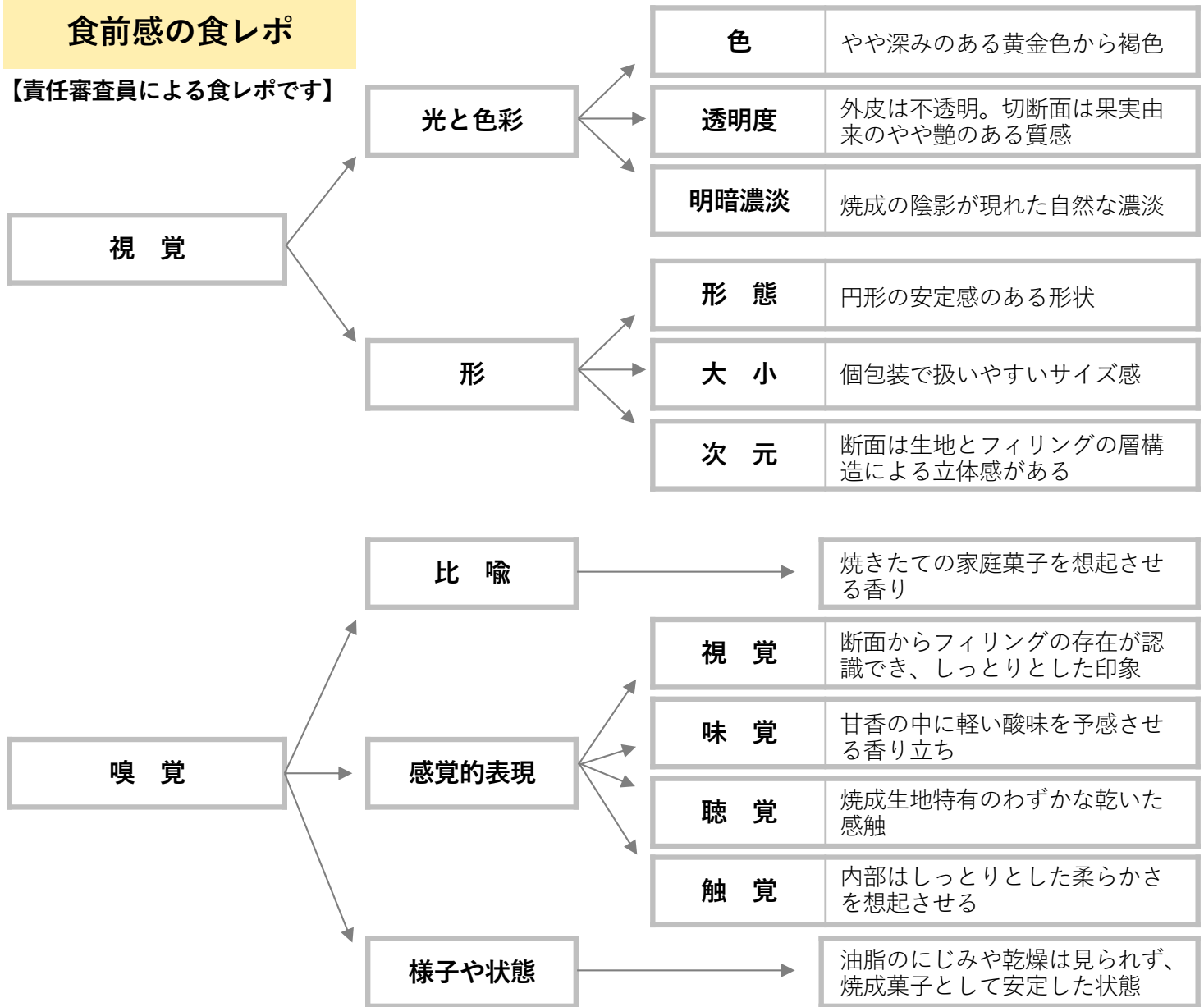
点数分布においては、95点帯の評価が最も多く、90点以上の高得点が全体の大半を占める結果となりました。評価が高得点側に明確に集まっていることから、品質および完成度に対する評価が安定していることがうかがえます。また、80点台にも一定数の評価が見られることで、幅広い評価視点の中でも総じて高い水準で支持されている分布となっており、全体として高評価傾向が確認されました。



