



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

やみつき！台湾焼きそば



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 やみつき！台湾焼きそば

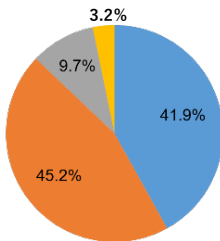
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第97回（2026年3月）

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。

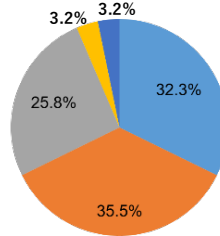
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

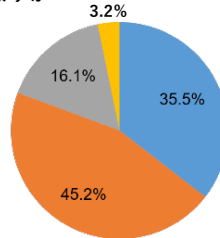
1 この商品に興味がありますか



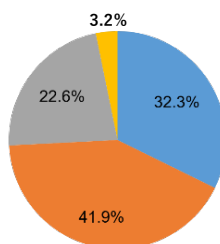
2 この価格で買いたいと思いますか



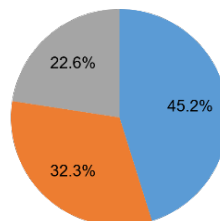
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

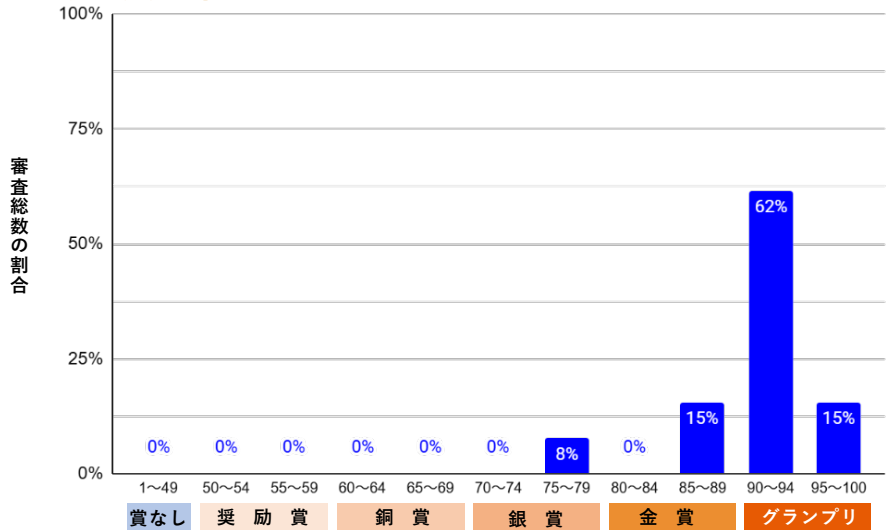
評価が高かった内容

クセになる旨辛の味わいで、また食べたくなる
 もちもちした熟成麺の食感が食べ応えを感じさせる
 名古屋台湾ラーメンを焼きそばにした発想が新鮮で興味をひく
 ネーミングが印象に残り、味の期待感が高まる
 スイカのパッケージは個性があり、つい手に取りたくなる
 価格とボリュームのバランスが良く満足感がある
 待ち時間の香りと出来立てを味わう楽しさに魅力を感じる

評価が低かった内容

辛さやにんにく感を選べる工夫があると嬉しい
 焼き目や香ばしさをもう一步引き出せる余地がありそう
 野菜の彩りや食感を足すと見た目の楽しさが増す
 冷めた際の味の印象を整える工夫があると嬉しい
 麺や開発背景の説明を添えると魅力がより伝わりそう
 原材料表示や情報発信を補うことで信頼感が高まる
 安全性への取り組みを見える形にすると選びやすい

点数分布



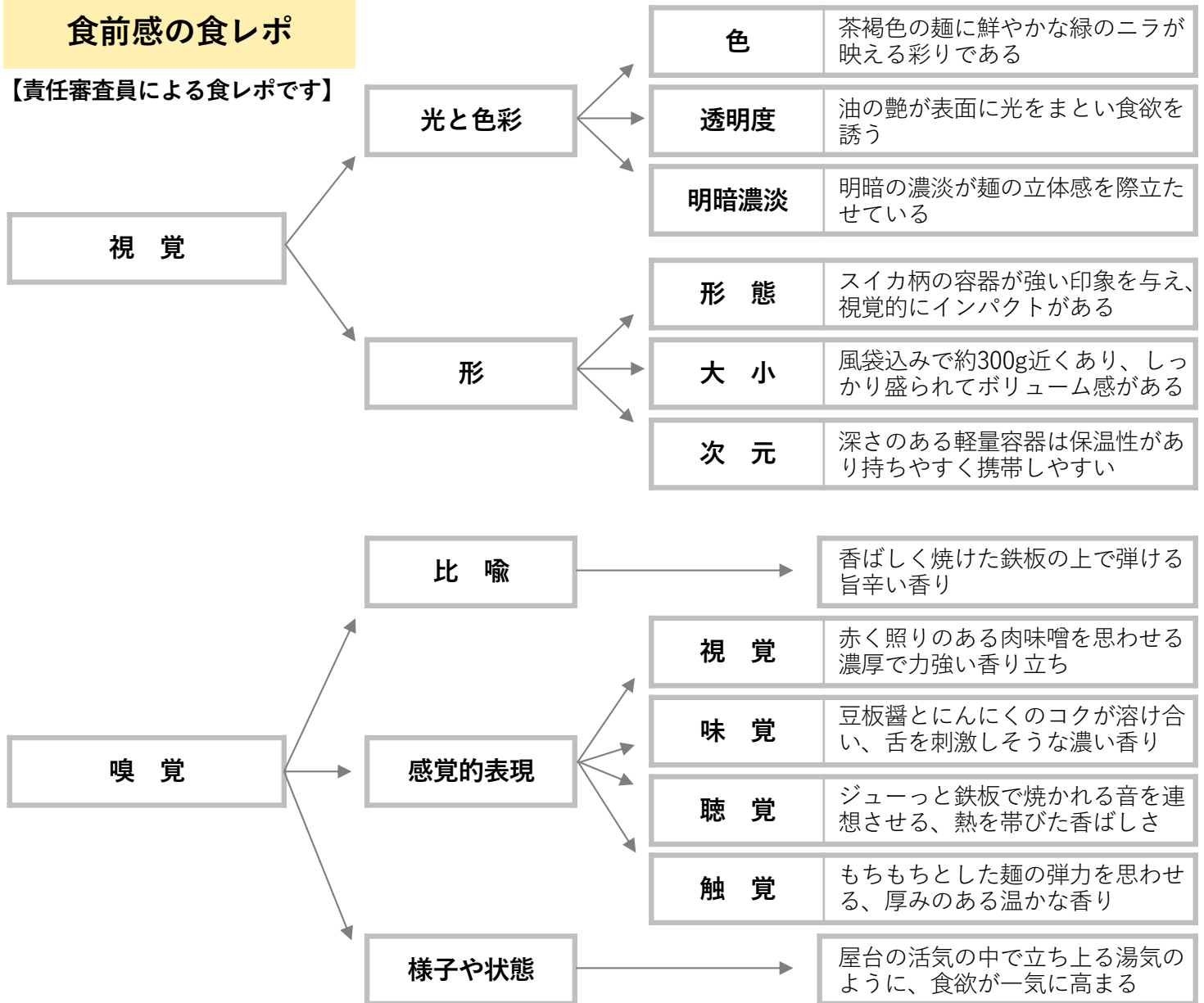
点数分布は、銀賞相当が8%、金賞相当が15%、グランプリ相当が77%を占めた結果、総合評価91点でグランプリ受賞となりました。高得点に集中した背景には、旨辛の味わいや熟成麺の食感、独自性ある商品設計が審査員に好印象を与えたことが挙げられます。また、WEBアンケートによると、価格についてもそう思わないという回答は6.4%に留まり、全体としては納得感のある価格設定の商品として受け止められていることがうかがえます。



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

鉄板で香ばしく焼き上げられた旨辛の香りとともに提供される「やみつき！台湾焼きそば」。国産小麦五種をブレンドした熟成麺に、肉味噌や豆板醤、にんにくのコクを重ねた味わいは、名古屋ご当地グルメを思わせる力強さがありながら、どこか親しみやすさも感じさせます。茶褐色に艶めく麺の間から鮮やかなニラともやし顔のぞかせ、しっかりと盛られた量感からは自然と食欲が湧いてきます。底の方にはそば肉がゴロゴロ入っていて見た目からも食べ応えが伝わり、期待感を抱かせる仕上がりです。

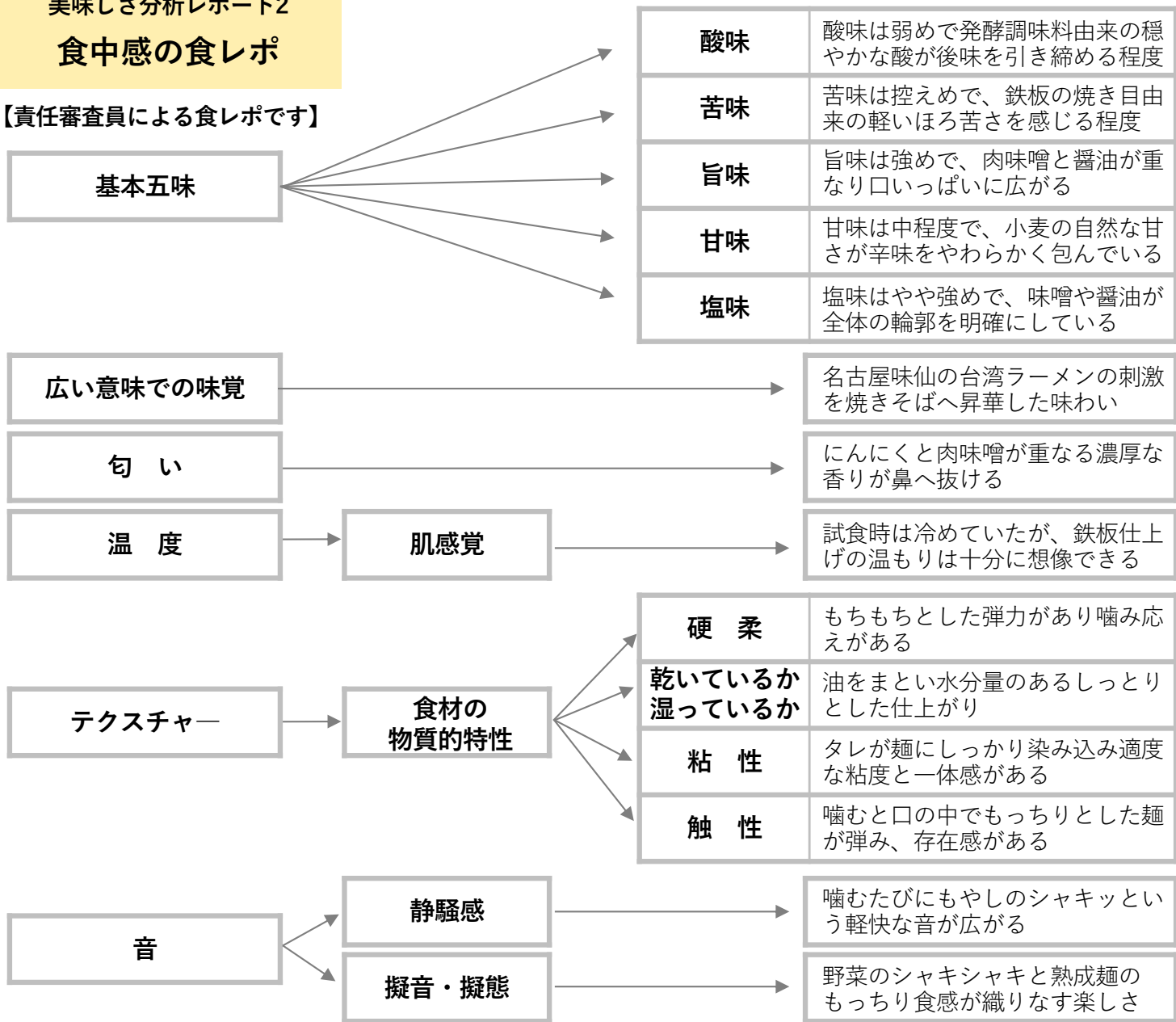
また、赤と緑のスイカ柄の容器は印象的で、料理の色合いを引き立てるとともに、ひと目で記憶に残る存在感があります。にんにくの立ち上がる香りと鉄板の香ばしさが重なり、食べる前から期待が膨らみます。深さのある軽量容器は持ちやすく、温かさを保ちながら気軽に味わえる点も好印象です。個性的でありながら親しみのある包装は、屋外でも楽しくいただける雰囲気をつくり、食前から「早く食べたい」と思わせてくれる一品です。屋台文化の楽しさも感じられる商品といえます。



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

食中における本商品の印象は、旨辛の味わいを中心に、五味が重なり合うバランスの良さにあります。肉味噌と醤油のうま味がしっかりと感じられ、やや強めの塩味が全体を引き締めています。小麦由来のほのかな甘味が辛味と合わさっており、酸味や苦味は控えめで後味にほどよいまとまりを与えています。名古屋味仙の台湾ラーメンを着想とした背景も思い起こされ、唐辛子の辛さと力強さの中に親しみやすさを感じる味わいです。にんにくと肉味噌の香りが鼻へ抜け、濃厚でありながらも重たさを感じさせない香りの余韻がゆっくりと広がり、自然と次のひと口へと手が伸びる流れを生み出しています。

試食時はやや冷めていたものの、鉄板仕上げの温もりは十分に想像でき、出来立ての臨場感が伝わってきました。もちもちとした麺の弾力にタレがしっかりと染み込み、一体感を生み出しています。そこへもやしのシャキッとした歯応えと軽やかな音が加わり、食感に心地よい変化をもたらします。

食べ進めるほどに味と香りが重なり、商品名の通り“やみつき”になる魅力を感じさせる食中体験です。



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

旨辛の余韻とにんにくの香りがほどよく残り、重たさを引きずらずに満足感が持続する。肉味噌のコクと辛味、小麦の甘味が調和し、最後まで味の一体感が感じられ、もう一口と手が伸びる印象がある

気候・地域

名古屋味仙の台湾ラーメンの衝撃を着想とした背景を持ち、屋台文化やイベント空間との親和性が高い。力強い味わいは都市型グルメとしての存在感を放ち、地域の食文化を再解釈した商品といえる

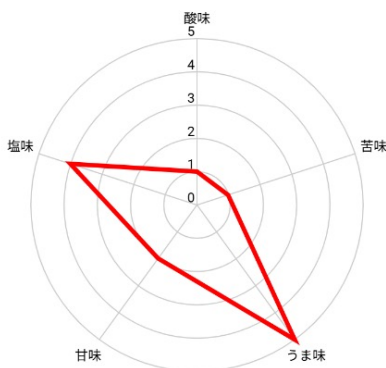
食経験・食習慣

焼きそばという馴染み深い料理でありながら、旨辛の刺激が加わることで新鮮な体験を生み出している。日常の食事にも、イベントなどの非日常にも対応できる柔軟さが感じられる

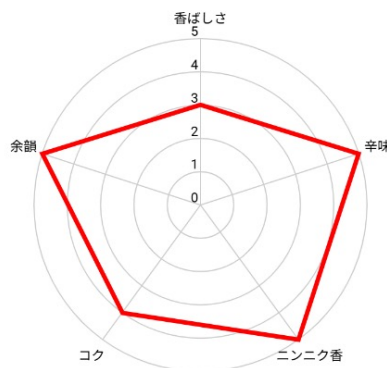
健康・生活様式

ボリューム感がありつつも、ニラやもやしの食感がアクセントとなり、単調さを感じさせない構成。食べる楽しさだけでなく外出時や活動前のエネルギー補給としても適していて、現代のアクティブな生活様式に寄り添う一品である

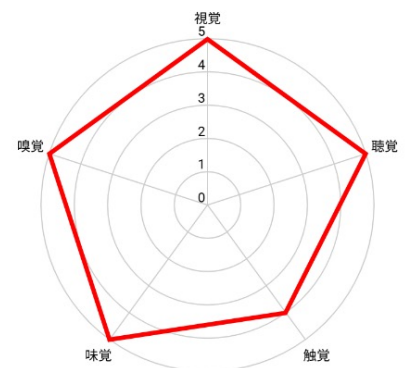
基本五味の レーダーチャート



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	1
うま味	5
甘味	2
塩味	4

広義の味	評点
香ばしさ	3
辛味	5
香味	5
コク	4
余韻	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	5
触覚	4
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）

ピリ辛でコクのある味わいは商品名の通り「やみつき」になる完成度で、台湾ラーメンを焼きそばとして再構築した発想には高いニュース性が感じられました。国産小麦五種の熟成麺は、もちもちとした食感と小麦の甘みが際立ち、香ばしさと食べ応えを両立しています。一方で、辛味やんにんにく感、味の濃さには個人差が出やすく、冷めた際に調味の印象が強まる点も見受けられました。焼き目や野菜の彩り、辛さ調整の提案などで、五感の満足度と受け手の安心感がさらに高まり、より幅広い層に届く商品になると感じられます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「やみつき！」というネーミングは、味の中毒性や記憶に残る体験を素直に伝えており、商品への自信が感じられる点が評価されました。スイカを模したパッケージも個性的で、楽しさやブランドらしさが伝わってきます。一方で、辛さやスパイシー感、台湾らしさについては、外装や言葉からもう一步伝えられる余地がありそうです。補足コピーや季節感への配慮、中身が想像しやすい工夫を添えることで、初めて手に取る方にも安心感が生まれ、より選びやすい表現へとつながっていくと感じられます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

価格帯やボリューム感、出来立て提供という設計から、イベントや中食需要において消費者の期待に応えてくれる納得感のある商品です。ご当地グルメというトレンド性や、若い世代から食への関心が高い層まで幅広く想起できる点も魅力です。また、脱プラスチックへの取り組みやリサイクル容器の使用も、時代性に合った姿勢として評価されています。一方で、新しいジャンルだからこそ、麺へのこだわりや開発背景、購入できる場面の情報を補うことで安心感が高まりそうです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

横浜FCとのオフィシャルパートナー契約など、今後の広がりを感じさせる取り組みが見られ、SNS発信やクレーム対応窓口の設置からも、顧客に真摯に向き合う姿勢が伝わってきます。キッチンカーという形態は、調理の様子そのものが情報となり、対面で得た反応を商品改善に生かしやすい点が大きな強みです。一方で、WEBサイトや広報面はまだ伸ばせる余地があり、基本情報や味の特徴、アレルギー表示を分かりやすく補足することで、消費者の不安をやわらげることにつながるでしょう。

5. ブランディング要因

麺やタレへの明確なこだわり、「出来立て・現場調理・やみつき」という軸が一貫しており、体験型ブランドとしての芯が感じられます。ユニフォームや煙の演出まで含めた工夫から、他にはない焼きそばを届けたい意志が伝わってきました。一方で、その強みが外部に十分伝わり切っていない面もあり、商品名やサブタイトルでの補足、大磯屋製麺所の麺を使用していることや開発背景を簡潔に紹介する余地がありそうです。衛生への高い意識を含めた姿勢や実績を丁寧に言語化し、SNSや簡易ツールで共有してはいかがでしょうか。

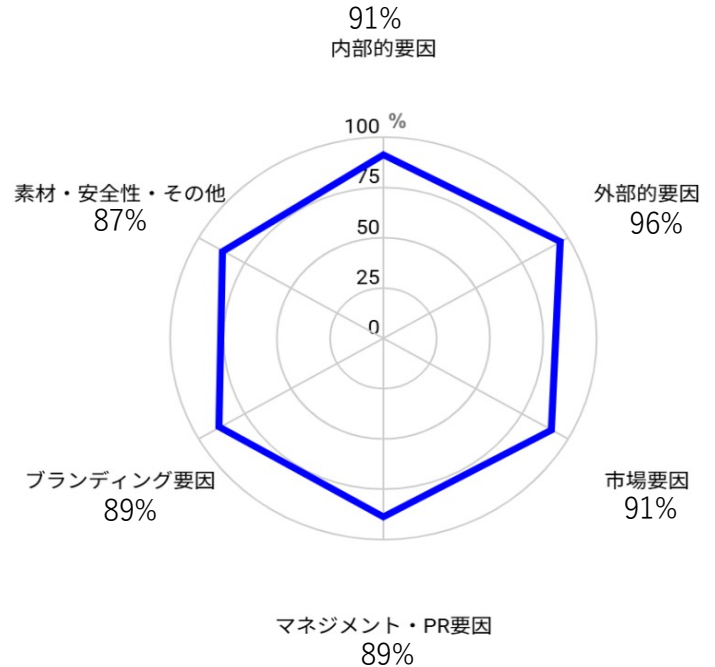
6. 素材・安全性・その他

HACCPに準じた調理や高温・短時間での提供など、キッチンカーという業態の中でできる安全対策を丁寧に積み重ねている点は、安心感につながっています。国産小麦五種を用いた熟成麺をはじめ、素材選びへのこだわりも評価されました。一方で、トレーサビリティや原材料表示、相談窓口などは今後整えていける余地があり、産地情報や使用意図を簡潔に伝えるだけでも、消費者の安心はより高まると感じられます。限られた環境下でも真摯に取り組まれている姿勢を見せることで安全性への信頼がさらに広がっていくでしょう。

審査レポート

■ 要因分布

全体として大きく整った六角形となり、各要因とも高水準で評価されました。特に「外部的要因」は96%と最も高く、ネーミングの印象度や個性的なパッケージが記憶に残る点が支持されています。「内部的要因」91%では、旨辛の味わいと熟成麺の食感、発想の新しさが好印象につながりました。「市場要因」も91%と高く、価格と内容のバランスやトレンド適合性が評価されています。一方で「素材・安全性・その他」は87%とやや控えめで、表示やトレーサビリティの明確化により、安心感をさらに高められる余地があると考えられます。



■ 総評

まずはじめに、コロナ禍という困難な状況を乗り越え、キッチンカーという形で新たな価値創造に挑戦されてきた貴社の歩みに、審査員一同心より敬意を表します。限られた環境の中で「食で世の中を明るくしたい」という想いを貫き、商品づくりと場づくりを重ねてこられた姿勢が、本商品からも伝わってまいりました。

「やみつき！台湾焼きそば」は、「台湾ラーメンを焼きそばタイプにするという発想にニュース性があるって素晴らしい」との声に象徴されるように、その着眼点の新しさが高く評価されました。

旨辛の味わいについても「味付けが商品名にある通り、病みつきになる味わい」「麺は確かに甘みがあり、モチモチした柔らかさを感じる」といった意見が寄せられ、国産小麦五種の熟成麺と肉味噌のコク、旨辛のバランスが印象に残る商品であることがうかがえます。

また、「麺にこだわったキッチンカーの焼きそばというのが唯一無二のイメージにつながる」との意見もあり、スイカ柄のパッケージやネーミングが記憶に残りやすく、発想力と個性は本商品の大きな強みです。視覚的なインパクトも含め、ブランドの印象形成に寄与しています。

一方で、「トレーサビリティ管理もしていると安心感が増す」「材料表示など外装にも表記があるとよい」との声もありました。現状の取り組みに加え、分かる範囲で産地や使用意図を明示することで、素材へのこだわりがより説得力を持ち、初めての方にも安心して選んでいただける商品へと一層近づくと感じられます。情報を丁寧に伝える姿勢が、信頼の積み重ねにつながるでしょう。

味の完成度と体験価値を兼ね備えた「やみつき！台湾焼きそば」が、今後さらに信頼を積み重ねながら発展されることを期待するとともに、貴社のますます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