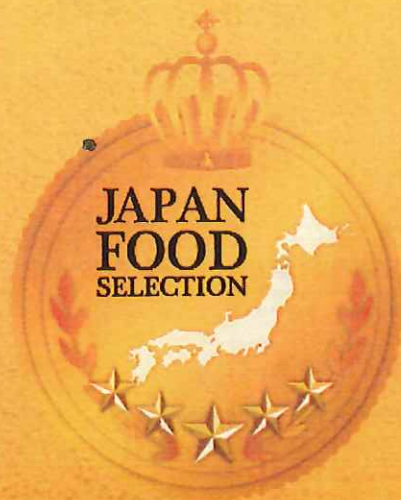
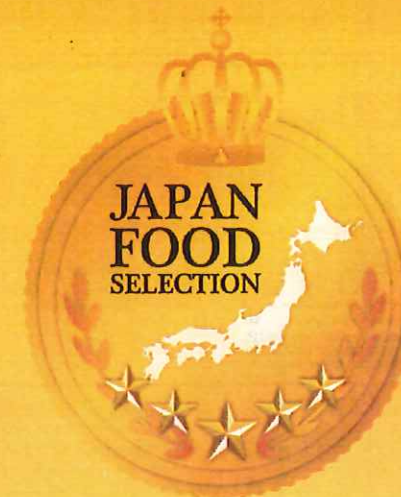




Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

黒豆萌



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 黒豆萌

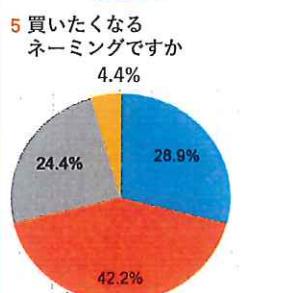
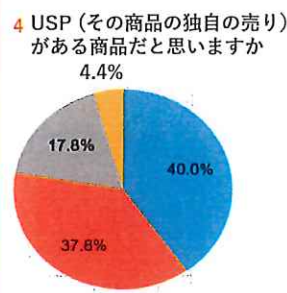
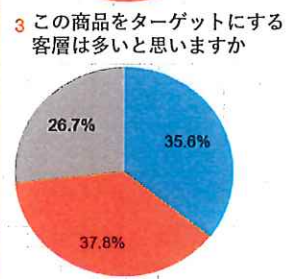
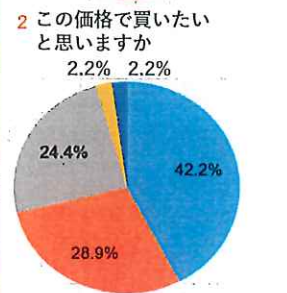
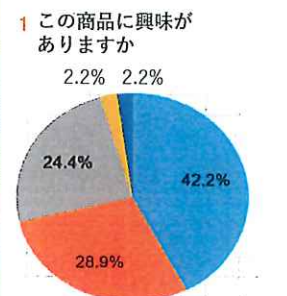
評価結果 金賞