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

外観からは、均一に整えられた焼成状態と自然な焼き色が確認され、手仕事による焼き菓子としての落ち着いた印象が形成されています。過度な装飾や視覚的演出に頼らず、生地そのものの質感や焼き上がりによって商品性が伝わる点が特徴的であり、安定した製造工程が想起される外観となっています。形状は扱いやすい大きさに整えられ、日常菓子としての親しみやすさと贈答品としての端正さの双方を感じさせます。

香りにおいては、焼きバターや小麦由来の香ばしさが穏やかに立ち上がり、その中に果実由来のやわらかな甘酸香が重なり合う構成が確認されます。香りの強さは過度ではなく、食前段階において自然に食味への期待を導く印象を与えます。視覚から得られる焼成感と嗅覚から得られる温かみのある香りが相互に補完し合い、全体として穏やかで安心感のある食前印象が形成されています。

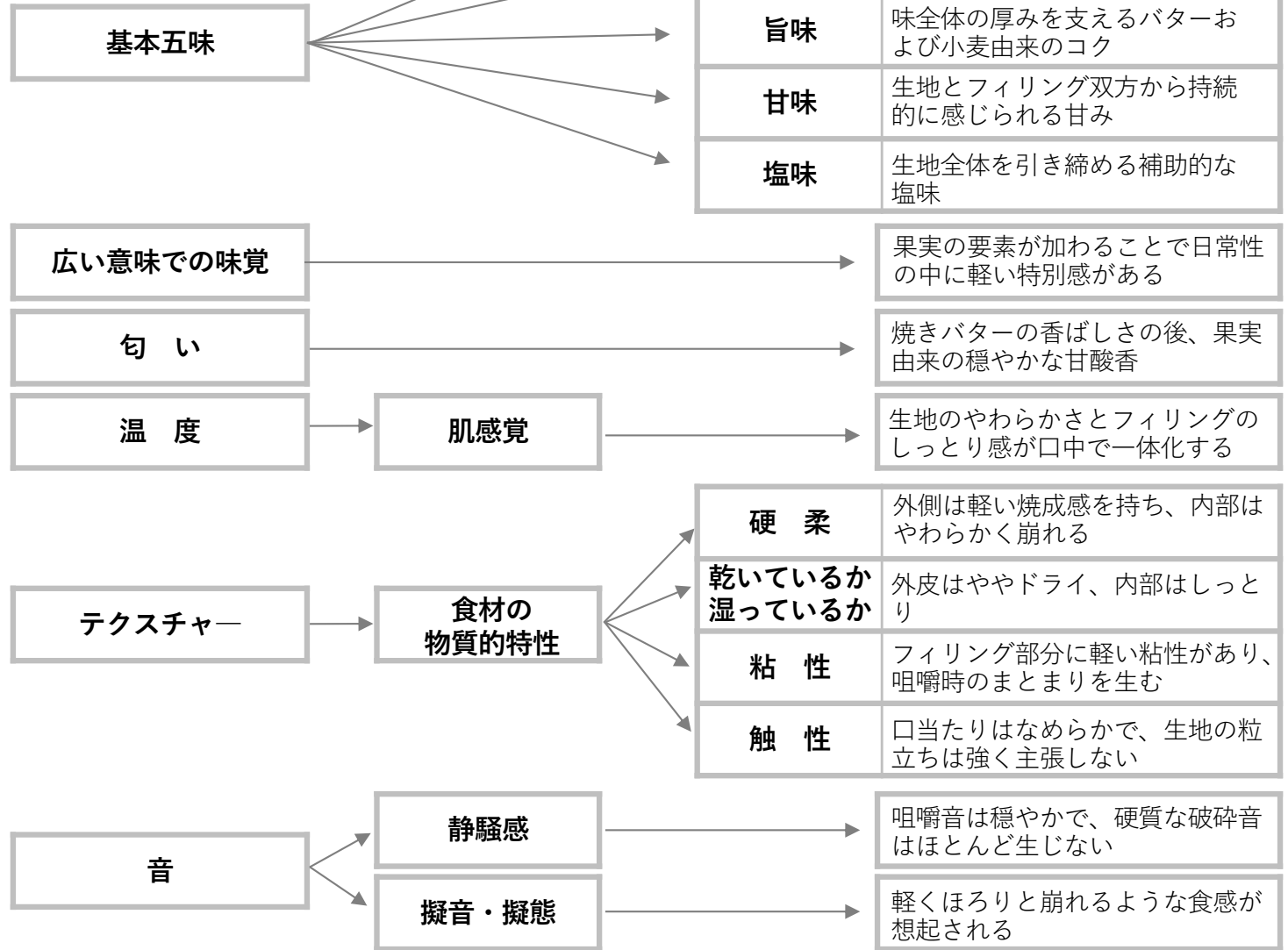
また、断面から想起される生地とフィリングの層構造は、食感の変化や味わいの広がりを感じさせ、食前段階における期待感を自然に高める要素となっています。全体として素材感を中心に据えた構成であり、派手さよりも安定感や誠実さを感じさせる印象が特徴的です。視覚・嗅覚の両面において調和の取れた食前感が形成されており、落ち着いた導入として適切な印象を与える状態にあるといえます。



