



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



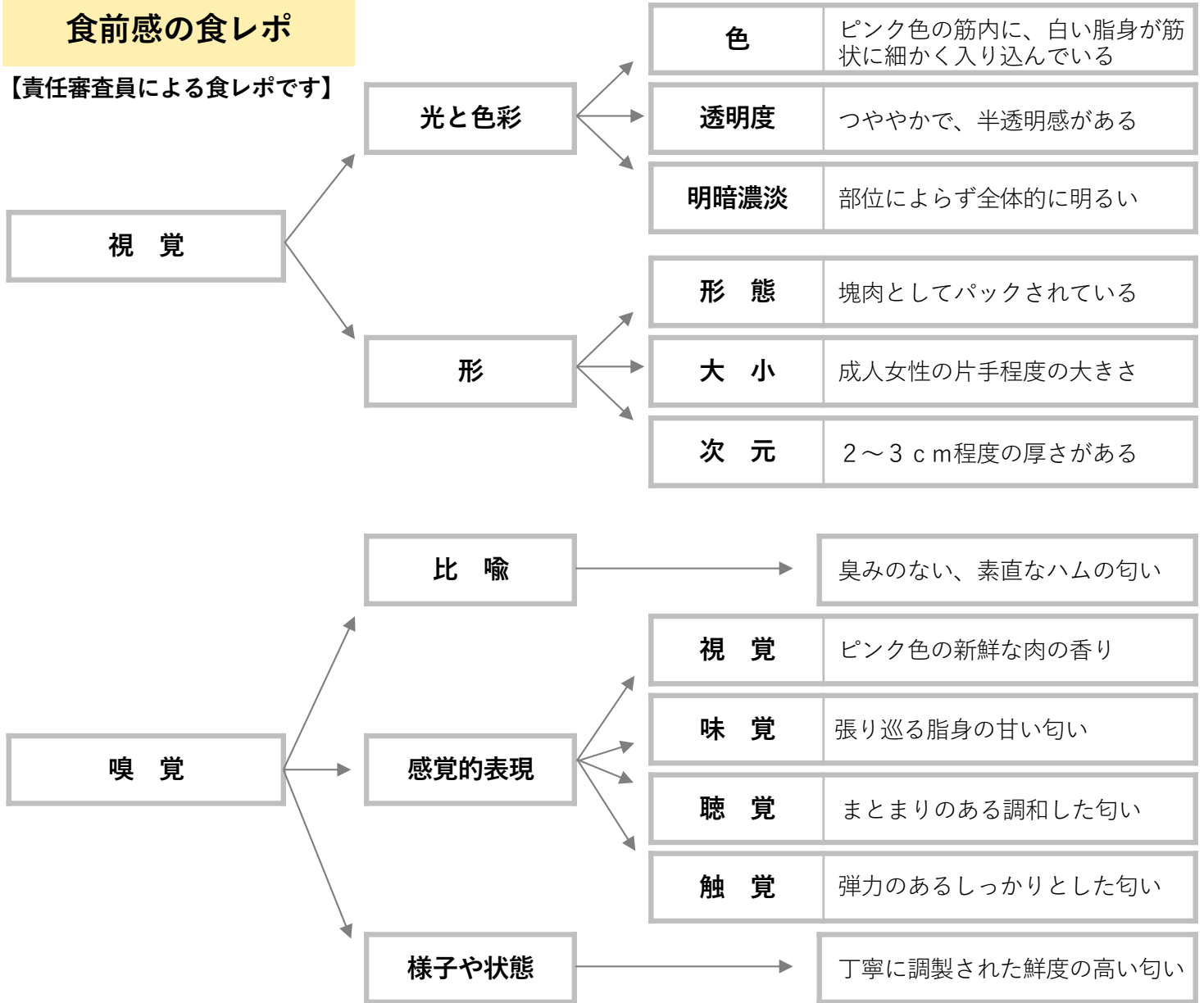
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

