



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



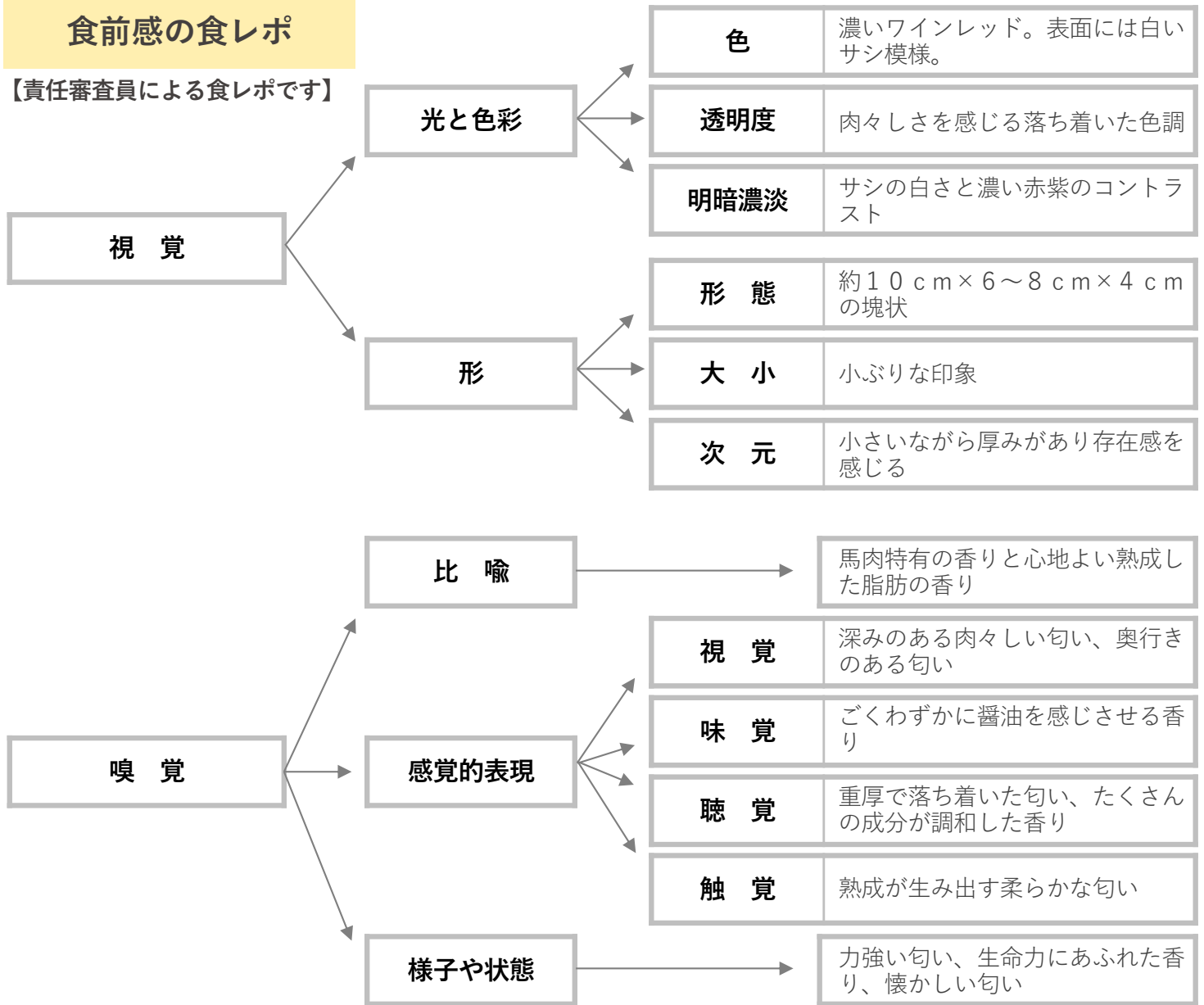
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



美味しさ分析レポート1

食前感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食前感 講評

見た目は、全体的には濃いワインレッドで馬肉加工品らしい力強さを感じさせる色調と光沢に加え、ところどころに白いサシが入っており、上質な原料を使用している事を想像させる事により味に対する期待感を大きく刺激されました。

