

EST. 1961



MONDE
SELECTION

BRUXELLES

Sensory Analysis

Report

World Quality Awards 2025



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



甘美で贅沢、満ち足りた味わいのご褒美スイーツ

第64回ワールドセレクション2025 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、野菜、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

粒状感、硬さ、水分感、乾燥具合、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





審査員からのコメントおよび観察報告

この商品は品位ある箱の中に美しく収められており、個別に包装されて鮮度が保たれ、形を保つための保護トレイも付属しています。

見た目は一口サイズで、おいしそうです。艶やかなチョコレートのコーティングからは、職人技が伝わってきます。このチョコレートの仕上がりによって丁寧に手作りされた感が増しており、ひと目で心を奪われる魅力的な外観となっています。

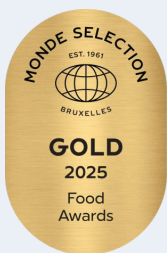
香りは、ほのかなホワイトチョコレートと乳ならではの品質感です。そこへ花のような香りが加わっていきます。軽やかかつ上品な印象で、全体の風味をより豊かなものとしています。

味わいとしては甘さがかなり広がり、繊細なホワイトチョコレートの風味は潜んでしまっています。豆や卵黄をほのめかす風味も感じますが、やはり砂糖の甘さによって被されたような印象で、全体的な味わいとしてはあまり目立ちません。

指で触ると、手が少々べたつくような表面の層の溶け出しが感じられます。口に入れたときはややドライな食感ですが、食べ進めるうちにだんだんおいしく感じられるようになります。また、豆のような、わずかに粒状の食感があります。

後味は長く続き、ほどよい強さがあります。甘さは、次々に浮かび上がる異なる風味と次第に調和していき、チョコレートの味わいもまた徐々に薄れていきます。一部の審査員は、後味に糖蜜のようなわずかな風味を感じたと述べており、全体の味わいの印象に新たな深みが加わっていると評価しました。

この商品は、洗練されたお菓子として、上品な見た目と繊細な香りが特徴であるといえます。際立った甘さが一部の素材のほのかな風味のニュアンスを覆い隠してしまうことは若干ありますが、全体的な味わいは、糖蜜の風味ある余韻をはじめ、次第に変化する後味もあって、より豊かに感じられました。



朱鷺の子 黄身あん

にいがた匠の杜株式会社



甘美で贅沢、満ち足りた味わいのご褒美スイーツ

第64回ワールドセレクション2025 食品部門 審査員

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。



評価方法および基準



評価アプローチ

モンドセレクションの目的は、最大限の公平さを保ちながら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、後味や余韻といった、口やその他の感覚器官で感じる品質だけでなく、パッケージが扱いやすいか、消費者にとって重要な情報が明記されているか、例えば使用されている原材料や成分の構成、使い方の説明が分かりやすいかなども審査します。

このような評価手法により、消費者に対し、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保証します。

モンドセレクション食品部門の審査員は、まず自らの知識と経験を最大限に駆使しながら時間をかけ、

製品ひとつずつを、別の製品と比較することはせずに慎重に評価します。その後、それぞれ評価についての意見を出し合い議論を行い、最終的な評価結果は審査員全員の合意によって決定されます。

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

モンドセレクションの審査は、ミシュラン・スターシェフ、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、大学教授、化学分野の技術士、栄養士など専門家らの協力を得ています。

いずれも、高い専門性と人間性を兼ね備えた信頼できる専門家の中から慎重に選ばれたメンバーです。

特定の項目については、審査員からの個別の要求に応じて、研究機関での分析による化学的な検証が追加で実施される場合もあります。





評価方法および基準

評価の基準

評価は、国際基準、法的規定、業界ガイドライン、そして消費者の期待に基く製品の本質的な品質なども考慮されて行われます。

評価フォームでは、製品のタイプによって異なる最大25個の審査項目が定められています。



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70%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品質ラベルが授与されます。

Nominee（ノミニー）は、当社の評価基準には合格したものの、優秀品質賞獲得のスコアまでには至らなかった製品に授与されます。このラベルにより、製品が優れた品質であることを消費者に示すことができます。



最終結果の評価
70～79%を
獲得した製品

Gold（金賞）と Grand Gold（最高金賞）

は、モンドセレクションの厳格な品質基準を満たし、複数の項目において優れた品質であると認められた製品に授与されます。



最終結果の評価
80～89%を
獲得した製品



最終結果の評価
90～100%を
獲得した製品

さらにモンドセレクションは、受賞製品の品質を長く維持している企業に対して、優秀品質賞に加えて以下のプレステージ・トロフィーを贈り、その功績を称えています。

- ・エメラルド・トロフィー（40年）
- ・25周年記念トロフィー（25年）
- ・クリスタル・プレステージ・トロフィー（10年）
- ・インターナショナル・ハイクオリティー・トロフィー（3年）