パッケージは、商品をぴっちり包装するシンプルなタイプであり、ラベルが目立っていて内容が分かりやすかったです。

ハムの見た目は、色が明るく鮮やかで、きれいなピンク色が目立ちました。そして、白い脂身がその全体に細かい筋を成すように霜降り状に入り込んでいました。第一印象では、脂身がかなり多めであるように感じました。

大きさは、成人女性の片手サイズで、厚みは2～3 cm程度であり、食べきりサイズとして丁度良いように思いました。

匂いは、変な臭みなどが無く、素直に、ああハムだ、と感じる素朴なものでした。

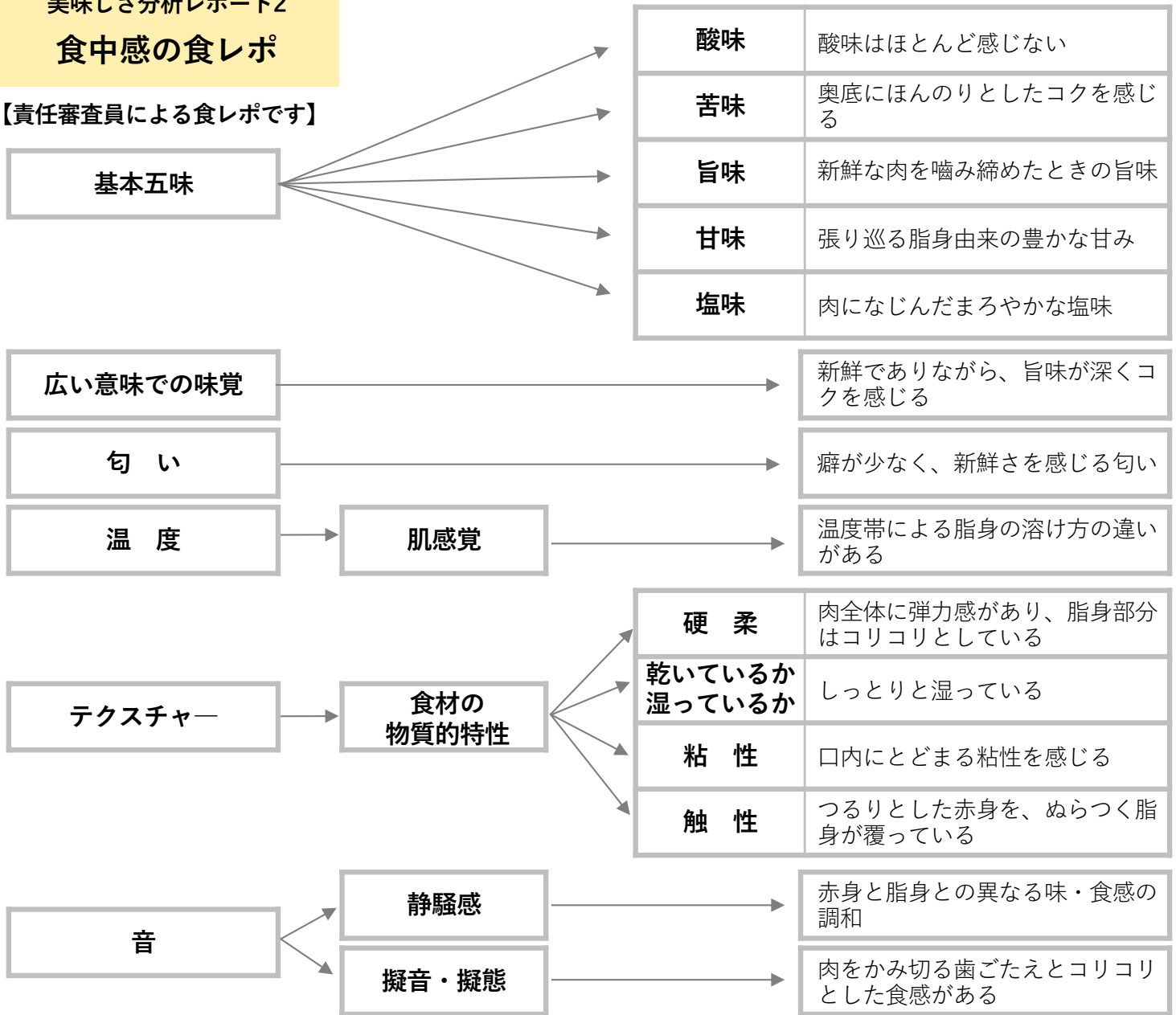
ハムの色の鮮やかさや形状、匂いから、丁寧に調製されているという印象を受けました。脂身の割合が高いように感じていたため、いったいどのような味わいのハムなのか試してみたいという気持ちが沸き起こり、食前のワクワク感がありました。