大きさは約10cm×6~8cm×4cmの塊状で持ってみるとひんやりとした心地よい冷たい触感と共に大きさ以上の重量感を感じました。形状がいびつな事も手作り感を感じさせ、商品名とも繋がる希少性を想起させ、食べる前に好印象を受けました。

匂いは、生ハム特有の熟成香に加え、肉々しい力強い馬肉の香り、ごく僅かに醤油の香気成分も感じられ、懐かしさ、安心感を感じる匂いがしました。

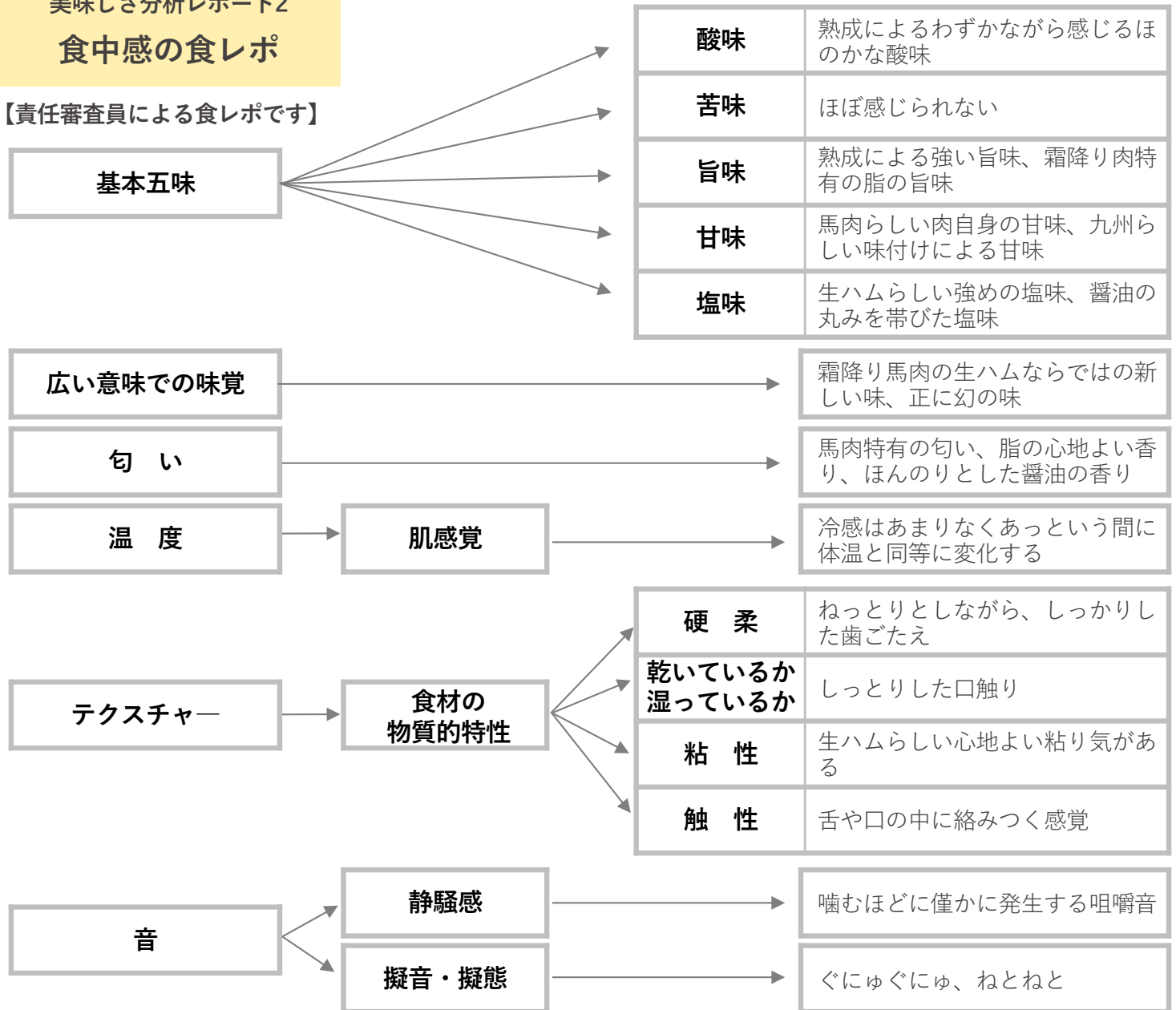
ところどころ入っているサシに加え、「幻」を大きく協調したパッケージで初めて食べる馬刺しの生ハムへの期待感を大きく刺激され、開封し、実際持ってみたりスライスしてみる事でその触感と肉らしい重量感を感じ、生ハムの熟成香と相まって早く食べたい衝動に駆られました。



