



官能分析レポート Sensory Analysis Report





朱鷺の子 黄身あん
にいがた匠の杜株式会社

Gold Quality Award（金賞）

が授与されました

“ 豆の餡とチョコレート風味のブレンド、
唯一無二の特別な組み合わせ

第63回ワールドセレクション2024 食品部門 審査員

官能的評価の基準：

見た目、外観

製品としての訴求力、
色、形状、大きさ、構造、輝き、
密度、通気性など



後味

口の中での味の持続性、香りの
強さ、味の残留度など



匂い

ブーケ（鼻に感じるまとまった香り）、
複雑さ、調和感、強さ、匂い（果物の
香り、野菜の香り、磯の香り、乳の
香り、...）、調和しない香りの有無、
上品さ、繊細さ、優雅さなど



食感、口あたり

製品の粒度、硬さ、水分量、
乾燥度、もろさ、凝集度、
歯ごたえ、粘度、弾力性など



味感、アロマ

味の典型性、調和感、複雑さ、
香り、苦味、甘み、塩味、酸味、
うまみなど



パッケージング

ラベル表記の情報、製品の保護、
パッケージの材質、扱いやすさなど





朱鷺の子 黄身あん にいがた匠の杜株式会社

“ 豆の餡とチョコレート風味のブレンド、
唯一無二の特別な組み合わせ

第63回ワールドセレクション2024 食品部門 審査員

審査員からのコメントおよび観察報告：

製品は個別に鮮度が保たれる状態で包装されており、保護トレイに並んで、印象的な外観の箱の中に収められています。

製品は一口サイズであり、外観は魅力的な曲線と、光沢のあるチョコレートのコーティングが目を引きます。

匂いについては、ホワイトチョコレートと乳製品の香りが特徴的です。一部の審査員は、香りの中にわずかに花の要素が含まれていることを検知し、これにより香りの特徴に複雑さが加わっていると考察しました。



味の特徴としては、かなり甘く、一部の審査員からはややくだいという感想も挙がりました。豆の餡と黄身の味は感じられるものの、ホワイトチョコレートの味と甘さでやや覆い隠されている印象があります。しかしこれは必ずしも悪い意味ではなく、ふたつの風味はバランス良く調和しています。

食感については、やや粉っぽい舌触りで、豆の風味が強く感じられます。一部の専門家は、より厚いチョコレートコーティングにすれば、外層がパリッとして食感を調和させるのではないかと考えています。

後味は適度に強く、豆とホワイトチョコレートの風味の印象的です。一部の審査員は、最後にまるでマジパンを思わせるような風味も感じると考察しました。

このレポートは、さまざまな専門家による個別の評価と、それに続くグループディスカッション中に交わされた専門家らの意見を要約したものです。特に明記していない限り、このレポートには、さまざまな専門家同士のコンセンサスを反映して共有された意見のみが記載されています。



評価アプローチ

モンドセレクションの目的は、最も公平に客観的な分析結果を提供することです。評価プロセスでは、味、アロマ、風味、食感、後味や口の中での余韻といった感覚器官で感じる品質だけでなく、パッケージの見た目、扱いやすさ、使用されている原材料や栄養成分、アレルギーに関する情報など消費者にとって重要な情報の明確さ、保存方法、使用方法または調理方法の指示の分かりやすさ、なども審査されます。この評価手法は、製品が客観的かつグローバルな観点で分析されていることをコンシューマーに保証するものです。



審査の精密さは、一般的なテイスティングの域をはるかに超えています。評価を始める前に各製品の情報が精査され、それらが正確に審査員に提示されます。食品部門の審査員らは、自らの知識と経験を最大限に駆使しながら、時間をかけ、製品ひとつずつ、別の製品と比較することはせずに慎重に評価を行います。

評価セッションは4ヶ月かけて行われます。その間、審査員の味覚を正常な状態に維持しながら正確な評価を行うため、一度のセッションは最大25製品の評価に限定されて行われます。



専門家による審査員団

審査結果が客観的な判断に基づくものであることを保証するために、審査員は完全に独立した環境にて、最大25もの項目のある評価フォームに、製品の評価を記入していきます。

審査員は、全員が資格を持つ専門家であり、いずれも高い能力と誠実さを持ち合わせた人物です。

モンドセレクションは、ミシュランの星を獲得したシェフ、ユーロトク、マスターコック・ベルギーの会員、その他有名な協会、権威ある団体、国際的な製菓メーカーやチョコレートメーカー、栄養士、美食評論家など、著名な専門家らの協力を得ています。

官能的評価の基準

審査は、ISO規格（5492：2008）、食品安全法規、業界のガイドラインなどの国際基準に従い、製品の本質的な品質が評価されます。製品のタイプによって異なる最大25個の審査項目が評価フォームで定められています。

さらに、審査員からの個別の要求に応じて、追加として研究機関での分析による化学的な検証が実施される場合もあります。

優秀品質ラベル

各評価項目の考察に基づき、品質レベルを決定したものが最終結果となります。最終的に60%以上のスコアを獲得した製品には、モンドセレクションの審査員により優秀品質ラベルが授与されます。このラベルにより、中立的かつ専門的な認証を受けた自社製品の優れた品質を、コンシューマーに示すことができます。

この優秀品質賞に加え、さらにモンドセレクションは、受賞した製品の品質を長く維持し差別化を図っている企業に対してプレステージ・トロフィーを贈り、その功績を称えています。トロフィーには「エメラルド・トロフィー（40年連続受賞）」、「25周年記念トロフィー（25年連続受賞）」、「クリスタル・プレステージ・トロフィー（10年連続受賞）」、「インターナショナル・ハイクオリティー・トロフィー（3年連続受賞）」があります。



GRAND GOLD
(最高金賞)
最終結果のスコア
90~100%を
獲得した製品



GOLD (金賞)
最終結果のスコア
80~89%を
獲得した製品



SILVER (銀賞)
最終結果のスコア
70~79%を
獲得した製品



BRONZE (銅賞)
最終結果のスコア
60~69%を
獲得した製品

