

ジャパン・フード・セレクション 審査レポート



商品名

滋賀の丁字麩おふらすく

評価結果

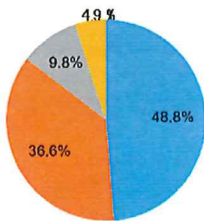
グランプリ (第73回)

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。

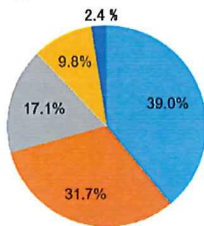
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

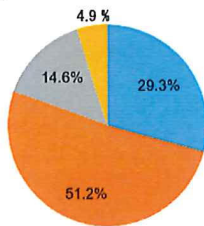
1 この商品に興味がありますか



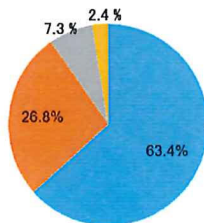
2 この価格について興味がありますか



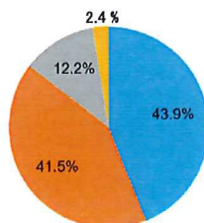
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

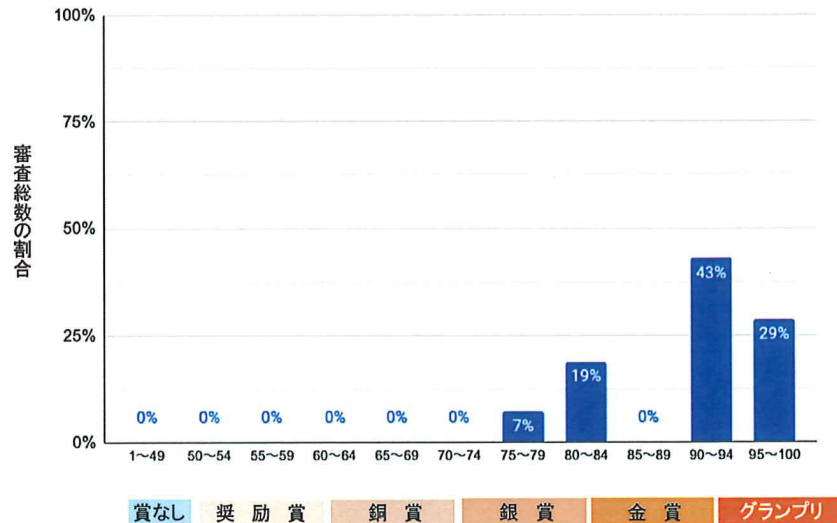
評価が高かった内容

サクッととした歯触りが良く、その後口の中でフワッと溶ける感触がクセになるオリジナリティのある商品で、軽い崩れることなく食べられるのも好感。様々な味が楽しめるうえに見た目の優位性があり、手土産に重宝しそう。食べやすい軽さがあり、アドベリーは酸味と甘さのバランスが良くお麩に合う。フレーバーも全て滋賀県産にこだわっていて、素材の安心感がある。優しい色合いのパッケージに品があり、個包装なので分けやすい。希少価値の高いアドベリーを使用していたり、地産地消の魅力がある。

評価が低かった内容

価格が高めに設定されているが高級感を感じにくい。お麩の上にフレーバーが塗られ、お麩が軽く溶けるので味の一体感が少ない。商品特徴であるお麩が軽いので、どうしても満腹感が薄くなってしまふ。駄菓子の麩菓子のイメージが定着していて差別化が必要。フレーバーのベリー部分の口当たりが若干ベトツとしている。一口で食べられない上、噛んだ時フレーバー部分がボロボロ崩れる。商品名からラスクを連想するが、一般的なラスクとのギャップを感じる。

点数分布



総合評価90点、間違いなくグランプリ相当です。素材の信頼性が高い上に、食べた瞬間の軽さ、そしておいしさが光っています。サクッと軽いおやつとして、さらに食後にちょっとした甘いものが欲しい時のデザートとして最適です。食感や歯触りもなめらかでふわっとしており、万人ウケする味です。

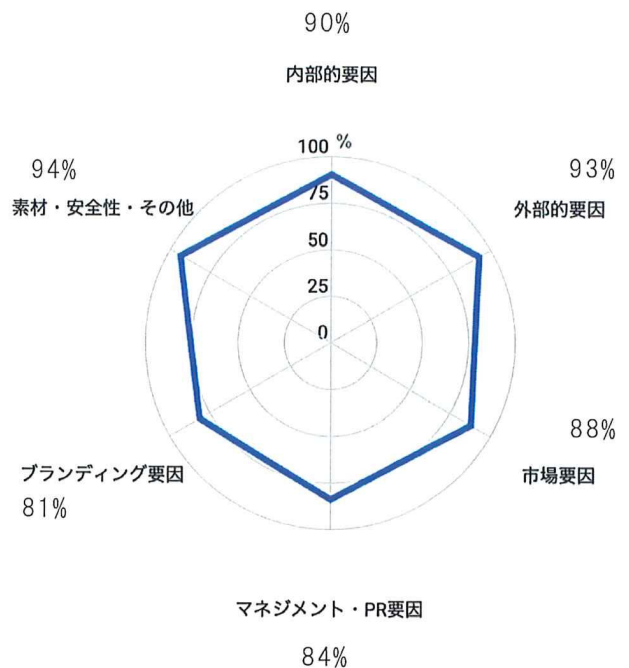
また、手土産としても品のある個包装とパッケージも評価が高いポイント。ずっしり重くて甘いお菓子が苦手な人も、小さめサイズで後からくるフルーティーな味やほうじ茶味、酒粕などの味の種類が癖になります。

■ 要因分布

全要因において、80%以上という高得点でバランスも良い結果となっています。特に、地産地消にこだわった素材やその安全性に対する信頼やニュース性は素晴らしいです。やはり時代は体にいいものを求めていると言えます。また、“味”から構成される内部的要因と“ネーミング”“パッケージ”から構成される外部的要因も90%をキープ、これはかなりの高得点で、平均してバランスは抜群です。

一方、ブランディングの81%に関しては、この中でも最も低く、麩菓子を駄菓子とは区別するためのブランディングが必要だと感じます。といっても81%なので高得点です。

麩菓子が高級になりうること、そして、おやつやデザートとして最適だということを再認識するようなバランスの評価です。



■ 総評

まず、障がいのある方々の雇用や活躍の場を作り地域社会が求める重要なニーズに応える役割を担いながら、地産地消をコンセプトにし、滋賀県の名産を使用する地元愛の深さ、そして更なるチャレンジを続ける姿勢に敬意を表します。

「滋賀の丁字麩おふらすく」は、こだわりの地産素材を使った安心した製法という部分が多く信頼を得ました。さらには、滋賀県の名産の一つである丁字麩本来の風味も損なわないようなレシピ、一枚一枚刷毛でシロップを塗って焼き上げ、焼き上げた後に一晩寝かせて、十分に乾燥させたものを再び一枚一枚手作業で袋に詰めるという丁寧さ。手間隙をかけた愛情のあるおいしさが詰まっていると感じる商品です。複数あるフレーバーもすべて県産の素材ということも目を見張ります。

審査会で実際に試食した時には、その軽さ・くちどけの良さからは想像できない重厚でまろやかな味が広がり率直に“美味しい！”と、驚きの声が上がっておりました。軽いのに満足感がある、罪悪感なく食べられるそのようなスイーツはなかなかありません。最近の市場は、消費者の健康志向の高まりを受け健康や素材に気を使った商品が多いので、そこも時代にマッチしているといえます。安心・安全は大変好印象です。

それら時代にマッチした安心な素材、そして甘さ控えめ、地産地消の工夫、製造や素材に関してのこだわりを、今後はもっと打ち出してほしいという意見がありました。単純に、駄菓子屋の麩菓子、というイメージを払拭する、手作り感が唯一無二であるというイメージ作りを、サブタイトルやパッケージに打ち出すことでも認知度が広がります。

また、『お客様窓口』を設置する、『おふらすくができるまでのストーリー』をホームページで打ち出したり、SNSで発信する』など認知度の普及活動をする、違った広がりがあるかと感じます。

ひとつひとつ作り上げていることを考えると、これ以上値段を下げることは難しいかもしれませんが、多くの人が食べやすい、手取りやすい値段設定でも考える、全体的に香ばしさをアップさせる、など、伸びしろはまだあります。

「滋賀の丁字麩おふらすく」、作り手の愛と思いをもっと伝えていきたい商品です。更なる発展と活躍を楽しみにしています。