美味しさ分析レポート2

食中感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食中感 講評

口に入れると、まず鼻腔に広がる生ハム独特の豊かな香りが感じられます。その香りに誘われて一口噛むと、口の中に広がるのは濃厚な旨味と豊かな風味です。霜降りとは言え豚肉の生ハムよりは脂は少ないものの圧倒的な脂の良い香りが鼻に抜けて食指が進みます。噛み続けるとほんのりとした醤油の香りを良く感じられるようになり、ほっとした懐かしい印象も受けました。

苦味はほとんど感じられず生ハムとしての塩味、旨味、甘味、酸味のバランスは良好であると感じました。
 ・強めの塩味は噛めば噛むほど出てくる旨味との相性が良い
 ・タンパク質が熟成により分解されたアミノ酸の旨味。たんぱく質が多い馬肉ならではの
 ・肉の繊維は締まっており、噛むたびに馬肉の風味が広がる。霜降り馬肉特有の脂身と赤身のバランスは絶妙で、脂身は口の中でとろけるような食感と脂の旨味を感じる。
 ・一般的な生ハムより甘味を感じるが、甘い醤油を好む地域性を上手く体現していると感じた

馬肉の生ハムは一部の地域や文化でしか販売されていないものであり、馬肉に対する文化的な考え方や宗教的な制約がある中、まさに本製品は「幻」の生ハムと言えると思われます。



美味しさ分析レポート3

食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

後味

最後まで残る馬肉が熟成した旨味と塩味。熟成香とごく僅かの醤油の香り

気候・地域

一般的な生ハムよりも強めの甘味。甘めの醤油を好む九州地方ならではの地域性を良く体现できている

食経験・食習慣

初めて食べる馬肉の生ハムに興味深々でした。サラダやパスタ、フルーツやチーズと組み合わせてみたいと思いました。

健康・生活様式

酒のつまみには好適で、ワインだけでなく、日本酒や焼酎にも合う

基本五味の レーダーチャート



広い意味での味覚の レーダーチャート



五感に対する感じ方 レーダーチャート



五味	評点
酸味	3
苦味	1
うま味	5
甘味	4
塩味	4

広義の味	評点
渋味	3
コク味	5
えぐ味	3
奥深い味	4
懐かしい味	4

五感	評点
視覚	3
聴覚	3
触覚	4
味覚	5
嗅覚	4

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

ほとんどの審査員がその味については高評価でした。

馬肉の旨味、香り、熟成の旨味、霜降りの脂の旨味を評価する声が多く、五味のバランスの良さと共に、肉の細やかな繊維としっとりとしていて柔らかなテクスチャーも高評価でした。

お酒に合いそう、という声も多く、ワインのみならず、和風のテイストでもあるため、日本酒、焼酎との相性も高いものと評価します。

ニュース性については希少な馬肉の生ハムである事、脂の旨味が素晴らしい霜降り肉を厳選して使用している事を評価する意見も多く見られました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品名についてはその希少性や高級感が良く伝わる高評価が多い一方、馬肉を使用した生ハムである事が分かりづらいという意見も散見されました。

パッケージについては大きく「幻」の草書体風の文字が大きく目立ち、初見のインパクトについての評価が高く、売り場での差別化が図れていると評価されました。「幻」の根拠がパッケージから伝わりづらいという意見もありました。包装形態については保存性の評価は高いものでしたが、切込みがなく開けづらい、スライスしにくそう、という意見もあり、コストパフォーマンスも含めて原体をスライスして並べたような販売形態へのニーズも一定数ありました。（現在、販売されているようですが、ご参考まで）