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**

口の中に含んだ瞬間、焼成生地由来のコクのある甘味が穏やかに広がり、その後、咀嚼の進行に伴って果実フィリング由来のやわらかな酸味が現れることで、味わいに段階的な変化が生まれる構成となっています。甘味が先行しながらも酸味が後半で全体を引き締めるため、単調さを感じさせず、味の輪郭が自然に保たれている点が印象的です。バターおよび小麦由来の旨味は強く主張することなく味の基盤として作用し、全体に穏やかな厚みを与えています。

食感においては、外側の焼成による軽い硬さと、内部のしっとりとした生地およびフィリングの柔らかさとの対比が明確であり、咀嚼の過程で質感の変化が感じられます。咀嚼に伴い香りも変化し、焼きバターの香ばしさが口中で広がった後、果実由来の甘酸香が穏やかに重なり合うことで、味覚と嗅覚が相互に補完し合う印象を与えます。咀嚼音は穏やかで、硬質な破碎感は少なく、全体として静かな食感体験が形成される点も本商品の性質を表しています。

総じて、味・香り・食感が急激に変化することなく、段階的かつ調和的に移行していく構成が確認され、甘味主体の焼き菓子でありながらも軽やかな食中印象を維持しています。安定した味設計と素材感を中心とした構成により、食べ進めやすく、穏やかな満足感を形成する食中体験となっています。



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

甘味とバター由来のコクが穏やかに持続し、その後に果実由来の軽やかな酸味が残ることで、重さを感じさせない余韻が形成される。焼き菓子特有の満足感を保ちながらも、後味は穏やかに収束する構成となっている

気候・地域

焼き菓子としての温かみのある風味構成は、寒暖差のある地域における家庭菓子文化を想起させる。果実の酸味と焼成生地との組み合わせが、地域素材を活かした素朴さと滋味を感じさせ、土地との結びつきを自然に印象づける要素となっている

食経験・食習慣

日常のおやつとしても、来客時や贈答時の菓子としても取り入れやすく、日本の家庭的な焼き菓子文化に無理なく馴染む印象を持つ。特別な食べ方を必要とせず、幅広い年齢層の食経験の中で受け入れられやすい味わい構成となっている

健康・生活様式

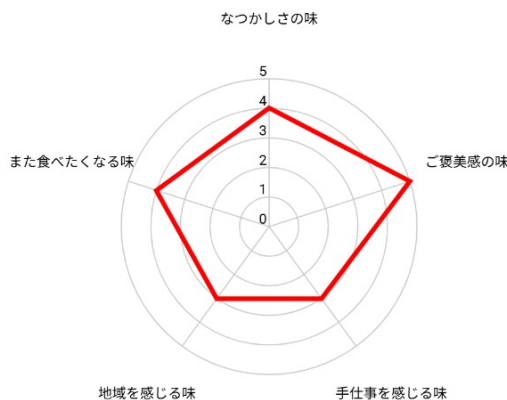
過度な甘味や刺激を感じさせない穏やかな味設計であり、日常生活の中で取り入れやすい菓子としての印象を与える。適度な満足感を持ちながらも食後の重さが残りにくく、ティータイムや軽食的な位置づけにも適応しやすい構成といえる

