



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

かぼちゃ畑の完熟プリン



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 かぼちゃ畑の完熟プリン

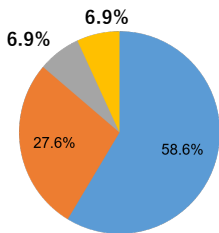
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第97回 (2026年3月)

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。

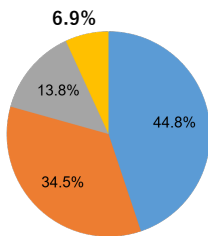
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

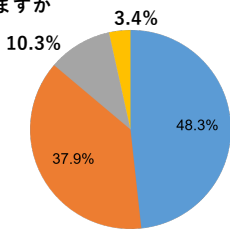
1 この商品に興味がありますか



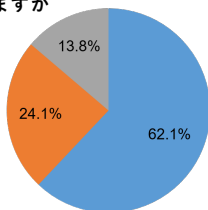
2 この価格で買いたいですか



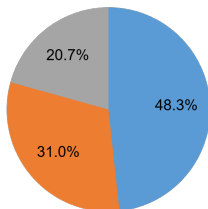
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

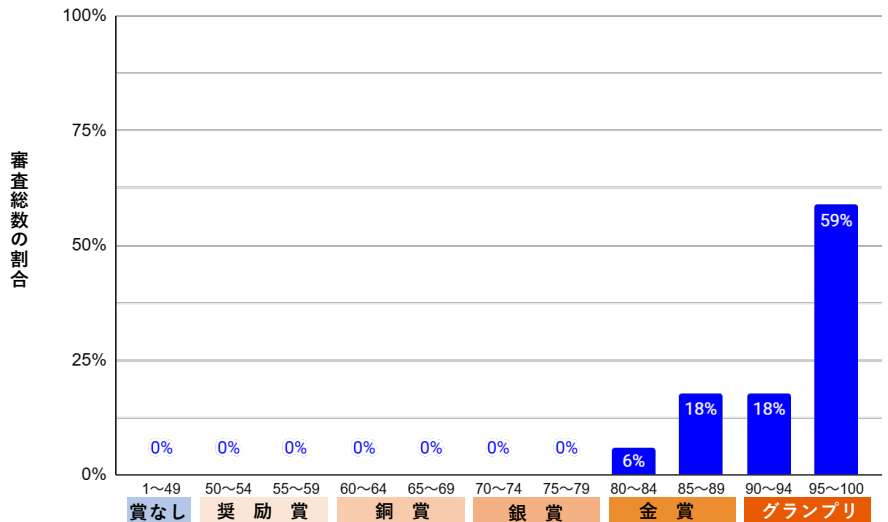
評価が高かった内容

野菜を主役にしたスイーツというコンセプトが健康的で良い
「いいたて雪っ娘」という名前が興味を惹きつけ、印象に残る
丸みのあるガラス瓶が可愛らしく、ギフトにも適している
口当たりが良く、かぼちゃの甘みが感じられる
復興支援や故郷を想起させる背景があり、共感を得やすい
代表者自らSNSで積極的に発信する姿勢が信頼につながる
無添加ながら常温で4ヶ月保存可能で、非常に利便性が高い

評価が低かった内容

カラメルを加えればかぼちゃの甘味がより際立つのではないかと平仮名の「いいたて」は、飯館と認識しにくい可能性がある
原料のかぼちゃのこだわりについて、さらに補足があると良い
シールが強固なため、剥がしやすさの改善が望まれる
競合他社に対する独自の強みを打ち出しても良いのではないかとJFS受賞を機に、さらなる周知とブランド力向上が期待される
残留農薬検査を実施し、安全性を証明できるとなお良い

