



Sensory Analysis Report

WORLD QUALITY SELECTIONS 2021



銘菓シャロン 有限会社シャロン甘洋堂

銘菓シャロン は 第60回ワールドセレクション2021 食品部門の審査員により

Grand Gold Quality Award (最高金賞)

が授与されました



“

軽くふわふわのコーヒームース、とても贅沢なオムレットケーキ

モンドセレクション2021 食品部門 審査員 2021





銘菓シャロン

有限会社シャロン甘洋堂

“ 軽くふわふわのコーヒームース、
とても贅沢なオムレットケーキ

モンドセレクション2021 食品部門 審査員 2021

審査員からのコメントおよび観察報告：

小さなオムレットケーキの中に、濃厚なコーヒー風味のムースがたっぷり詰まっています。ひとつひとつを保護フィルムに包むという工夫をこらした包装がされており、その個包装の商品が、消費者に向けて必要な情報がすべて記載された化粧箱に並べられています。パッケージデザインと厳選された包材は、商品自体が持つ官能特性にも沿うものであり、商品が高品質であることが分かる外観となっています。



ケーキの外観は丸みを帯びており、今すぐ食べてみたくなるようなとても美しい黄金色をしています。ケーキをカット、または一口かじってみると、そのオムレット生地の薄さと、ふわふわのムースのエアリーな食感が明確に分かります。

フリングのコーヒームースの最も特徴的なアロマのプロファイルの中に、製法に由来するキャラメル香調が感じられました。

食感に関しては、ふわふわすぎるほどのコーヒームースがたっぷり詰まっていることにより、オムレット生地の柔らかさの印象がさらに増しています。一部の審査員からは、ふわふわしすぎているのではないかと考察もありました。しかし全体的に非常に軽いため、たいへん心地よい口あたりであるという印象に落ち着きます。

味覚評価においては、過度の甘さはないものの、コーヒー特有の焙煎由来のほろ苦い香りの主張がなく、良い味のコーヒー風味がこの商品の特徴であり、クリームとのバランスが取れていると評価されました。全体として審査員らはこの商品の、口の中ではかなく一瞬でなくなるエアリーな口どけ感や、うっとりとして楽しく浸れるような贅沢さ、そして作り手の美学に魅了されました。

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、商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स्ट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商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に、1度のセッションでは最大25製品の評価のみ行われます。

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、商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、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、フランス料理アカデミー、その他有名な協会、権威ある団体、国際的に有名な製菓メーカー、チョコレートメーカー、大学教授、化学者、栄養士など、著名な専門家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、商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。

見た目、印象

商品としてのプレゼンテーション、色、明度、彩度、形状、サイズ、構造、輝き、密度、通気など



後味

口の中での味の持続性、香りの強さ、後味など



風味、アロマ

ブーケ（嗅覚のセット）、複雑さ、調和感、強さ、匂い（フルーティーさ、野菜感、磯の香り、ミルキーさ、...）、オフノート、フィネスなど



食感、口あたり

製品の粒度、硬度、水分量、乾燥度、もろさ、粘り気、噛み応え、粘度、弾力性など



味感

典型的な味か、調和感、複雑さ、香り、苦味、甘さ、塩味、酸味、旨味など



パッケージ

パッケージとラベル表記のデザイン、商品の保護材、パッケージの材質、扱いやすさなど



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商品には、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商品の優れた品質を、消費者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、受賞した商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