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

現在の食のトレンドの一つは、持続可能性や健康に関心を持つ人々が増えていることです。このトレンドの中で、馬肉は他の肉と比べて高栄養、低脂肪であり、コレステロールや飽和脂肪酸の含有量が低いとされ、健康志向の消費者にとっては魅力的な選択肢となっているばかりでなく、牛や豚に比べて飼育に必要なエネルギー資源が少なく、SDGsの観点からも馬肉は注目されています。

また、生ハム自体は今や日常の定番商品とも言えますが、玉石混交の市場の中で、高品質な食材や伝統的な製法にこだわる人々が増えて来ているおり、「馬肉×生ハム」は、現在の食トレンド市場において十分な訴求力があると評価されました。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

積極的に海外のコンテストに参加されている事、従来のチラシや自社HPに加え、Facebook、X（旧Twitter）、Instagramでの展開されており、フレームワークとしては一通りのツールを準備されている事が評価されました。半面、HP内容や情報発信に関する評価は伸び悩み、「幻」である事の情報不足を指摘する意見もありました。

ツールによって誘引される顧客層は異なりますので、今後は各媒体における刺さる顧客層を分析の上、全体的な内容のブラッシュアップも含めて適切な配信内容、更新頻度等を模索されていく事でさらなる誘客、知名度向上に繋がって行くと考えられます。

5. ブランディング要因

馬肉および馬肉加工品を中心としたブランディングで、絶対的な商品力や地元根差した味作りで地域における存在感は十二分にあるものと想定されます。

とは言え全国的な知名度としては発展途上である事は否めず、その点での評価は低かったものの、そのこだわりや商品力は十分なポテンシャルを有している事への期待の意見が多数ありました。

共通したロゴや（「肉乃橋本」にぶら下がる）シリーズブランドの新設、商品ストーリーの拡充、そういった情報のHP、SNS発信の強化、商品パッケージからのHP、SNSへの誘因等、それほど費用をかけずともできる事から始めてみる事をご提案いたします。

6. 素材・安全性・その他

生ハムは生肉を使用しながらある一定の保存期間を求められる事もあり、安全・安心の取り組みは他商品よりもさらに重要なファクターです。衛生管理や食品衛生基準の遵守、原材料の品質管理などが行われることが重要ですが、本製品はHACCPに基づく生産管理やトレーサビリティ管理が正しく行われており、その点は高く評価されました。

また、保存料や着色料を使用しないことは、製品の自然さや品質に対する信頼性を高める事に繋がる事、熊本県馬刺し安全・安心推進協議会に加盟しており品質ならびに安全への安心感につながることも評価が高いポイントとなりましたが、安心感の大きい国産原料に拘った方が良い、との意見も一定数ありました。

審査レポート



商品名 幻の生ハム～馬肉生ハム～

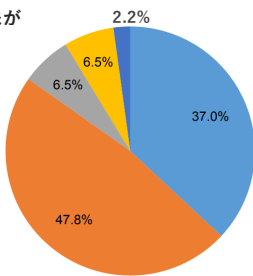
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第76回（2024年6月）

WEBアンケート・1次審査・2次審査・最終審査を厳正に行った結果をご報告させていただきます。

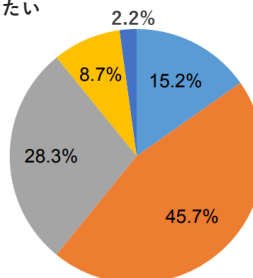
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

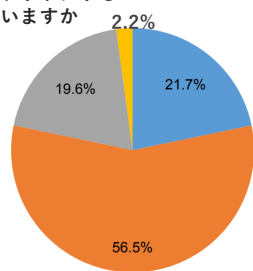
1 この商品に興味がありますか



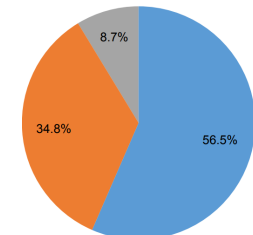
2 この価格で買いたいと思いますか



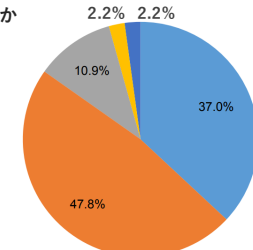
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