基本五味の レーダーチャート



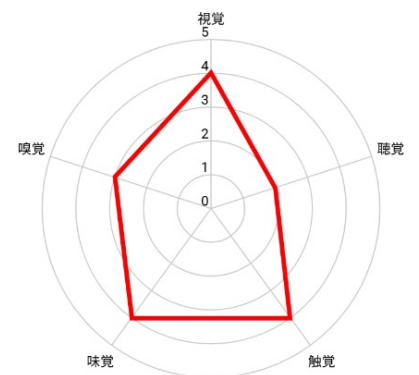
五味	評点
酸味	3
苦味	1
うま味	2
甘味	4
塩味	1

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
なつかしきの味	4
ご褒美感の味	5
手仕事を感ずる味	3
地域を感ずる味	3
また食べたくなる味	4

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	4
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）

飯舘村という土地性や復興の文脈が、焼き菓子という日常性のある商品に自然に落とし込まれている点が高く評価されました。小さな工房で丁寧に作られている様子が想起され、手仕事ならではの誠実さや温度感が香りや食感を通じて五感的に伝わります。果実ジャムの酸味と焼き菓子のココのバランスが良く、全体として味の輪郭が明確で、安定した完成度を感じさせる仕上がりとなっています。また、素材の素朴な風味も自然な魅力として評価されました。今後は、商品の中核となる印象的な特徴をより明確に打ち出すことで、さらに強い記憶性の向上が期待されます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品名は地域性を端的に表現しており、産地との結びつきを分かりやすく伝える誠実なネーミングとなっています。外観やパッケージも落ち着いた印象で、手作り菓子としての信頼感や安心感を与える構成となっており、贈答用途としても違和感なく受け入れられる完成度が見られました。過度な装飾に頼らない点は商品内容との整合性が高く評価されます。一方で、味わいや商品の個性が視覚的により直感的に伝わる要素を補強することで、初見時の理解度や期待感の向上が期待されます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

地域性を活かした焼き菓子として、ギフト需要や地域産品市場との親和性が高く、幅広い年齢層に受け入れられる可能性を持つ商品設計となっています。日常菓子としても贈答品としても成立するバランスがあり、価格帯と品質の整合性も取れている点が評価されました。市場において過度なトレンド依存がなく、安定的に展開可能な商品特性を有している点も強みといえます。今後は商品の特徴や選ばれる理由をより明確に伝えることで、競合商品との差別化が一層明確になることが期待されます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

小規模工房ならではの丁寧な製造姿勢が商品価値として表れており、作り手の誠実な取り組みが伝わる点が評価されました。品質を重視した安定的な商品づくりが感じられ、無理のない運営体制の中で継続性を確保している点も好印象です。また、地域との関係性を背景にした商品開発姿勢が、ブランド信頼性の向上につながっています。今後は商品の背景や想いを統一したストーリーとして発信することで、消費者理解の深化および認知向上が期待されます。

5. ブランディング要因

工房・作り手・地域という要素が自然につながるブランド構成となっており、過度な演出に頼らない落ち着いたブランドイメージが形成されています。誠実さや継続性を感じさせるブランド姿勢は、長期的な信頼構築に適した基盤を備えていると評価されました。また、地域性を背景に持ちながらも普遍的な焼き菓子として成立している点も特徴的です。今後は象徴的な言葉や視覚要素を整理することで、ブランドとしての記憶性や認知度のさらなる向上が期待されます。