受賞回・年月 第88回 (2025年6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



審査評

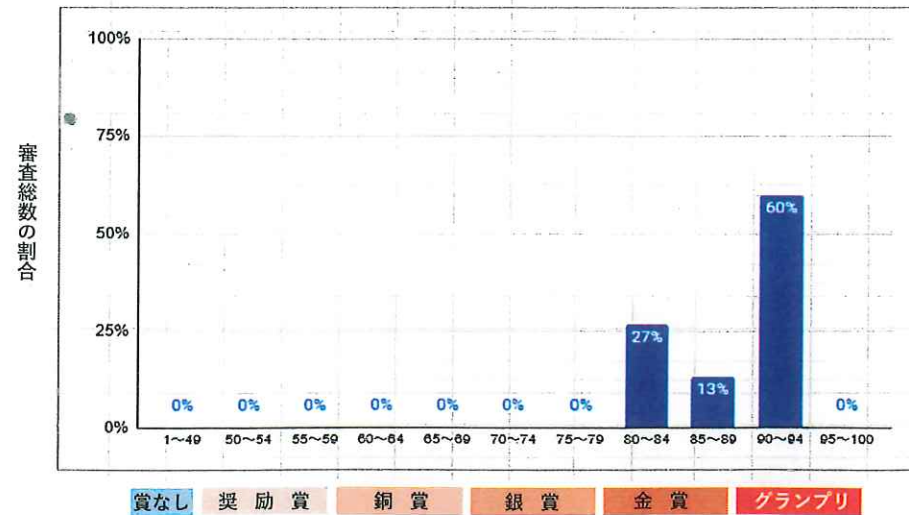
評価が高かった内容

シャキシャキ感と歯応えが良く、口当たりが良い
苦味がなく、ブラックマップの甘みが活きている
極めて高い安全水準で作られている
衛生管理体制が明確である
和紙調デザインと清潔感、高級感で差別化ができている
食育事業や学校教育との連携などのローカル価値の高さ
買いたいと思わせる魅力がある

評価が低かった内容

ブラックマップの説明がないと伝わりづらい
「あおき」の文字が目立ちすぎて商品名と誤解される
品質は良いが、なぜ価格が高めなのかが説明不足に感じた