4 USP（その商品の独自の売り）がある商品だと思いますか



5 買いたくなるネーミングですか



審査評

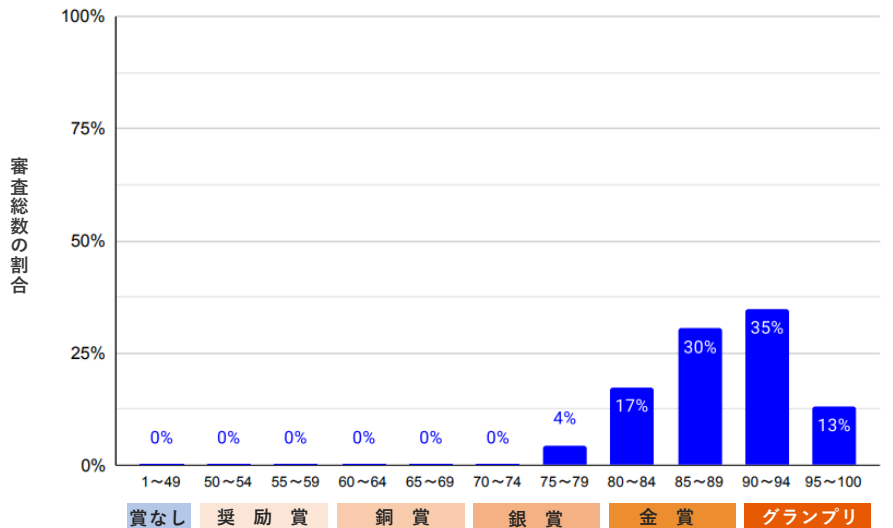
評価が高かった内容

口に含んで噛んだ際にじわじわと広がる脂の甘味と旨みが良い
 柔らかな食感で肉繊維が細かく、しっとりとしていて美味しい
 霜降りにこだわり、とろけるような食感が印象的で美味しい
 柔らかで優しい味わいの商品で、鼻に抜けるスパイスも良い
 馬肉の生ハム自体が希少なため、非常にインパクトがある
 幻の生ハムというネーミングに興味湧き、食べてみたくなる
 高い品質管理体制と保存・着色料等を使用していないのが良い

評価が低かった内容

一般家庭で薄くスライスするのが難しいように感じる
 柔らかく仕上がっている分、食べ応えがない
 少々独特の匂いがする点と噛み切れない筋がある
 パッケージだけからだと馬肉と分かりにくい
 原料の馬肉が外国産
 開封の開け口がなく開封しにくい
 価格が高いので手に取りにくい

点数分布



事前のアンケート結果では価格以外の項目は7割以上の高評価となり、特にUSPやネーミングについては85%以上の高評価となりました。

審査結果の点数分布として、銀賞相当が4%、金賞相当が4.7%、グランプリ相当が4.8%を占めた結果、総合評価89%でしたが、責任審査員の加点1（内部的要因、外部的要因の再評価）を加え総合評価90%【グランプリ】となりました。

