



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

おばこ漬け詰合せ



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



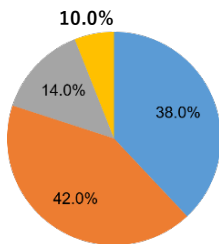
商品名 **おばこ漬け詰合せ**
 評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第98回 (2026年4月)**

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。

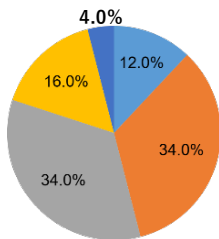
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

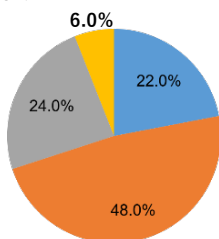
1 この商品に興味がありますか



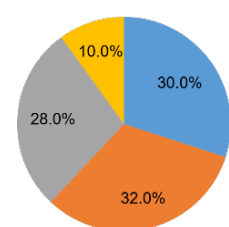
2 この価格で買いたいと思いますか



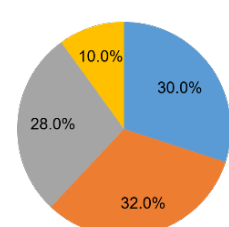
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

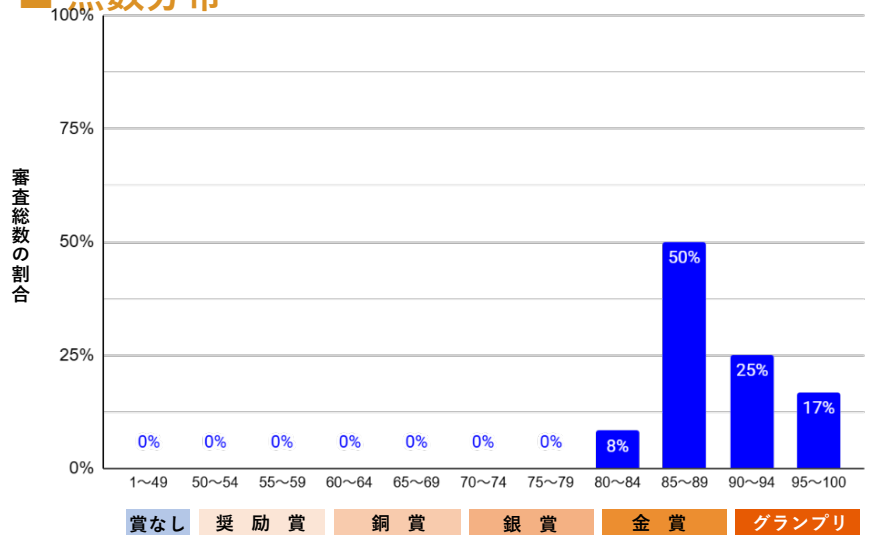
評価が高かった内容

酒粕の芳醇な香りと香ばしい風味の味噌のバランスが絶妙
 サクラマスはふっくらとして冷めても柔らかさが楽しめる
 さわらは味噌と酒粕の上品な味付けに庄内の恵みを感じる
 庄内豚は食べ飽きない旨味と甘味が際立っている
 「おばこ」に地域密着感と親しみやすさ、ぬくもりがある
 庄内地方に伝わる食文化を大切にする努力が伝わる
 健康、腸活、美肌など人気のキーワードがよく合う商品

評価が低かった内容

魚は「骨抜き」のように感じたのでアピールした方がよい
 「庄内豚」がやや硬めで高齢者には食べにくい
 塩分量を気にせず食べられるレシピがほしい
 焼く以外の調理法レシピ集があるとうれしい
 庄内地方の言葉のイメージがつかみにくい
 日本海と鳥海山の恵み、味噌粕漬で腸活等サブタイトルがほしい
 味噌粕漬け認知のため手軽にお弁当に使えるような工夫が必要