伝統や復活ストーリーがパッケージから伝わらない
原産国の明記だけでは安心感が足りない
安全性についての記載がより詳しいとさらに安心
細もやしの特徴を十分に伝えきれていない

点数分布



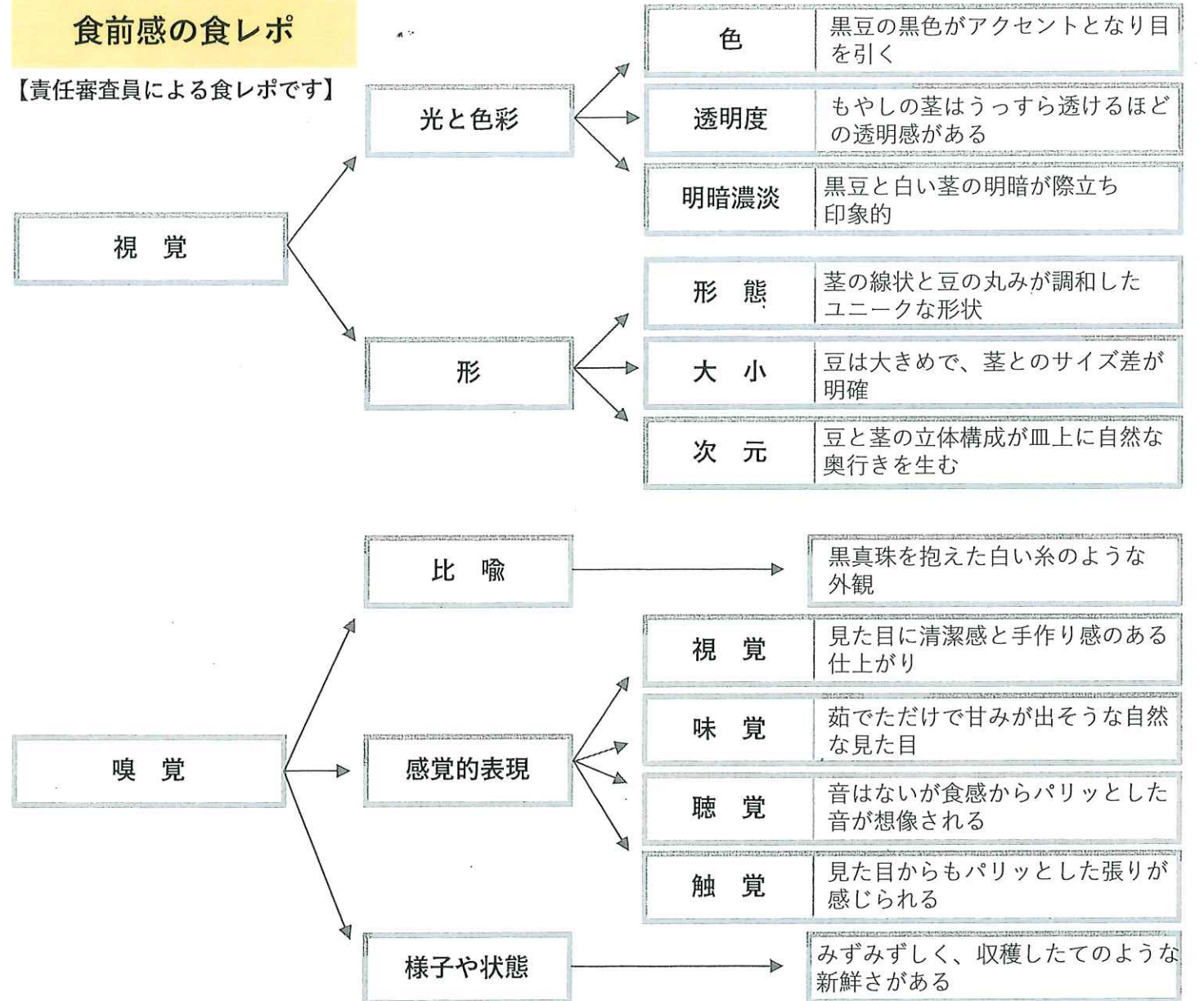
本商品「黒豆萌」は、総合評価89%で、【金賞】評価となりました。平均4.4点（5点満点）と高評価を獲得しました。特に「味」「食感」「安心感」では4.6点以上の評価が目立ち、審査員の91%が4点以上をつける等、品質面での完成度が際立ちます。一方で「ネーミング」や「パッケージ」は3.8~4.0点台と、やや伸び悩み、今後は訴求力向上が課題といえます。全体として高評価ですが、今後はブランド訴求力の強化が鍵となるでしょう。



