



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

便利な花かつお25g薩摩



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



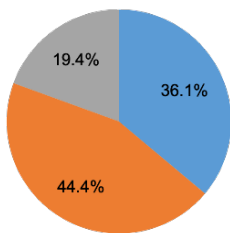
商品名 **便利な花かつお25g薩摩**
 評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第98回 (2026年4月)**

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。

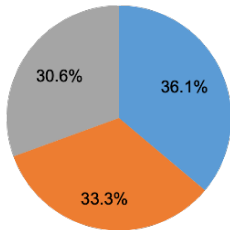
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

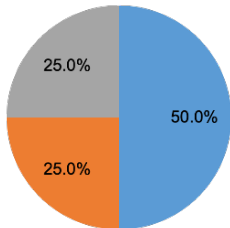
1 この商品に興味がありますか



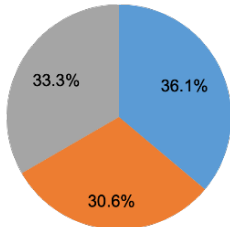
2 この価格で買いたいと思いますか



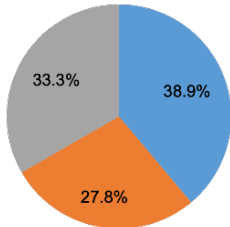
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

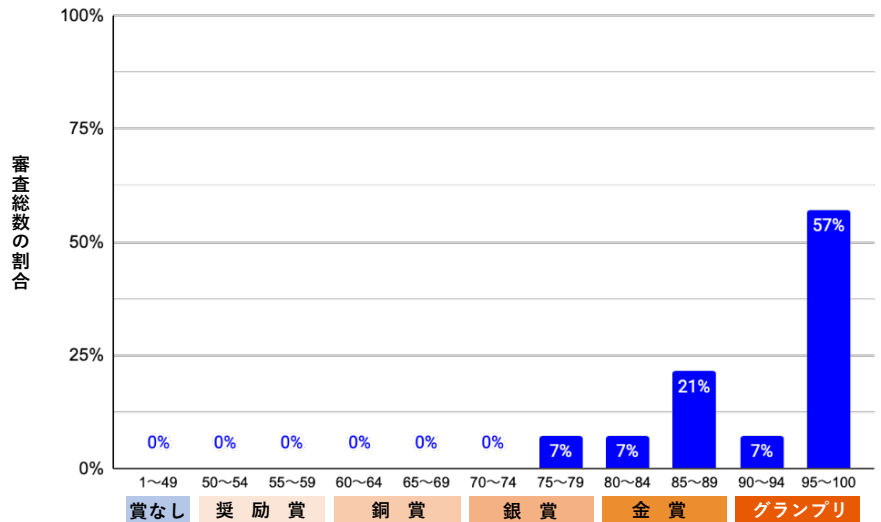
評価が高かった内容

鰹の旨味がしっかり感じられる削り節
 出汁にもトッピングにも使える汎用性
 小ぶりの削りで扱いやすい形状
 「便利なシリーズ」として統一展開され、時短ニーズに合致
 視認性が高く、利便性も高いチャック付きパッケージ
 家庭料理に取り入れやすい素材価値
 外部認証取得や金属検査体制など、安全管理が明確

評価が低かった内容

酸味が出やすい鰹節のため、調味料配分の参考情報が少ない
 自立するパッケージだとさらに利便性が上がる
 パッケージに産地指定や焙乾香の強みの表現が不足
 味そのものの差別化要素がやや見えにくく、ニュース性に乏しい
 ブランドの情緒的価値や産地物語が伝わりにくい
 パッケージから小ぶりの削りの特徴が伝わりにくい
 家庭料理での活用場面がやや想像しにくい

点数分布



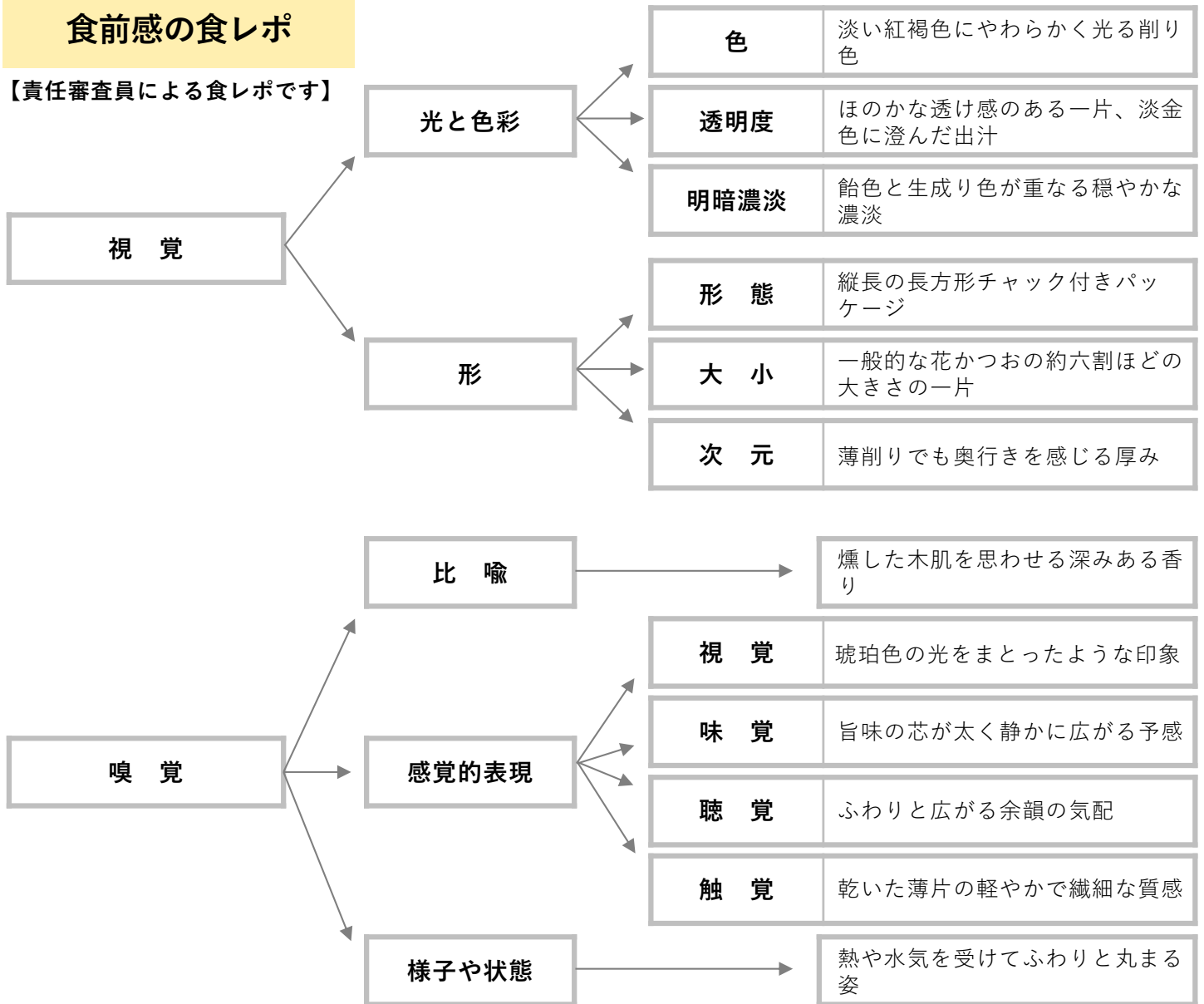
総合評点92点を獲得し、本商品はグランプリの評価となりました。Webアンケートでは「商品に興味がある」「ターゲット顧客層は多い」とする回答が多く、家庭料理の素材としての関心の高さが示されています。また価格についても一定の前向きな回答が見られ、商品の価値が理解されている様子がうかがえます。点数分布では95点以上が過半数を占めており、鰹の旨味や使いやすい削り形状など素材としての魅力が評価を押し上げた結果であり、日常料理の中で幅広く活用できる削り節として高い支持を得た結果といえるでしょう。



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

袋を手にとった瞬間、すっきりとした縦長の佇まいと軽やかな薄さが印象に残ります。日常の台所にも無理なく収まる端正な姿でありながら、中には淡い紅褐色の削りが静かに重なり、その一枚一枚がやわらかな光を帯びています。自然素材ならではの穏やかな色調は主張しすぎることなく、飴色と生成り色が折り重なることで落ち着きと品の良さを感じさせます。光の当たり方によって微妙に表情を変える様子もまた、素材の誠実さを物語っているようです。

一片にはほのかな透け感があり、出汁にしたときの淡金色に澄んだ様子を思い起こさせる透明感があります。一般的な花かつおよりやや小ぶりな削りは扱いやすさを予感させると同時に、薄削りでありながらも確かな厚みを感じさせ、素材の充実感を静かに伝えます。乾いた質感の中に繊細さが宿り、料理の上で軽やかに広がる姿まで自然に想像が広がります。

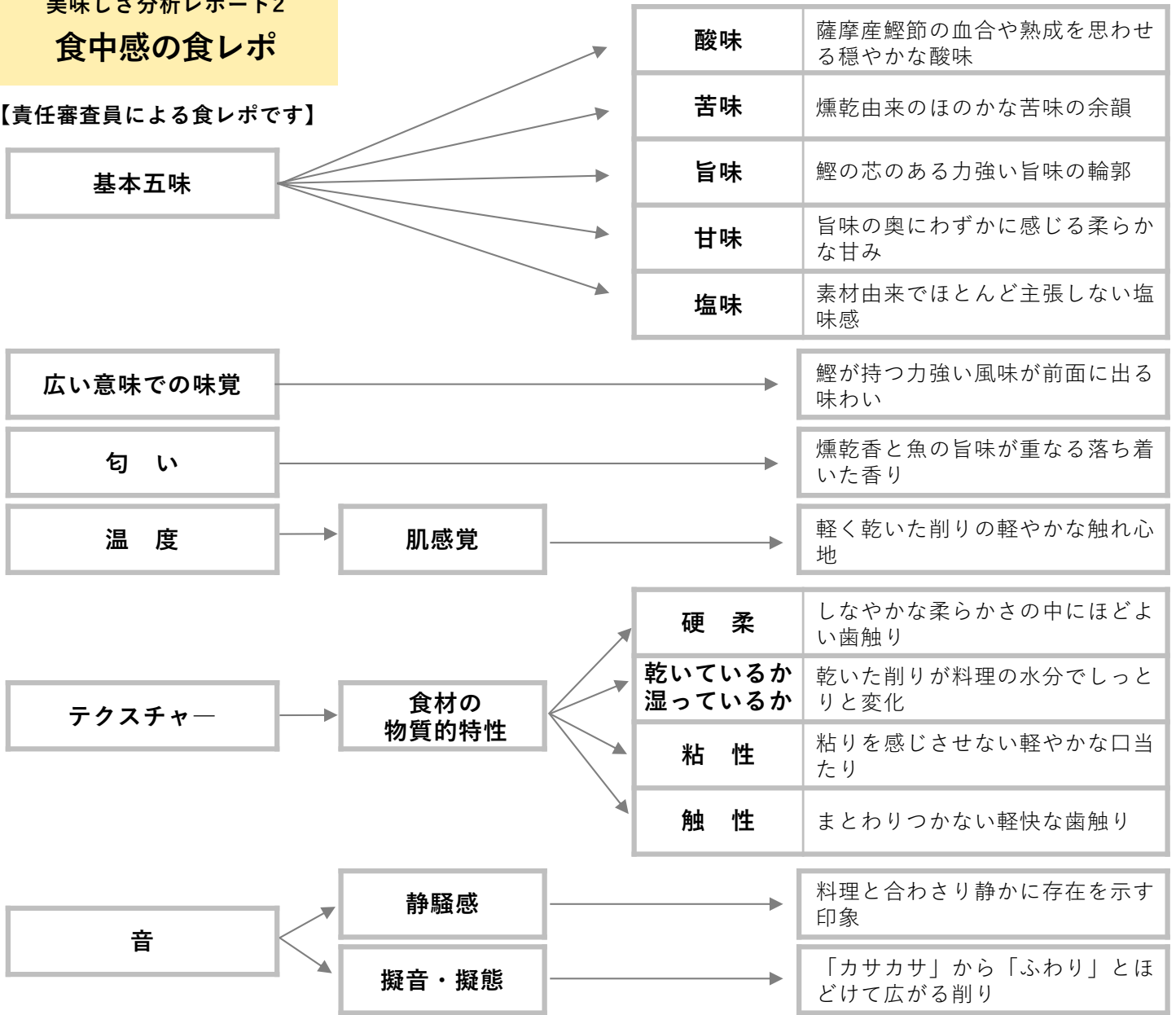
立ちのぼる香りは華やかに広がるというよりも、芯のある深みを湛えています。燻した木肌を思わせる落ち着いた余韻がふわりと続き、料理に重ねたときの旨味の広がりや自然と想像させます。熱や水気を受けて軽やかに丸まる姿まで思い描くと、食卓の上でそっと存在感を添える情景が浮かび、料理への期待がゆっくりと、しかし確実に高まっていきます。



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

口に含むと、まず鰹節ならではの芯のある旨味がゆっくりと広がり、素材が持つ力強さが穏やかに感じられます。削りは一般的な花かつおよりもやや小ぶりであるため、料理の中で均一に広がりやすく、口当たりも軽やかです。乾いた削りは料理の水分を受けることでしっとりとした質感へと変化し、しなやかな柔らかさの中にほどよい歯触りが生まれます。噛み進めるほどに鰹の風味がゆっくりと立ち上がり、燻乾由来の穏やかな香りとともに奥行きのある味わいが感じられます。薩摩産の鰹節らしい血合や熟成を思わせるほのかな酸味も重なり、旨味の輪郭を引き締めながら味わいに複雑さを添えています。粘りや重さはなく、軽くまとわりつかない軽快な歯触りのため、卵かけご飯のようなやさしい味わいの料理にも自然になじみます。削りは料理の上でふわりとほどけるように広がり、存在を主張しすぎることなく静かに風味を支えます。

また、この鰹節から引いた出汁は、鰹の風味がしっかりと感じられる力強い味わいを持ち、料理に安定感のある旨味の土台を与えます。旨味の輪郭がはっきりしているため、日常の食卓に並ぶ煮物や汁物などの料理にもよく調和し、素材の味を引き立てながら料理全体の風味を豊かに整えます。

トッピングとしても出汁素材としても使いやすく、鰹の存在感を感じさせながら料理全体の味わいを静かに支える削り節です。



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

鰹の芯のある旨味がゆっくりと余韻として残り、燻乾由来の穏やかな香りとほのかな酸味が重なりながら、落ち着いた後味へと静かに収まる印象である

気候・地域

薩摩の温暖な海で育つ鰹を用いた削り節らしく、季節を問わず日常の食卓になじみ、温かな汁物や煮物が恋しくなる時期に特に心地よく感じられる風味である

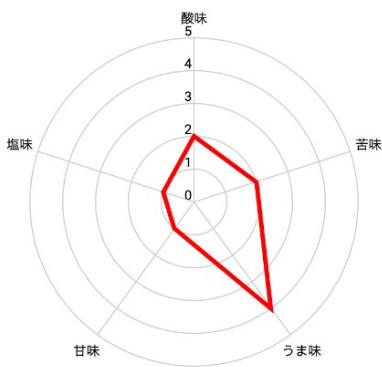
食経験・食習慣

日本の家庭料理で親しまれてきた削り節ならではの味わいが感じられ、卵かけご飯や冷奴、煮物など日常の食卓に自然になじむ懐かしさを感じさせる食経験をもたらす

健康・生活様式

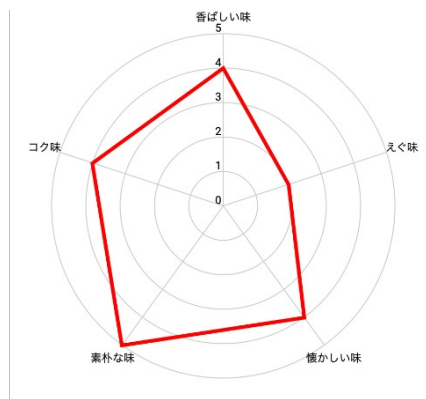
強い調味料に頼らず素材の旨味で料理を整える食生活に寄り添い、日々の食事の中で穏やかな満足感と安心感をもたらす和食的な生活様式に適した食品である

基本五味の レーダーチャート



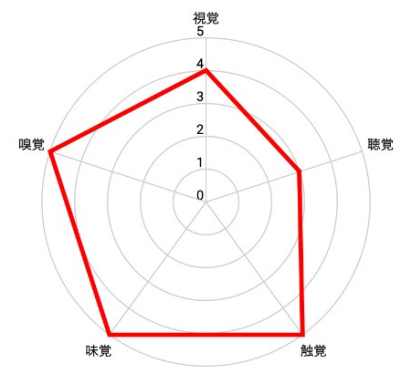
五味	評点
酸味	2
苦味	2
うま味	4
甘味	1
塩味	1

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
香ばしい味	4
えぐ味	2
懐かしい味	4
素朴な味	5
コク味	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	3
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（味・五感・ニュース性等）

削りは一般的な花かつおより小ぶりで扱いやすく、料理の上で均一に広がりやすい形状です。卵かけご飯や冷奴のような繊細な料理でも口当たりを邪魔せず、噛むほどに鰹の旨味が立ち上がる点は素材の力を感じさせます。燻乾の香りは華やかさよりも落ち着いた深みを持ち、魚としての鰹の存在感を穏やかに感じさせながらも嫌味な生臭さに寄らない点が特徴です。削りの厚みも適度で、軽やかさの中にほどよい歯触りが残るため、料理の中で素材感を保ちながら風味を支える役割を果たします。一方で出汁ではやや力強い風味が出るため、合わせ出汁の比率や料理別の使い方を示すことで、家庭での再現性はさらに高まると考えられます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

縦長でスリムなチャック付きパッケージは収納性が高く、台所の限られたスペースでも扱いやすい形状です。必要量だけ取り出して再封できるため香りの保持にも配慮されており、開封後の品質維持にもつながります。デザインは削り節としては柔らかく親しみやすい印象で、従来の鰹節に馴染みの薄い層にも手に取りやすい印象があります。家庭料理の素材として日常的に取り入れやすい外観となっており、気軽に使える雰囲気を持っています。さらに用途の広さが一目で伝わる表記や、出汁取りとトッピングそれぞれの使い方を整理すると、初めて購入する人にもより分かりやすく伝わりやすと考えられます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

少人数世帯の増加や家庭料理の簡便化が進む中で、使い切りやすい容量と多用途性は現代の食生活に合っています。小ぶりな削りは料理の上に広がりやすく、卵かけご飯や冷奴、煮物、汁物など日常の料理に幅広く活用できます。香ばしさや素朴さの評価が高く、家庭の定番素材を少し良いものに替えたい層にも訴求力があります。また削り節をトッピングとして使う楽しさもあり、料理の仕上げ素材としての価値も感じられます。今後は強い鰹の風味を活かした料理提案や、合わせ出汁としての活用方法を紹介することで用途の広がりがより伝わります。また少量パックなどの展開も購買動機を高め、日常使いの素材としての魅力をさらに高める可能性があります。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

品質管理や食品安全の体制が整備されており、製造工程では衛生管理や異物混入防止への取り組みが行われています。原料から製品までの品質を安定させるための管理体制が構築されており、家庭で安心して使用できる食品としての基盤が整っています。製品に関する問い合わせや万一の対応についても窓口が設けられており、消費者とのコミュニケーション体制が整えられています。企業として品質を重視する姿勢がうかがえ、日常食品として安心して選びやすい体制が整っています。今後は料理提案や使用量の目安などを情報発信としてさらに充実させることで、家庭での使い方の理解が深まり、商品の魅力がより広く伝わりやすと考えられます。

5. ブランディング要因

日常の台所で使いやすい削り節として位置付けられ、出汁取りとトッピングの両方に活用できる点がブランドの特徴になっています。薩摩で製造された鰹節を用いることで、香ばしさと力強い旨味を感じる方向性が明確です。小ぶりな削り形状は料理に広がりやすく、家庭料理の仕上げ素材として使いやすい点も商品の個性となっています。パッケージの雰囲気も親しみやすく、削り節文化を日常の料理に取り入れやすくする役割を果たしています。さらに地域性や製法の背景を料理提案とともに伝えることで、素材としての価値や文化的な魅力がより伝わり、ブランドの印象を一層強めることができると考えられます。

6. 素材・安全性・その他

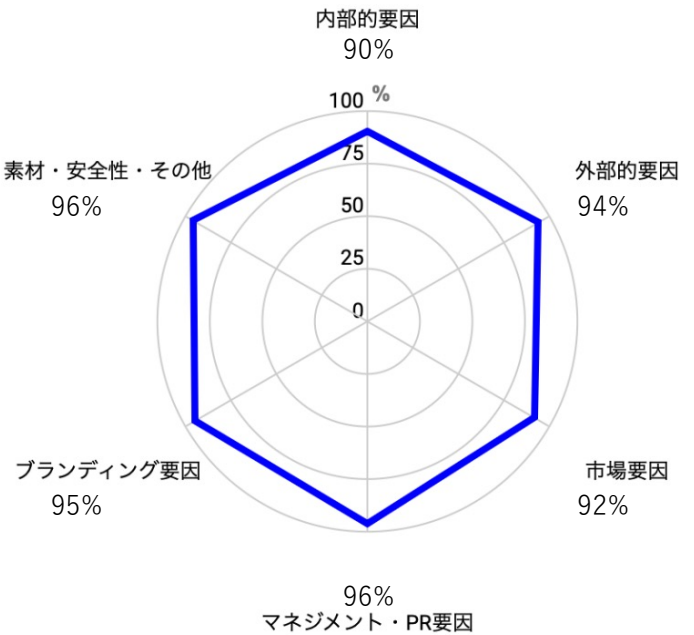
原材料は鰹節のみで構成されており、添加物を用いないシンプルな設計です。素材本来の風味を生かした構成であり、家庭で安心して使える食品としての印象があります。製造工程では品質管理と衛生管理が行われ、製品の安全性を確保する体制が整っています。トレーサビリティ管理も実施されており、原料から製品までの流れが把握できる点は安心感につながります。保存方法や賞味期限も明確で家庭での取り扱いもしやすい構成です。今後は原料や製造工程に関する情報をもう一步分かりやすく紹介することで、消費者にとっての信頼感がさらに高まり、素材食品としての安心感がより強く伝わりやすと考えられます。

審査レポート

■ 要因分布

最も高い得点となったのは「マネジメント・PR要因」および「素材・安全性・その他」であり、96%の高評価となりました。製造工程における品質管理体制や衛生管理への取り組みが整えられており、家庭で安心して使用できる食品としての基盤が確立されている点が高く評価されたと考えられます。次いで「ブランディング要因」も高い評価となっています。薩摩製造の鰹節を用いた力強い旨味と香ばしさを持つ削り節として、出汁取りとトッピングの両方に活用できる商品特性が明確であり、家庭料理の中で使いやすいブランドイメージが形成されている点が評価されたと考えられます。

一方で「市場要因」および「内部的要因」は他要因に比べてやや低い得点となりましたが、これは素材特性として鰹の風味がしっかりしているため、出汁として使用する際には料理に応じた使い方の提案があるとさらに理解が深まる余地があるためです。料理提案や使用量の目安を補足することで、家庭での活用範囲はさらに広がると考えられます。



■ 総評

本商品は、日常の食卓で使いやすい削り節として家庭料理に寄り添うことを目指して開発された商品であり、素材の魅力を大切に商品づくりを続けてこられ、製造工程における品質管理や衛生管理など安全性への取り組みを丁寧に積み重ねてこられた企業の姿勢に、まず敬意を表したいと思います。

削りは一般的な花かつおよりもやや小ぶりで扱いやすく、料理の上で均一に広がりやすい形状であることから、卵かけご飯や冷奴、煮物など日常の家庭料理の中で自然に使うことができる点が大きな特徴です。燻乾由来の香りは華やかさよりも落ち着いた深みを持ち、鰹そのものの存在感を穏やかに感じさせながらも嫌味な生臭さに寄らないやさしい風味が印象的です。また削りの厚みも適度で、軽やかな口当たりの中にほどよい歯触りが残るため、料理の中で素材感を保ちながら風味を支える役割を果たしています。料理の上にふわりと広がる削りの様子は、見た目にも料理の仕上がりをやさしく整え、家庭料理に温かみのある印象を添える素材としての魅力を感じさせます。さらに品質管理や衛生管理への取り組み、トレーサビリティ管理などが整備されている点は、日常食品として安心して選びやすい環境を支える重要な要素となっています。こうした基盤があることで、家庭料理の素材として継続的に使用しやすく、日々の食卓に自然に取り入れられる食品としての信頼性が高められていると感じられます。

一方で出汁として使用した際には鰹の風味がやや力強く感じられる場面もあり、料理に応じた使い方や合わせ出汁の提案などが示されることで、商品の魅力がさらに分かりやすく伝わる可能性があります。例えば料理別の使用量の目安や合わせ出汁の組み合わせ例などを紹介することで、家庭での再現性が高まり、削り節の使い方の幅がより広がると考えられます。

こうした使い方の提案が加わることで、家庭料理の中での活用範囲は一層広がり、削り節の魅力を日常の食卓の中でより身近に感じることができるようになるでしょう。今後は料理提案や使用方法の情報発信をさらに充実させることで、削り節文化を日常の食卓の中でより身近なものとして広げていくことが期待されます。本商品が家庭料理の中で鰹の風味をやさしく支える素材として多くの食卓に親しまれていくとともに、企業の今後のさらなる発展を心より期待しております。



〒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