点数分布



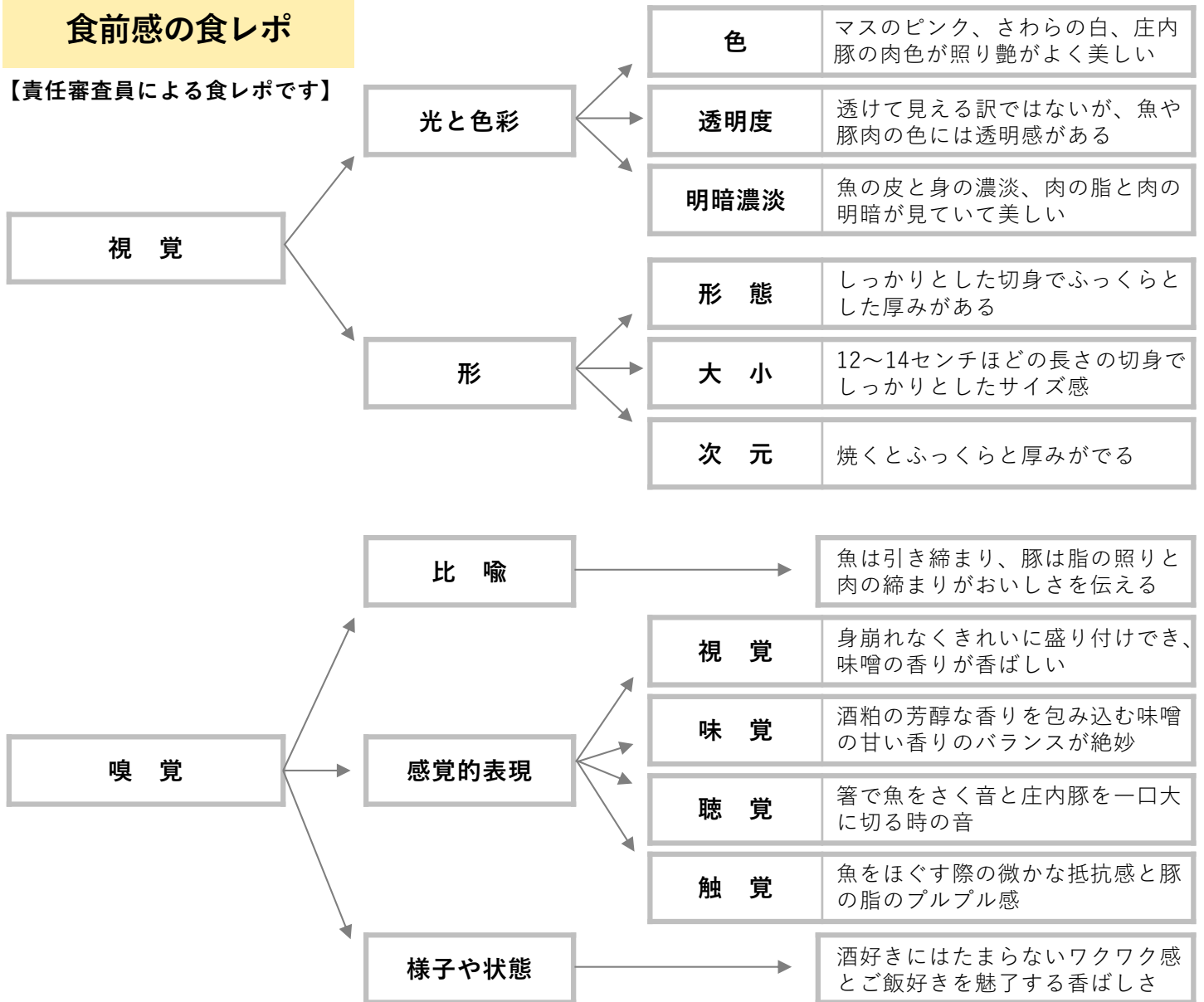
点数分布は、金賞相当からグランプリ相当に分布し、総合評価90点で【グランプリ】評価となりました。分布が高得点に寄った理由として、山形県庄内地方に伝わる伝統的な保存・調理法の味噌粕漬をより完成度の高いものへと作り上げた点があげられます。発酵食ブームで味噌・糀は若者にも人気です。WEBアンケートでも80%が「興味がある」と答えており、贈答用やご褒美需要層を中心に支持を得ています。伝統食として魅力ある商品です。



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

山形県庄内地方の伝統食「おばこ漬け詰合せ」は、発泡スチロールの外箱が海から陸揚げしたばかりの新鮮なイメージを与えてくれます。一つ一つが個別包装のため使いやすく、好みによってマス・さわら・庄内豚を各自が選んで調理することができます。魚の切身は通常（東京）のスーパーで見かけるものよりやや大きめです。魚が苦手な人には庄内豚が入っているので安心です。個別包装された魚や肉には、それぞれ名前が書かれたシールが貼ってあり、マスやさわらなどを食べ慣れない地域の人でも手に取ることができる消費者目線のうれしい仕様です。パッケージには調理法も記載されていて、焼き魚の調理に慣れない人もきれいに一皿を作ることができます。

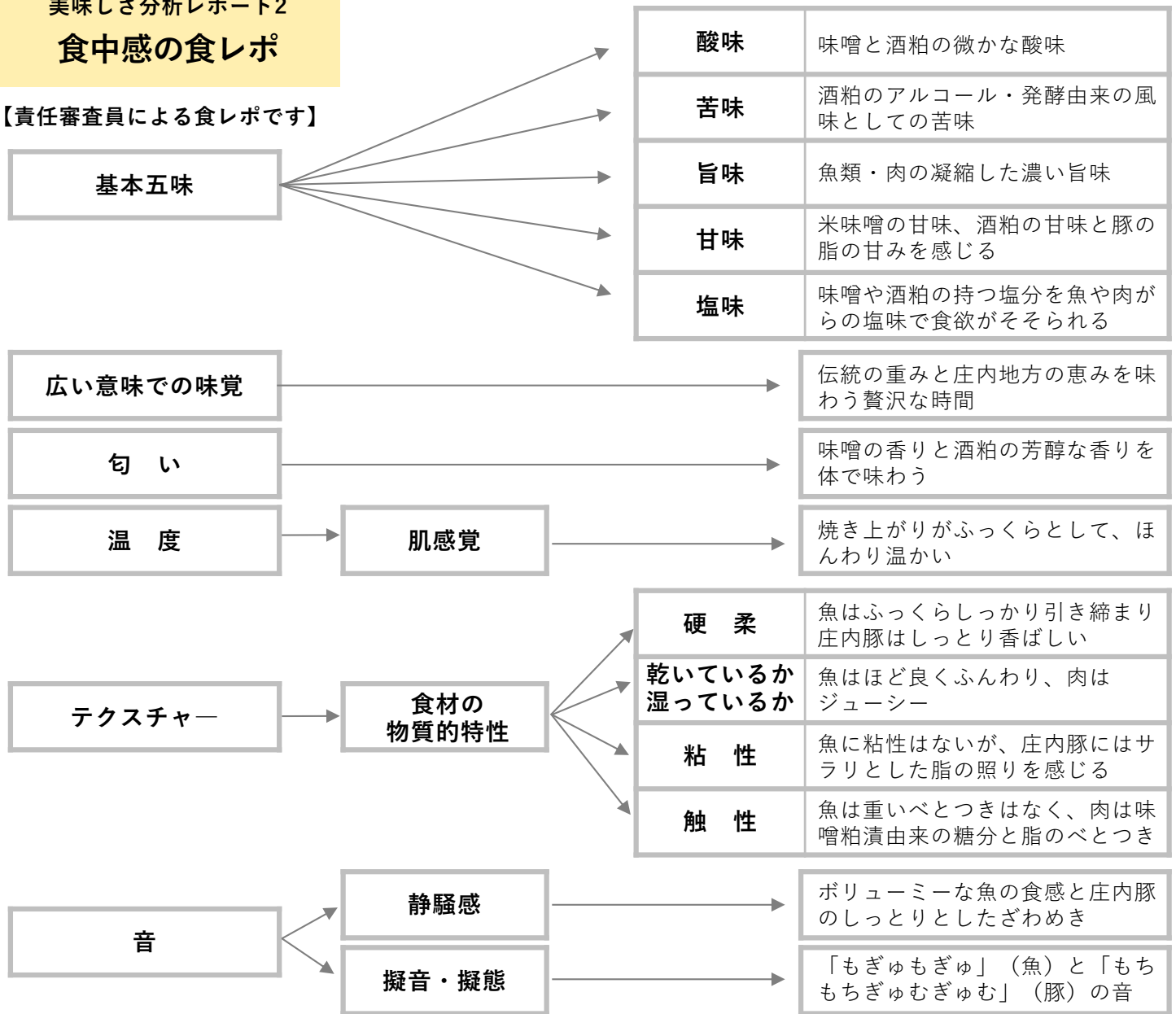
全国どこでも同じ食品を食べることができ、冷凍保存も冷蔵保存も簡単な昨今、日本の各地域に伝わる伝統食や郷土料理が消えていく中で、大切に手から手へと渡されていく食品はおいしさも格別です。食べる前から「白いご飯」との相性を考えながらワクワクします。



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

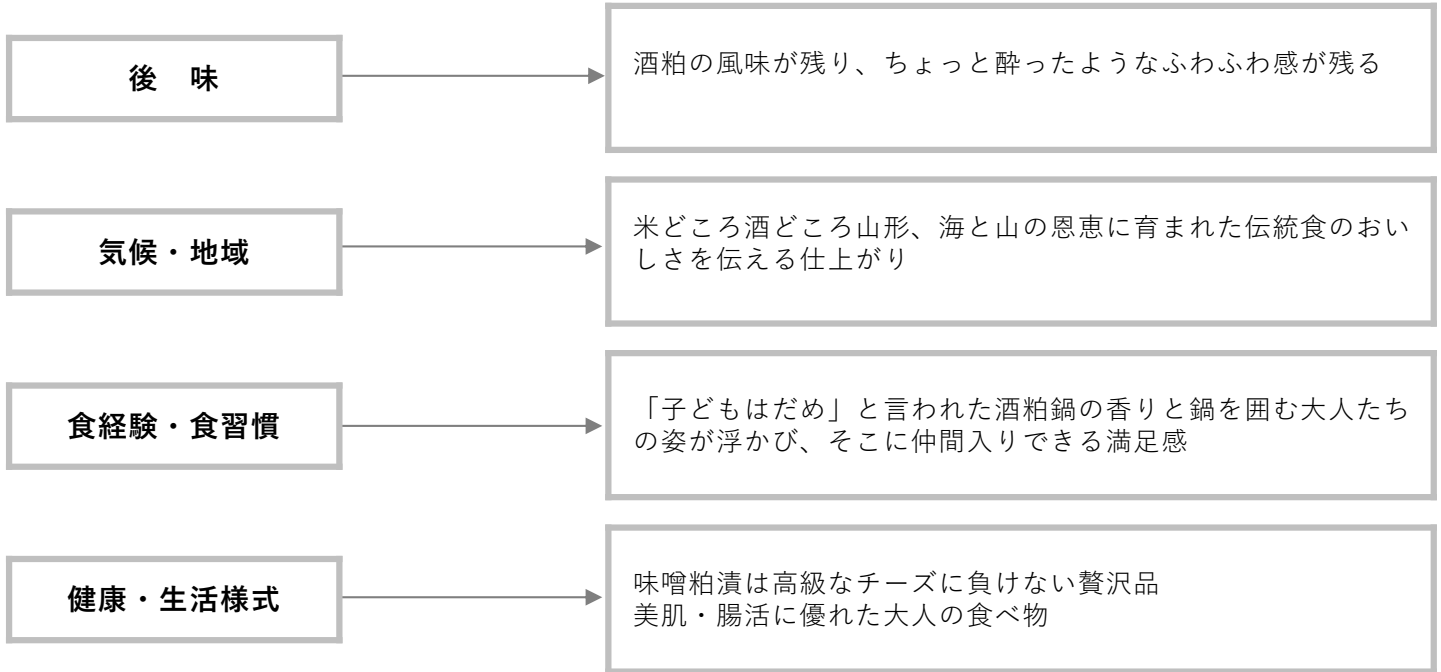
さわらもマスも魚の臭みがなく、骨抜きしてあるのでしょうか、とても食べやすいことに驚きました。身崩れなく焼くことができるのに、箸で「ホロホロ」と身を取り分けることができ、しかもふっくらとしてぱさつきはありません。一口食べて、味噌と酒粕の風味が広がったところで白いご飯を口へ運ぶと味噌粕漬の塩分と絡み合って「おいしい」と何度もおかわりしそうです。

魚が苦手なら庄内豚があります。肉にしっとりとしたなめらかさがあり、肉のしっかりとした食感と脂の甘みはとてもおいしいと感じました。パッケージを開けて焼くだけです、一人暮らしでも簡単に楽しめます。魚も豚も、それだけで食べると塩分が気になったり、酒粕の苦味が気になったりしますが、「ご飯のお供に」と考えると、とても贅沢な一皿になります。お酒好きには、うれしい酒のつまみになりそうです。山形県庄内地方の自然や生活の営み、歴史などに思いを馳せながら、大切な人への贈り物として、自分へのご褒美として選びたい逸品です。

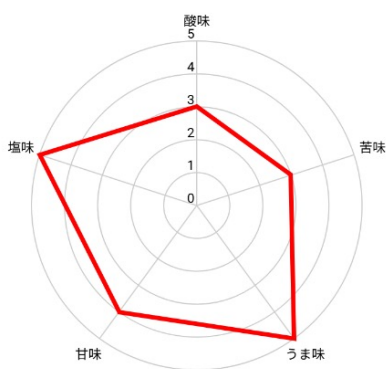


美味しさ分析レポート3 食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

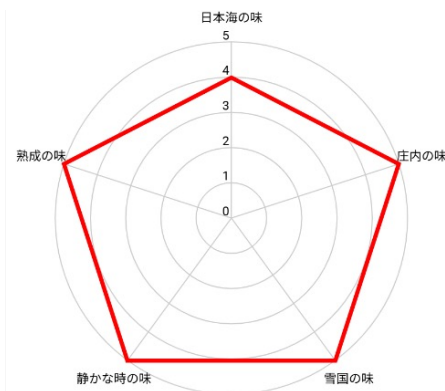


基本五味の レーダーチャート



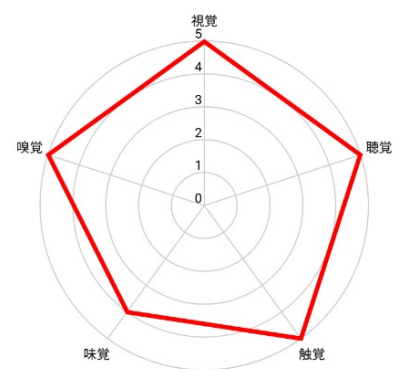
五味	評点
酸味	3
苦味	3
うま味	5
甘味	4
塩味	5

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
日本海の味	4
庄内の味	5
雪国の味	5
静かな時の味	5
熟成の味	5

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	5
触覚	5
味覚	4
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）

味噌粕漬の豊かな香りと「ホロホロ」としたマスやさわらのおいしさ、「しっとりジューシー」な庄内豚の食感と脂の甘みが食欲を刺激します。山形庄内地方に伝わる保存食の「おぼこ漬け詰合せ」は味噌にこだわり、酒粕にもこだわった完成度の高い逸品です。塩辛さを危惧する意見もありましたが、保存食は、塩分で食料の腐敗が進みにくくさせる、味の劣化を防ぐなどの役割があり、購入してすぐに食べる魚や肉とは異なります。塩分への心配は、保存発酵食への理解不足からくるものだと考えます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

陸揚げ後直送のイメージがある外箱です。新鮮さを伝えるパッケージですが、「いいね」と「ちょっと面倒かも」の声がありました。外箱が発泡スチロールのため、ゴミ出しに手間がかかります。簡単に処理しやすい箱にしてはどうでしょう。【山形味彩】の写真では木箱のように見えました。

ネーミングに関しては、方言にぬくもりがある・ほっこりすると好印象でした。中には「おぼこ」のイラストがほしいとの意見もあり、今後への期待が感じられます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

「自分へのご褒美」が定着したライフスタイルに合致し、最近人気の「発酵食」による腸活・美肌ブームの流れの中でSNS映えする話題性のある商品です。「発酵」は20代～シニア世代まで幅広い層で人気で、親子で体験できる「味噌作り」ワークショップや大人限定「酒蔵ツアー」など数多く展開されています。味噌粕漬も「魚の開き方」から「保存食体験教室」など、ターゲットを増やす試みができそうです。手間をかけてゆっくり熟成させる食べ物のすばらしさを是非多くの人に伝えてください。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

山形庄内地方の米味噌、酒粕を使い試行錯誤を重ねて完成した「おぼこ漬け詰合せ」は、地元異業種へのギフトとして、主に企業贈答品として用いられており、スーパーなどでの小売りが無いのは残念です。ホームページからオンラインショップ【山形味彩】に入り、おぼこ漬やその他の商品が購入できます。Instagramからも山形の台所を支えている様子が伝わりますし、YouTubeからは元気な映像からパワーをいただきました。味噌粕漬の動画も投稿して、全国に庄内の伝統食を発信していくこともできそうです。

5. ブランディング要因

庄内地方の米味噌と酒粕を使い、伝統食を大切に丁寧に作り完成度の高いものを目指した姿勢に多くの審査員から称賛の声があがりました。全国どこでも簡単に同じものが購入できる時代において、伝統食は「おぼあちゃんの食卓」感漂う一皿です。懐かしさと親しみのある、味噌粕漬・味噌漬・醤油漬など「日本の食卓」を彩る商品をまとめてブランドサイトにのせて、レシピを紹介し、盛り上げていけるのではないかと感じます。

6. 素材・安全性・その他

厳選された食材を使い、安全衛生面での管理、品質管理など細かく丁寧な確認に感謝します。企業ポリシーにある「安全・安心」な食品の提供を優先する心意気に頭が下がります。地域の商社として認められているのも理解ができます。

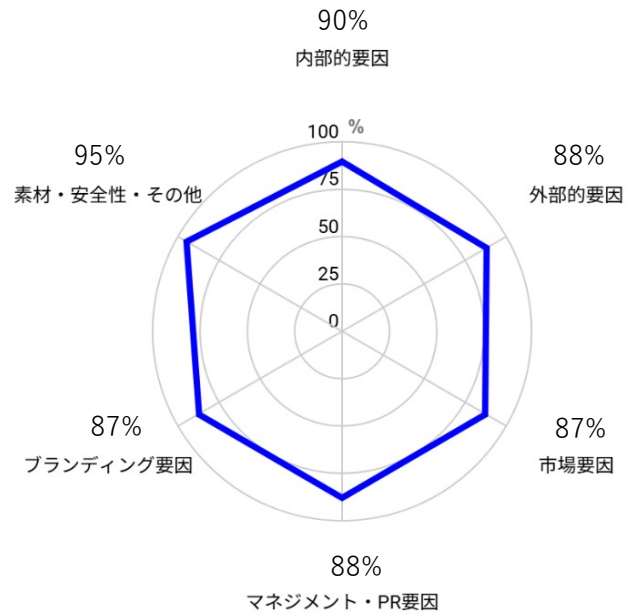
魚類についてのトレーサビリティは、今後日本においても必要になってきそうです。早めに国際基準に合わせた取り組みがのぞまれます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、87%から95%の範囲に分布し、全体的に広い六角形のグラフとなりました。

味や香りなど五感からなる商品自体の魅力を表す【内部的要因】は90%、【素材・安全性・その他要因】は95%の高い数値となりました。伝統食の米味噌と酒粕の豊かな風味と、魚には身を引き締める効果を、肉にはしっとりジューシーな食感を与えてくれる味噌粕漬の力が高評価につながりました。一方、【外部的要因】は88%、【市場要因】は87%、【マネジメント・PR要因】は88%、【ブランディング要因】は87%と、90%に達しませんでした。これは、本商品の現時点での市場での認知度の低さが評価に影響したと考えられます。



■ 総評

本商品は、「山形の台所」を支える地域の商社である貴社が長年に渡って試行錯誤の末、完成された「おばこ漬け詰合せ」です。山形庄内地方の伝統食である味噌粕漬は、旬の魚を保存して、その季節以外でも味わえるように工夫された先人の知恵が作り上げた食品です。「昔からある料理」というだけではない、地域の人々の暮らし方や価値観が反映された食文化の灯を大切に残していく企業姿勢は好感が持てます。

この「おばこ漬け詰合せ」は、シンプルな包装ですが、さわらの白い色、マスのサーモンピンク色と庄内豚の脂と肉の色のコントラストなどが美しく、どれから食べようかと悩んでしまいます。ひとつ選んで焼くと味噌の香ばしいかおりと後から続く酒粕の香りで食欲が刺激されます。白いご飯との相性は、すばらしく何杯でもご飯がいただけそうです。素朴な料理ですが、味噌酒粕を使った発酵食品で、食べるまでにかかる時間を考えると日本が誇れる高級食品の一つです。

魚類は身が引き締まり特有の臭みが消え、肉は、分解酵素によりしっとりジューシーな仕上がりです。認知度が上がれば、必ずファン層は広がる商品だと感じました。静かな「発酵食」ブームは20代からシニア世代の健康・美肌・腸活に勤しむ人々や手作り大好きな人を巻き込みながら大きな流れになっています。今後、この層に届くようなSNSでの発信で「おばこ漬け詰合せ」を愛してくれる人が増えていくと信じます。

現在は、残念ながらスーパーでの小売りはなく、山形丸魚さん運営の【山形味彩】のオンラインショップで購入するしかなさそうです。セットになっているので選ぶことができませんが、高級生ハムやチーズが冷蔵庫にあってうれしいように、味噌粕漬がある喜びを味わうことが可能なのはうれしいことです。今後の展開を期待して待つしかありません。

「おばこ漬け詰合せ」のさらなる飛躍と活躍を楽しみにしています。



〒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