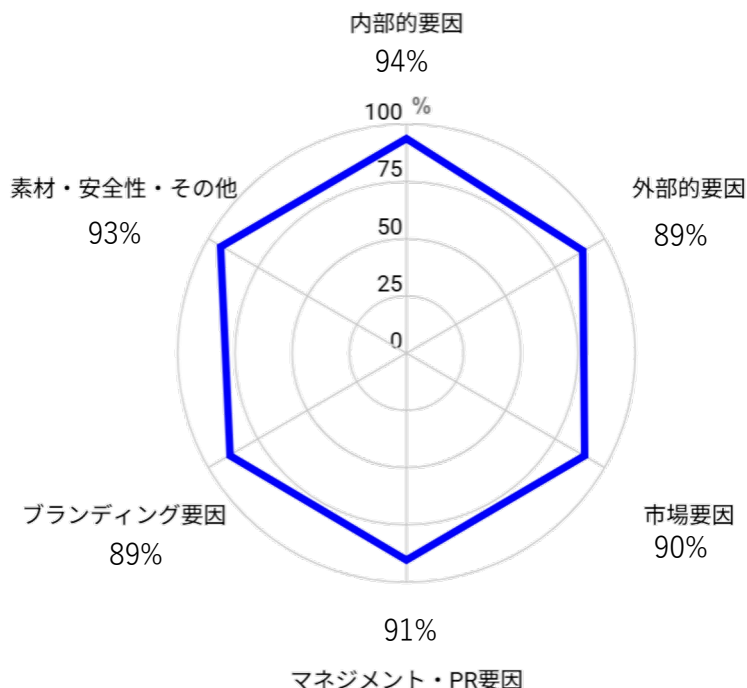
6. 素材・安全性・その他

原材料構成がシンプルで分かりやすく、素材本来の風味を活かした商品設計となっている点が高く評価されました。過度な添加や加工を感じさせない仕上がりは、安心して食べられる印象につながっており、安全・安心の観点からも信頼性の高い商品といえます。また、地域素材を活用している点が商品の背景価値を支えています。今後は素材の特徴や産地の魅力をより明確に伝えることで、品質評価に加えてストーリー価値の向上も期待されます。

審査レポート

■ 要因分布

本商品は、内部的要因94%、素材・安全性93%と特に高い評価を得ており、商品そのものの完成度および安心感において強い支持を集める結果となりました。また、マネジメント・PR要因91%、市場要因90%といずれも高水準を維持しており、品質のみならず市場適合性や運営面においても安定した評価が確認されました。外部的要因およびブランディング要因についても89%と高い評価水準にあり、全体として各要素が大きな偏りなくバランス良く成立している点が本商品の特徴といえます。特定の要素のみが突出するのではなく、商品力・安全性・市場性・ブランド性が総合的に高いレベルで評価されたことが、本商品の完成度の高さを示しています。今後は商品の特徴や背景の発信をさらに明確にすることで、ブランド価値のさらなる向上が期待されます。以上の点から、総合的に優れた商品であると評価されました。



■ 総評

本商品は、地域の背景や作り手の姿勢を過度に強調することなく、焼き菓子という日常性の高い食品の中に自然に落とし込み、生活の延長線上で受け入れられる価値として丁寧に表現されている点が印象的でした。素材の持つ風味を活かした味わい、手仕事による丁寧な製造姿勢、そして落ち着いた商品構成が相互に調和しており、食味・品質・安心感・商品性が無理なく一体化していることが、本商品の大きな特徴といえます。特定の要素のみが強く主張するのではなく、全体として均整の取れた完成度を備えている点が、審査を通じて高く評価されました。

また、商品からは作り手の誠実なものづくりの姿勢が自然に伝わり、地域性を背景としながらも広く受け入れられる普遍性を持っている点が確認されました。過度な装飾や一時的な話題性に依存せず、品質そのものによって評価を積み重ねていく姿勢は、継続的な商品展開において重要な基盤となるものであり、長期的なブランド形成の可能性を感じさせます。日常菓子としての親しみやすさと、贈答品としての信頼性を併せ持つ点も、本商品の価値を支える要素として評価されました。

さらに、地域の物語や背景が商品そのものの体験と無理なく結びついている点は、本商品が単なる地域特産品にとどまらず、食を通じた共感や理解を生み出す可能性を有していることを示しています。食べる行為そのものの中に地域との接点が自然に組み込まれている点は、本商品の独自性として評価できる要素といえます。

一方で、商品の魅力や背景に込められた意味をより明確に言語化し、消費者へ伝えていくことで、商品の印象や記憶性はさらに高まる余地があると考えられます。味わいや地域性がすでに備えている強みを、ストーリーや発信の面で整理していくことにより、ブランドとしての存在感はより一層明確になることが期待されます。これは現状の評価を損なうものではなく、むしろ今後の成長可能性を示す要素として捉えられます。

以上より、本商品は品質・安全性・市場適合性・ブランド性が総合的に高い水準で成立しており、審査全体を通して安定した評価を得た商品であるといえます。地域の価値を日常の食体験へと丁寧に昇華させた好例として、今後の展開にも期待が寄せられる内容であり、継続的な発展性を備えた商品として総合的に高く評価されました。



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

〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壺番館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