点数分布



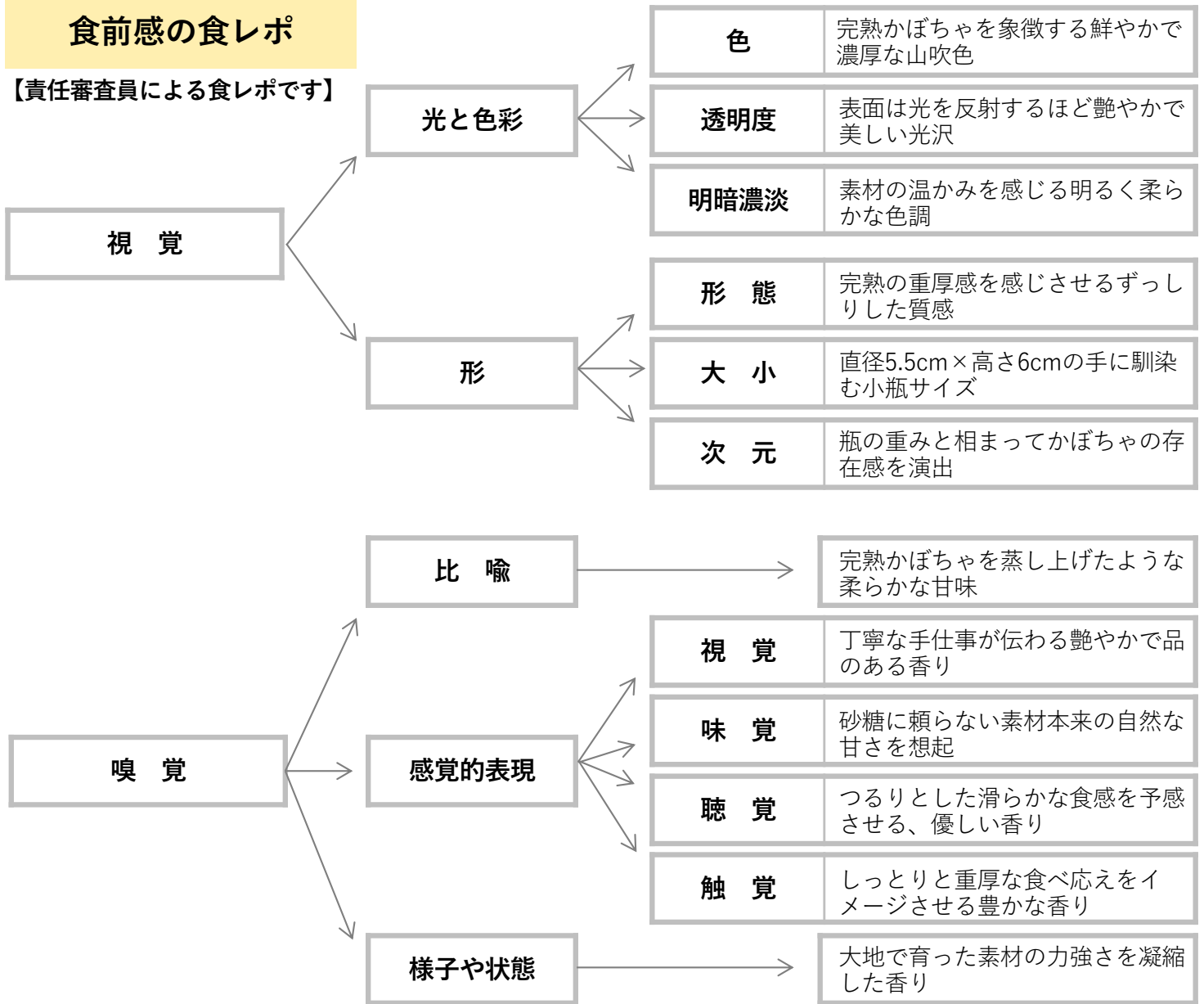
評価点は金賞相当からグランプリ相当に分布し、総合評価94点で【グランプリ】を獲得しました。高得点に集中した要因としては素材本来の風味を活かした誠実な味わいが、多くの審査員の心に響いた結果と考えられます。またアンケートでは8割以上が「USP (その商品の独自の売り)がある商品だと思う」と回答しており、東日本大震災からの復興を象徴する一品として商品に込められた想いが、審査員の支持をより強固なものにしました。



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

手に取った瞬間にわくわくと心を弾ませてくれるのは「かぼちゃ畑の完熟プリン」という商品名に添えられた可愛いイラスト。直径約5.5cm、高さ約6cmの手に馴染む小瓶は、適度な重みと相まって、かぼちゃ本来の力強さや存在感を演出しているかのようです。