圧倒的な美味しさから【内部的要因】素材や製法の安全性を評価する【素材・安全性】に対する高評価により、全体の高評価につながりました。

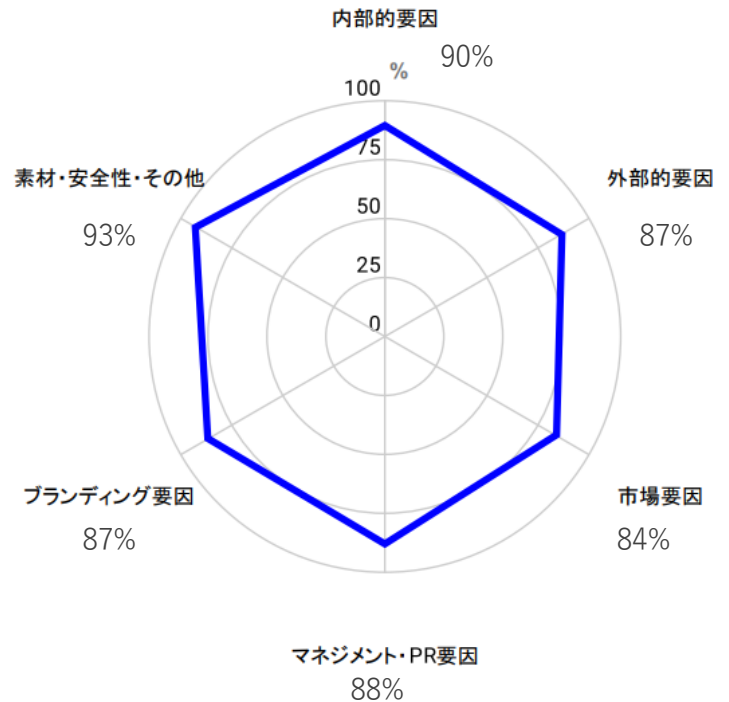
審査レポート

■ 要因分布

味や香りなど五感からなる商品自体の魅力を表す「内部的要因」が90%となり、生ハムとしてのバランス、馬肉の独特の旨味、霜降り肉の脂の美味しさ、香り等が評価され、商品としての美味しさが高く評価されました。

「素材・安全性・その他」もHCCPの導入、トレーサビリティ管理、保存料、着色料不使用など、安全への取り組みを高く評価され93%と高評価となりました。

ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」、「ブランディング要因」、「マネジメント・PR要因」も87~88%と高評価です。市場・トレンドから構成される「市場要因」については高価格帯である事を理由に他要素に比べて点数としては少し伸び悩みましたが、全体を通してはバランスの良い大きな六角形となりました。



■ 総評

日本における馬肉食の文化は諸説ありますが400年前の文禄・慶長の役当時に加藤清正公が朝鮮出兵で大陸に渡った際、食糧が底をつき、やむを得ず軍馬を食した際その味を気に入り、帰国後も好んで馬刺しを食べたことから、領地である熊本で馬刺しを食べる文化が根付き、全国へと広まったとされています。

そんな歴史ある食文化を現代で体現し、本商品を含む様々な馬肉加工製品を長年にわたり高品質で作り続ける真摯な姿勢に大きな敬意を表します。

審査委員会における本商品の最も多かった意見は、味・食感への好意的なコメントです。「馬刺しにもなる霜降り馬肉を生ハムに仕立てていて、溶け出す脂の旨さ、食感が素晴らしい」「塩味が程よく利いてよかった。ビールのあてに最適」「馬肉の旨味と甘味が凝縮して、スパイスの風味との相性が素晴らしいと思いました」等、高評価が大多数を占めました。

その他の項目については製品としての安全性やHACCPやトレーサビリティへの取り組みも高く評価され、最終的にグランプリ獲得となりました。

地方部における精肉業は、仕入れと在庫管理に多くの時間を要する事、衛生管理と品質管理に厳しい基準や設備が必要な事、都市部に比べて需要の変動への対応やインフラも含めた物流の課題、大手スーパーとの市場競争にさらされやすい等、様々なハードルを抱えていると推察されます。

そんな中、貴社は一企業として地域に根差し、高品質な商品が愛され、45年以上にわたり長く商売を続けられてきた実績は大きく賞賛されるべきと思います。

そういう意味ではこれまでの貴社のたゆまぬ努力は相当なものと推察されますが、今後のさらなる人口減、都市部への一極集中は今以上にさらに加速する事はあらゆるデータが物語っており、その対策はこれまで以上に重要になってくると考えられます。

商品自体の品質維持、向上は当然の事ながら、常にブランディングやマーケティング戦略の見直しは必須でありターゲットとする顧客層や需要の変化を把握し、それに合わせた販促活動や商品開発を行うことがこれまで以上に重要なファクターとなっています。

貴社においては地域内の需要だけに頼らないオンライン販売の拡充やHPやSNSへの取り組みの余地はまだあると思われます。ウェブサイトやSNSを活用して商品の情報発信により、地域外の顧客にもアクセスし、広い地域に販路をさらに広げる議論をさらに深めてはいかがでしょうか。

今回のグランプリ獲得を機に今一度、ブランドやマーケティングにさらなる磨きをかけ、弛まぬ研鑽を続けられ、より一層の貴社のご発展される事を審査員一同、心より祈念いたしております。



食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified

〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壱番館5階
Tel : 03-3265-0518 / Fax : 03-3265-0519
Mail : info@foodanalyst.jp



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション