



官能分析レポート

Sensory Analysis Report

WORLD QUALITY AWARDS 2023
ワールド クオリティ アワード 2023



MONDE SELECTION®
International Quality Institute Since 1961



銘菓シャロン シャロン甘洋堂

Grand Gold Quality Award (最高金賞)

が授与されました

“ 上品な風味のコーヒークリームが詰まった
素晴らしいミニケーキ

第62回ワールドセレクション2023 食品部門 審査

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





銘菓シャロン シャロン甘洋堂

“ 上品な風味のコーヒークリームが詰まった
素晴らしいミニケーキ

第62回ワールドセレクション2023 食品部門 審査

審査員からのコメントおよび観察報告：

この小さなコーヒークリーム入りケーキは、外気を遮断し酸化を防ぐように設計されたパッケージにひとつずつ包装されています。そして、その同じパッケージがエレガントな箱に並べられています。箱には、消費者に向けた製品関連情報がすべて記載されています。

見た目について考察すると、このケーキは小ぶりで、手で持って食べるのに適しています。薄くてふんわりとしたスポンジ生地とたっぷりのクリームも、視覚的にたいへん魅力的です。



香味印象（ノーズ）に関して、クリームのコーヒーの香りはあまり目立ちませんが、認識することはできます。心地よい卵の香りがするスポンジ生地に少し隠れている印象です。

味わいについては、たいへんバランスのよい風味であることが審査員に非常に高く評価されました。コーヒーの風味と、強すぎない甘さのバランスが絶妙であり、完璧に均整が取れています。また、白いんげん豆の洗練された味わいもまた、味覚にしっかりと感じられます。

スポンジ生地の食感はとても軽く、なめらかなコーヒークリームによって見事に引き立てられています。

後味は、最初に感じた風味がそのまま続くように感じます。そして、複雑かつ洗練された繊細な印象が舌に残ります。

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消費者に保証するものです。



審査の精密さは、一般的なテイस्ट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、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年連続金賞または最高金賞受賞）」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