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

黒豆萌は、白い茎と黒豆のコントラストが美しく、見た目から非常に印象的な商品です。茎の部分は透明感があり、光を程よく通すことで明暗や濃淡に自然な陰影を生み出しており、視覚的に立体感が感じられます。細くシャープな茎の先に、丸く艶のある黒豆が結実している姿は、均整が取れているながらも自然の変化が感じられ、人工的ではない調和が魅力となっています。

形状やサイズには、若干のばらつきがあるものの、それが「自然そのもの」という印象を与え、丁寧に育てられた様子が伝わってまいります。黒豆の部分は黒真珠のように光を反射し、光沢が美しく、栄養価の高さや素材の力強さを視覚的に物語ってくれます。

見た目からは、シャキッとした食感や、豆のほのかな甘み、香ばしさが連想され、実際の調理前から味覚への期待が高まります。

調理の際に立ちのぼる音や香りも想像され、聴覚や嗅覚にも訴えかけてくる要素が含まれています。

また、全体に清潔感があり、水洗いされた後のすっきりとした印象や、手に取ったときの軽やかな触覚までイメージさせてくれます。

まさに「食べる前からおいしさが伝わる」ような視覚的メッセージが込められており、日々の食卓にも季節のごちそうとしても調和する存在感を持っています。

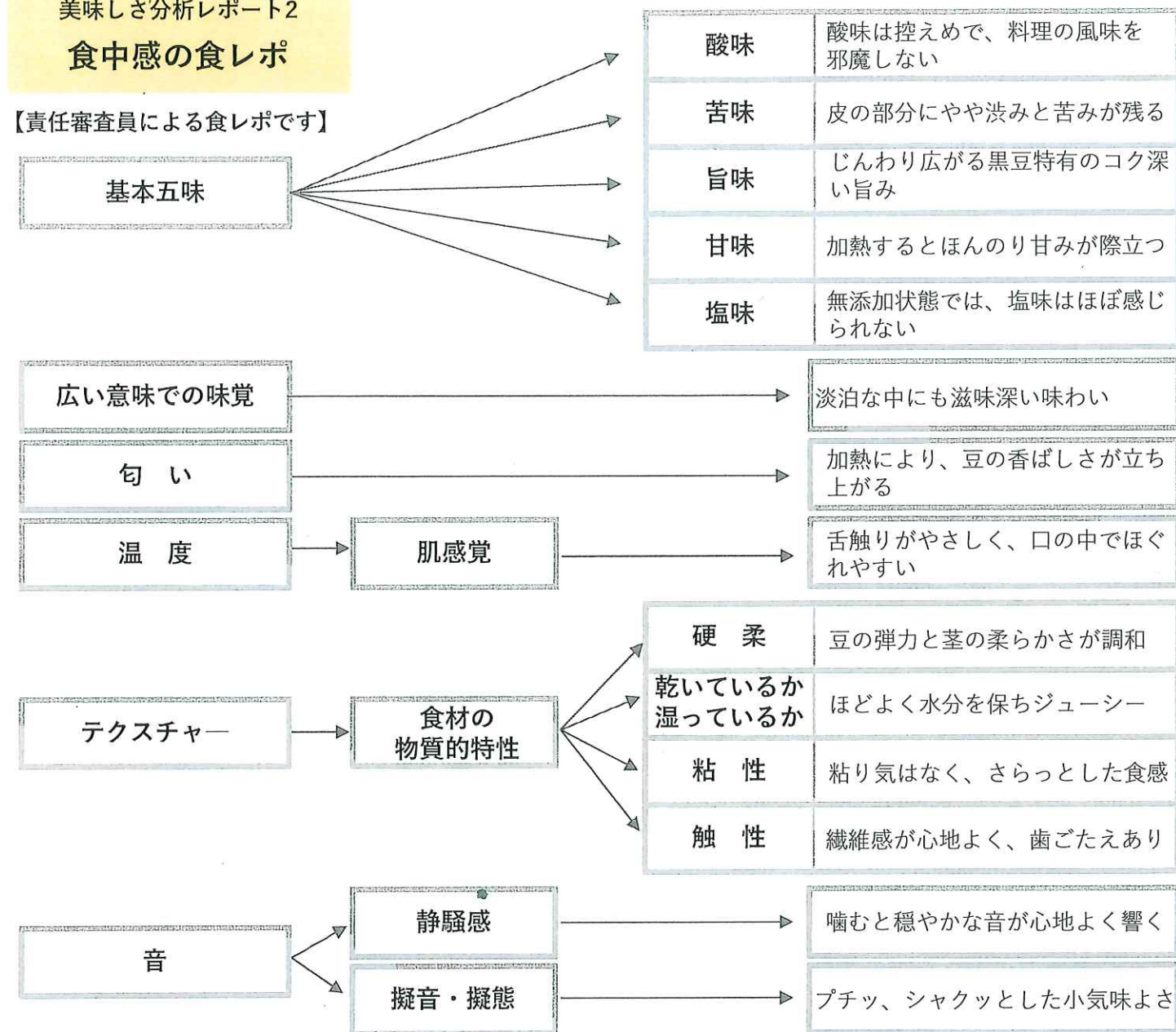
こうした見た目から感じる印象は、素材の良さと、生産者の丁寧な手仕事の結晶であるといえるでしょう。



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

黒豆萌は、食べ進める中でその繊細な味わいや食感のバランスが印象に残ります。

酸味は控えめで、全体の風味を邪魔せず、穏やかにまとまっています。わずかに皮の部分に感じられる苦みが、素材本来の存在感を引き立てています。加熱することで甘みがふわりと広がり、特に芯の部分に豆の旨みがしっかりと感じられ、自然な滋味が楽しめます。

