



SENSORY ANALYSIS

REPORT 2018



MONDE SELECTION®

官能的分析によるコメントおよび観察報告

銘菓シャロン

有限会社シャロン甘洋堂

« コーヒーとカラメルの傑作、
すべてのグルメヘマストなケーキ »

モンドセレクション2018審査員



銘菓シャロンは
第57回ワールドセレクション2018
食品部門の審査員により
金賞
が授与されました。



評価基準

銘菓シャロンの品質は、各分野独立した認識者や著名な専門家らによる、明確化した手段と基準を用いて審査されています。審査結果は次のとおりです。



各製品カテゴリー毎に、消費者のニーズや期待の変化、モンドセレクションの科学委員会から推奨される内容を含む特定の品質基準を定める独自の評価シートがあり、この内容に基づいて審査が行われます。

銘菓シャロン

有限会社シャロン甘洋堂

最終評価の点数は、2018年官能分析基準の詳細データをもとに絶対評価における比重として、以下のように証明します。



86.12

パッケージ ※表示内容の正確さ、精度も含む:

- ・製品は、鮮度を保つために個別包装されている。各個包装とも美しく包装されている。
- ・梱包材は高品質である。
- ・パッケージはケーキの形に沿っており、モロッコ・スタイルを彷彿とさせるデザインである。

88.62

見た目、印象:

- ・審査員はケーキの形（モロッコの伝統的なガゼルの角の形のお菓子コルヌ・ド・ガゼル、カーブ・ガザールまたはフランス菓子のショソン・ド・ポム）を高く評価した。
- ・黄金色であることから手作り感と焼き立てのおいしそうなお雰囲気が伝わり、高く評価された。

86.88

風味:

- ・この種の商品として典型的な、バランスの取れた香りの強さが表現されている。
- ・コーヒー、洋酒もしくはカラメル風味が感じられた。

89.25

香味、味感:

- ・甘さのバランスがよいと評価された。
- ・コーヒーとカラメルの繊細な味わいが高く評価された。
- ・それぞれの風味同士のバランスがよく、たいへん調和の取れた商品である。

87.63

後味:

- ・後味はほどよい強さであり、一部の審査員は素晴らしいと高く評価した。

89.25

食感 - 口あたり:

- ・柔らかくまろやかな食感であると高く評価された。
- ・ケーキの表面は柔らかくベルベットのような口当たりで、審査員は試食をととても楽しんだ。

銘菓シャロン

有限会社シャロン甘洋堂



ハーモニー 全体評価:

- ・審査員は、商品の全体的な品質がこの3年間で向上していることを認識し、賞賛した。





官能的分析

モンドセレクション官能的分析によるコメントおよび観察報告は、その製品が国際基準において、どのような位置づけにあるかを知るために役立ちます。

審査は、製品本来の品質を考慮したうえで、味、見た目、風味、食感およびその他関連する官能検査の国際基準(ISO 5492:2008)に準拠して行われます。

さらに、情報が明確であるか、使いやすいか、使用説明は適切かなども不可欠な要素で、公平でグローバルな解析が行われます。

モンドセレクションの評価基準には常に、最新の法的な規定、国際食品規格（コーデックス）委員会のガイドライン、食品業界のトレンド、専門機関からの見解、そして最新の科学的データが取り入れられています。したがってこれらの基準の変化に伴い、また消費者の期待に応えていくために、評価基準は定期的に改訂されています。

品質の憲章

国際的専門機関

本機関は50年の歴史を持ち、世界中の国々の料理、健康と美容の文化について独自の知識を習得し蓄積してきました。品質評価の方法とプロセスは、この長年の経験に基づいて、絶えず進化を続けています。

グローバルな経験

毎年、モンドセレクションの審査員は、80カ国以上から集まる2,500以上の製品の品質をひとつずつ評価しています。審査員のワールドワイドな経験から、どの製品においても豊富な知識による公正な評価が約束されます。

科学的&法的

製品の品質に関する全体的な分析に加えモンドセレクションは、国際的な栄養価表示規則に準拠しているかどうかを検証します。また販売のためのすべての表示は適切で、科学的証拠によって適切かつ実証されているのかも検証します。

公平性&独立性

公正な評価を保証するため、審査員と科学委員会は厳格に独立した環境と方法で評価項目を記入します。メンバーは、資格を持つ専門家の中から慎重に選出されています。いずれも高い能力と誠実さを持ち合わせた人物です。

品質のラベル

最終評価で60点以上の評価を得た製品には、モンドセレクション審査員による品質ラベルが授与されます。このラベルは、貴社製品が中立かつプロフェッショナルな方法で優れた品質であると証明されたことを、消費者に向けて実証できます。



最終評価
60点～69点
を獲得した製品に
授与されます。



最終評価
70点～79点
を獲得した製品に
授与されます。



最終評価
80点～89点
を獲得した製品に
授与されます。



最終評価
90点～100点
を獲得した製品に
授与されます。