蓋を開けてまず目を引くのは、完熟のかぼちゃを象徴する鮮やかで濃厚な山吹色の輝き。表面は光を反射するほど艶やかで、丁寧な手仕事 that 伺える美しい光沢を放っています。全体が均一で柔らかな色調に整えられているため、視覚からも素材の温かみが存分に伝わります。

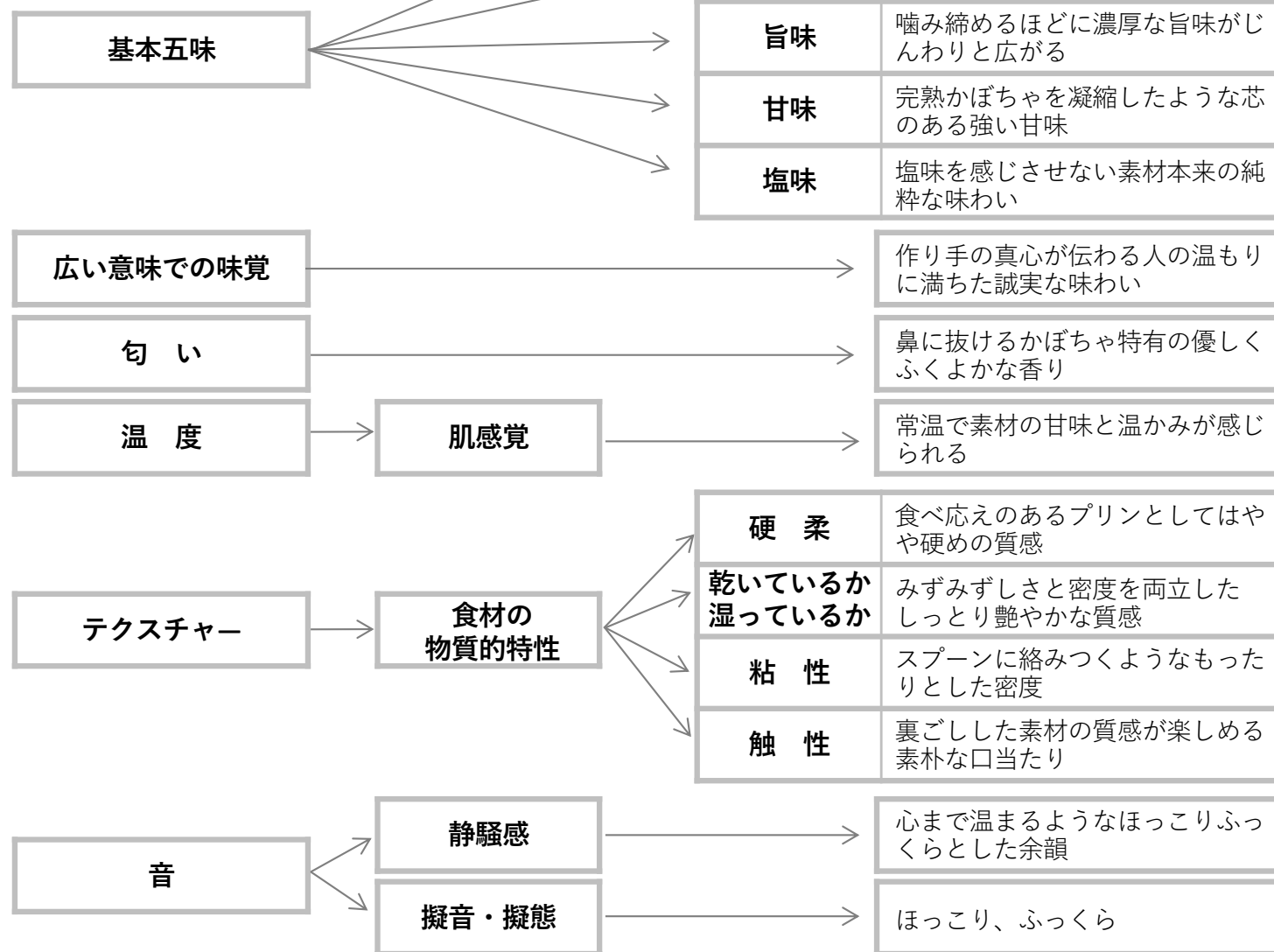
さらに、かぼちゃを蒸し上げたような柔らかな甘い香りがふわりと立ち上り、素材本来の自然な甘さと滑らかな食感を予感させてくれました。その穏やかさの一方で、しっとりとした重厚な食べ応えをイメージさせる豊かな芳香もあり、まさに大地のエネルギーを凝縮したかのよう。五感に響く贅沢な仕上がりが、実食への期待感をより一層高めてくれました。



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

人の手による温もりが宿る、誠実なこだわりが息づいた細やかな仕上がり。一口運べば、完熟かぼちゃを凝縮したかのような、芯のある強い甘味が口いっぱいに広がります。基本五味のバランスが非常に優れており、苦味や塩味を抑えることで素材本来の純粋な味わいを前面に押し出しています。噛み締めるほどにじんわりと広がる濃厚な旨味、そして素材の鮮度を物語る微かな酸味がアクセントとなり、重厚ながらも飽きのこない穏やかな後味を実現していました。

特筆すべきは、その独特なテクスチャー。プリンとしてはやや硬めで、スプーンに絡みつくようなもったりとした密度の高さが魅力です。みずみずしさと重厚感を両立した舌触りとともに、裏ごしされたかぼちゃの質感を感じる素朴な口当たりがあり、まさに「かぼちゃそのもの」を食しているような贅沢な充足感を覚えます。素材の甘味と温かみが心まで解きほぐすような、ほっこりとした幸福な余韻に包まれました。



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

かぼちゃの濃厚な甘みに包まれ、素材の温かみが心まで解きほぐしてくれるような感覚。ほっこりとした幸せな余韻が心地よく続く

気候・地域

季節やシーンを問わず楽しめる普遍的な味わい。福島県飯舘村の復興への歩みと、地域の力強さを再確認させてくれる一品

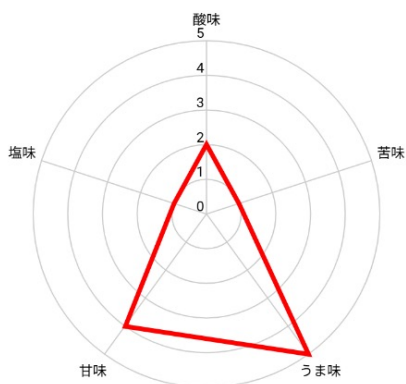
食経験・食習慣

素材そのものの力を感じる誠実な味わい。日常に前向きな活力を与え、心身を整えてくれるような健やかさに満ちている

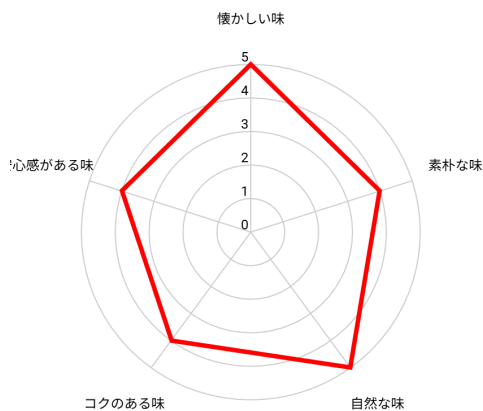
健康・生活様式

安全性への配慮がなされていて、子供から大人まで幅広い世代で楽しめる点が素晴らしい

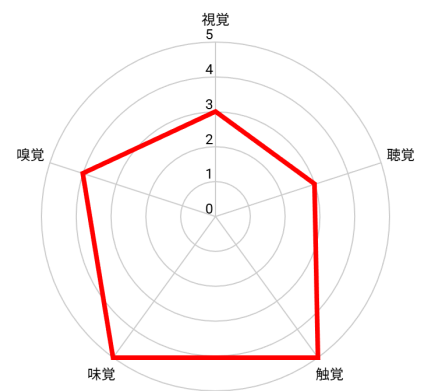
基本五味のレーダーチャート



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	2
苦味	1
うま味	5
甘味	4
塩味	1

広義の味	評点
懐かしい味	5
素朴な味	4
自然な味	5
コクのある味	4
安心感がある味	4

五感	評点
視覚	3
聴覚	3
触覚	5
味覚	5
嗅覚	4



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）

本商品は福島県飯舘村で育まれた「いいたて雪っ娘」の艶やかで色濃い果肉が楽しめるプリンです。ほっこりとした食感から生まれる優しく濃厚な甘みが、多くの審査員から高い評価を得ました。特筆すべきはスプーンに絡みつくような、もったりとした密度の高いテクスチャー。素材の素朴な質感がまるで「かぼちゃそのもの」を食しているかのような、贅沢な充足感を与えてくれます。さらに重厚ながらも鮮度を感じる穏やかな後味が、温かく幸福な余韻を届けてくれました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「かぼちゃ畑の完熟プリン」というネーミングは、こだわりが直感的に伝わる優れた名称です。パッケージに添えられた農作業の風景を描いた可愛らしいイラストからは、作り手の温もりや物語性を感じさせ、手に取る人の心を捉えます。一方、実用面では「シールが強固で剥がしづらい」という声が一部の審査員から上がっており、贈答用や幅広い世代の利用を考慮した開封性の改善が望まれます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

一個432円という価格設定は素材の希少性を考慮するとお得感が強く、道の駅や観光拠点での販売、自分へのご褒美や手頃なお土産としての明確なターゲティングがなされています。また、東日本大震災で甚大な被害を受けた飯舘村の復興を象徴する商品であるという背景は、エシカル消費を意識する市場トレンドにも合致。村外の人々との繋がりを生む復興の糧としての役割を担い、交流人口の拡大に寄与する社会的な価値も備えています。地域の物語を消費者に届けることで、食品の枠を超えた支持を得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）

単なる広告宣伝に留まらず、震災からの復興で築いた繋がりを重んじ、代表者自らSNS等で発信を続ける姿勢が多くの人々の共感を呼んでいます。地元紙やテレビ取材を効果的に活用し、着実な反響を得ている点も大きな強みです。積極的な広告展開を行えばさらなる売上拡大も期待できますが、それ以上に、地域に寄り添い歩む温かな活動こそが本品の根幹となる価値だといえます。現在の丁寧な広報スタイルを継続することで、一過性のブームではない、根強いファンに支えられたブランドへと成長していくことでしょう。

5. ブランディング要因

飯舘村で「ゆっくり、丁寧に、手間暇惜しまず」を意味する方言「までい」を軸に、揺るぎない信念に基づいたブランディングを展開されています。震災を乗り越え、決して諦めない姿勢で多くの人へ恩返しをしながら「までいの輪」を広げたいという純粋な想いが、ブランドの核心となっています。人とのご縁を大切に、ひとつひとつの物事に丁寧に向き合う誠実な姿勢こそが、商品の信頼性を高め、ブランド価値をより強固なものにしています。

6. 素材・安全性・その他

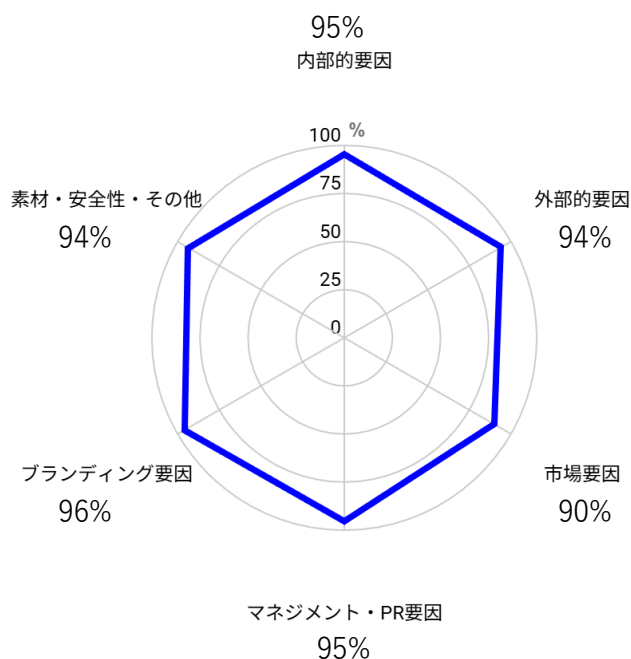
東日本大震災に伴う原発事故の経験を踏まえ、放射能検査を徹底されている点は、消費者にとって何よりの安心材料です。悲しい困難を乗り越えた背景があるからこそ、安全への厳格な姿勢が揺るぎない信頼へと繋がっています。現状でも安全性は申し分ありませんが、一部の審査員からは「残留農薬検査の実施」を望む声も上がりました。「不検出」という客観的な数値を明示することは、素材の良さを証明するだけでなく、食の安全に敏感な層へのさらなる訴求力となるでしょう。

審査レポート

■ 要因分布

各要因のスコアは90%から96%の範囲に分布しており、全体的にバランスの取れた大きな六角形を描く評価となりました。「内部的要因」に関しては、ほっこりとした食感から生まれる優しく濃厚な甘みが、多くの審査員から高い評価を得ています。「外部的要因」では、飯舘村独自の品種名を冠したネーミングが支持を得ました。

「市場要因」は、東日本大震災で甚大な被害を受けた飯舘村の復興を象徴する商品であるという背景が、また「マネジメント・PR要因」に関しては、単なる広告宣伝に留まらず、復興で築いた繋がりを重んじ代表者自らSNS等で発信を続ける姿勢が、安定した高評価を導き出しました。「ブランディング要因」は、方言「までい」を軸に、揺るぎない信念に基づいた活動を展開されている点が高く評価されています。また「素材・安全性」については、原発事故を踏まえた徹底した放射能検査の実施が、揺るぎない信頼へと繋がりました。全項目において高水準であり、素材の魅力と誠実な運営体制が両立した、極めて完成度の高い一品といえます。



■ 総評

はじめに、「ゆっくり、丁寧に、手間暇惜しまず」を意味する方言「までい」を軸に、決して諦めない信念を持って商品に向き合う姿勢に深く敬意を表します。震災という困難を乗り越え、多くの人へ恩返しをしながら「までいの輪」を広げたいという貴社の想いは、単なる食品製造の域を超え、人々の心に深く響く力を秘めています。

本商品「かぼちゃ畑の完熟プリン」は、福島県飯舘村で育まれた「いいたて雪っ娘」の艶やかで色濃い果肉を存分に楽しめる、極めて完成度の高い一品です。人の手による温もりが宿り、誠実なこだわりが息づいた細やかな仕上がりは、一口ごとに作り手の情熱を伝えてくれます。特筆すべきは、素材の素朴な質感を活かしたもったりと密度の高いテクスチャーであり、まるで「かぼちゃそのもの」を食しているかのような、贅沢な充足感を与えてくれます。この濃厚な甘みと重厚ながらも穏やかな後味は、食べる人を優しい気持ちで満たし、幸福な余韻を届けてくれるでしょう。また、外部的要因や安全性への真摯な取り組みも大きな特徴です。パッケージに描かれた農作業風景の可愛らしいイラストは、商品の物語性を豊かに表現し、手に取る者の心を瞬時に捉えます。さらに、原発事故の経験を踏まえた徹底した放射能検査の実施は、消費者にとって何よりの安心材料であり、揺るぎない信頼の基盤となっています。本品は単なる復興支援の対象に留まらず、むしろ購入者が商品を通じて前向きな活力を受け取るような、心身を整えてくれる健やかさに満ちた存在であると確信いたします。

震災からの歩みで築いた繋がりを重んじ、代表者自らSNS等で発信を続ける温かな広報スタイルこそが、本品の根幹となる価値です。現在の丁寧な活動を継続しつつ、今回のジャパン・フード・セレクションにおけるグランプリ受賞を一つの結実として、広く発信していただければ幸いです。今回の受賞がさらなる「までいの輪」を広げる糧となり、多くの人から愛される唯一無二のブランドとして、飯舘村の希望を全国へ届けていただけることを願っております。



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 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