塩味は付け加えなければほとんどありませんが、逆に味付けの幅を持たせる自由度の高さにつながっています。

香りは穏やかで、熱を通すと黒豆特有の香ばしさがやや立ち上がります。

肌感覚としては、もやしの茎部分が滑らかで、口の中で優しく解ける印象です。

豆の硬さと茎の柔らかさが共存し、食感に変化をもたらしています。

水分量も適度でジューシーながらベタつかず、さらっとした舌触りが続きます。

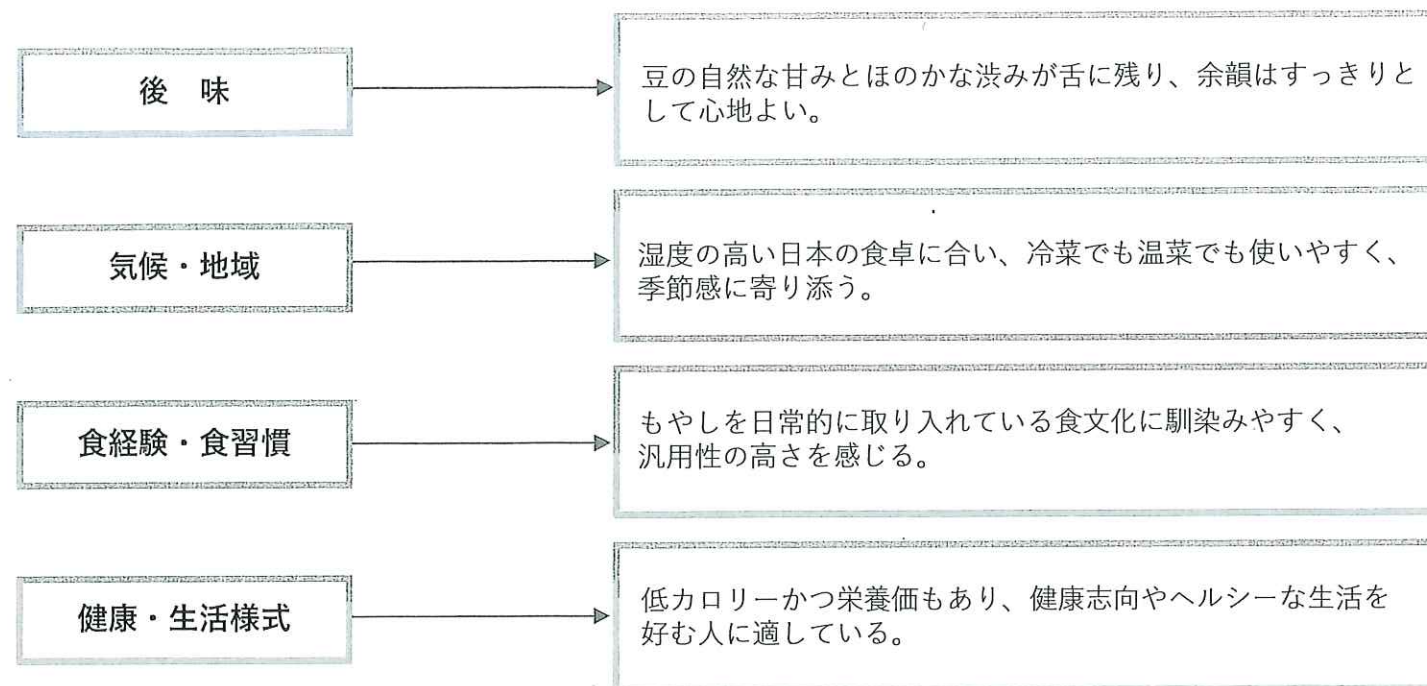
粘り気や繊維の過剰さはなく、歯ごたえとともに繊細さも感じられます。噛むたびに「シャクッ」と静かに響く音が食べていて心地よく、咀嚼のたびに軽快な食感を楽しむことができます。



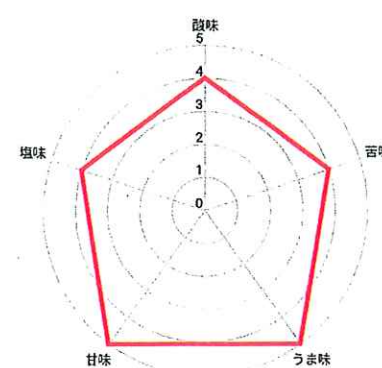
美味しさ分析レポート3

食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

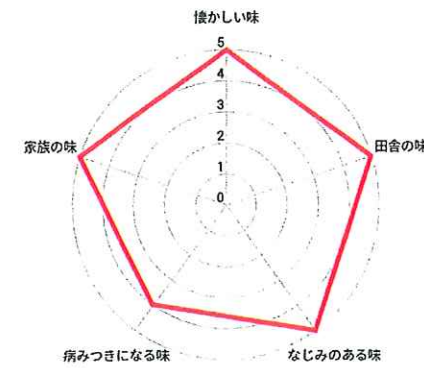


基本五味のレーダーチャート



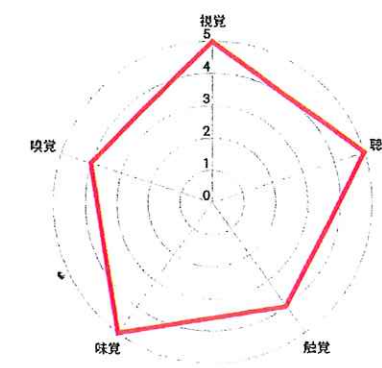
五味	評点
酸味	4
苦味	4
旨味	5
甘味	5
塩味	4

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
懐かしい味	5
田舎の味	5
なじみのある味	5
病みつきになる味	4
家族の味	5

五感に対する感じ方のレーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	5
触覚	4
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）

黒豆萌は、シャキシャキとした食感と豆のふくよかな香りが印象的で、素材本来の味を活かしたシンプルな美味しさが魅力です。審査員からも「噛み応えがある」「後を引く味」と高い評価が寄せられており、特に家庭料理における万能性が支持されています。

調味料を控えめにしても十分に素材の旨みを感じられ、他の食材との相性も良いため、アレンジ次第で幅広く活用できる点も強みとなっています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージはシンプルで清潔感があり、健康志向の消費者に好印象を与えています。

ただし、一部の審査員からは「もっと黒豆の特徴を前面に出してもよい」との声もあり、視覚的に黒豆由来の栄養価や味の違いが伝わる工夫があると、さらに訴求力が高まる可能性があります。販路拡大においては、健康食材を扱う店舗との連携が今後の課題といえます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

黒豆萌は、高齢者から子どもまで幅広い層をターゲットにできる商品です。

現在の健康志向や高たんぱく・低カロリー食材への関心の高まりを背景に、今後の市場拡大が期待されます。

一方で、もやし市場は価格競争が激しく、通常のもやしとの差別化が必要です。

黒豆由来の独自性をより強調し、「少し高くても買いたい」という付加価値を訴える戦略が求められます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

現在の販促活動は控えめで、黒豆萌の魅力を十分に伝えきれていない可能性があります。

今後は、栄養価や黒豆の機能性、食べ方・アレンジなどを積極的に発信し、消費者の認知を高めることが重要です。SNSやレシピ動画を活用したPR活動により、若年層への訴求力を高めることもできます。

また、地域産品や地元の農産物との関連を押し出したストーリーマーケティングも有効です。

5. ブランディング要因

地域密着型の生産体制や国産の黒豆を使用している点は、消費者に安心感と信頼を与えています。

審査員からも「地に足のついた取り組み」との評価があり、誠実な企業姿勢が感じられます。

一方で商品単体でのブランディングにまだ課題があり、ブランドとしての独自の世界観やメッセージを明確に打ち出すことが今後の成長に繋がります。

6. 素材・安全性・その他

使用している黒豆は国産で、栽培から収穫、加工まで丁寧な管理のもと行われており、安心・安全への配慮が随所に見られます。

無漂白・無添加といった要素も、健康を気遣う消費者にとって大きな魅力となっています。

食品としての基本である「安全性」と「鮮度」をしっかりと守りながら、品質の高さを証明する情報開示がなされれば、さらなる信頼獲得に繋がると考えます。

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

■ 要因分布

黒豆もやしは、内部的要因において特に高評価を受けており、香りといった素材本来の特徴が際立っていました。

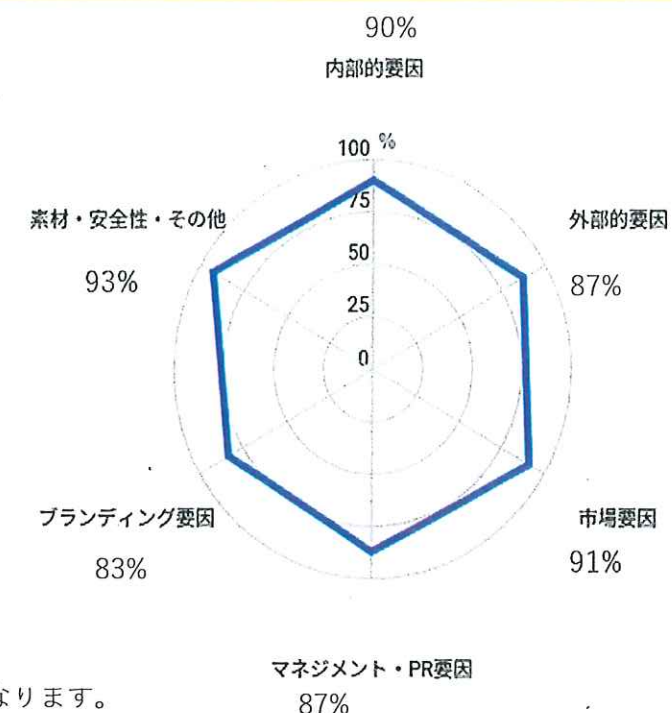
審査員からは「シャキシャキとした食感」「香ばしい風味」などの声が多く、味や食べやすさが評価を支えています。

一方、外部的要因やブランディング要因では改善の余地が見られ、パッケージやネーミングがやや平凡との指摘もありました。

市場要因では健康志向の追い風があるものの、もやし市場の競争激化においては差別化戦略が不可欠です。

また、マネジメント・PR要因では情報発信の少なさが課題となっており、消費者に伝える工夫が必要です。

総合的に見ると、素材の魅力は十分ながらも、その魅力をいかに消費者に伝えるかという「見せ方」が今後の成長の鍵となります。



■ 総評

まず初めに、本商品を開発・製造された皆様の真摯なもののづくりの姿勢に、心より敬意を表します。

黒豆萌は、総合得点89点と高評価を得た商品であり、さまざまな側面からその魅力が認められました。

内部的要因では、シャキシャキとした歯ごたえや、黒豆特有の香ばしさ、自然な甘み、旨みが多く、審査員に評価されました。特に「広い意味での味覚」では、滋味・穏やかさ・余韻・香ばしさ・自然な甘みといったキーワードが挙がり、素材の持つ力を生かした商品であることがうかがえました。

食前感においては、やや小ぶりながら整った形態と透明感のある見た目が清潔感と自然さを印象づけ、調理後に立ちのぼる湯気と香りが食欲を刺激するとの声もありました。

視覚・触覚・嗅覚のすべてにおいてバランスの取れた印象を与えており、食への期待感を高めてくれます。

食中感では、適度な水分を保ちつつも歯切れの良い食感が好評で、硬すぎず柔らかすぎない絶妙なバランスが日常使いに適しています。また、もやし特有の無音性も静かな食卓にふさわしく、料理全体の雰囲気損なわない点が好まれました。

一方で、外部的要因に関しては、パッケージやネーミングがやや汎用的で差別化が弱いとの指摘もありました。ブランディング要因では、「黒豆」という価値ある素材を使っているにもかかわらず、産地や製法のこだわりが十分に伝わってこない点が惜しまれました。

市場要因では、健康志向やナチュラル志向の高まりに合致し、幅広い年代層への訴求力が期待できます。

マネジメント・PR面では、調理例やレシピ提案、SNSなどを通じた情報発信がより強化されれば、さらに商品の魅力を伝えやすくなるでしょう。

総じて、黒豆萌は品質・食感・味の面で非常に完成度が高い商品です。今後は、その魅力を的確に伝える工夫によって、さらに高い評価と市場拡大が見込まれる商品であるといえます。



〒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