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

冷蔵庫から出した低温・常温の状態でもいただくと、赤身部分、脂身部分のそれぞれと、それらが次第に合わさっていく味を口内で楽しめました。また、フライパンで軽く加熱した状態でいただくと、脂身が溶け、赤身部分が焼けて香ばしくなり、また違った風味を味わうことができました。

肉は歯ごたえ良く噛み切りやすく、トントロのコリコリ感が特徴的です。

基本五味のうちでは、旨味、甘味、塩味が際立っており、また、咀嚼により仄かなコクが生まれました。酸味はほとんど感じられません。新鮮で、香りは強くなく、市販のハムにたまに見かけられるような、添加物などの独特の強い匂いを有しませんでした。部位ごとの食感を楽しめる一方で、全体として、癖のない優しい味わいでした。人を選ばず多くの人にとって美味しいと感じられることでしょう。

もっと食べたいという気持ちを生じさせる後を引く美味しさがありますが、脂が多く塩味が強い食品であるという性質上、一回の摂取量には制限を設けた方が、健康上良いと思いました。その観点から、本商品のパッケージの容量(40~60g)は、使い切りサイズとして適切であるように思いました。



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

旨味と甘味が口の中に長く残る。いつまでも咀嚼して味わっていたいと感じる。塩味が効いており、喉を潤すビールやウイスキーなどが一緒に欲しくなる。

気候・地域

温度によって脂の状態が変化する。低温・常温でいただくと、口の中で赤身、脂身、それらのミックスの味が楽しめる。そのため、夏は冷やしていただくのがよいと思った。

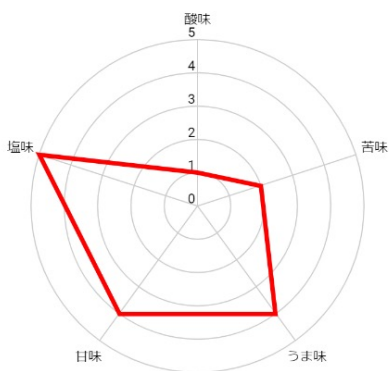
食経験・食習慣

肉の中に脂身が分散しているという観点から、サラミを連想したが、本品は、脂身が細かく霜降り状に入り込んでいて、味の調和に優れている。トントロの良さが生かされていると感じた。

健康・生活様式

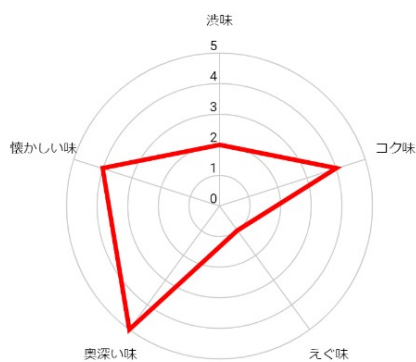
なじんていて円やかではあるものの、塩分は多めに感じる。また脂を含んでいる。そのため、少量を大切に味わう食べ方の他、サラダやパスタソースなど様々な料理に利用できると思う。

基本五味の
レーダーチャート



五味	評点
酸味	1
苦味	2
うま味	4
甘味	4
塩味	5

広い意味での味覚の
レーダーチャート



広義の味	評点
渋味	2
コク味	4
えぐ味	1
奥深い味	5
懐かしい味	4

五感に対する感じ方
レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
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）

トントロハムは既に他社の市販品が知られていますが、イベリコ豚のトントロ部位をハムに加工した点に、ニュース性を感じます。適度な歯ごたえに、脂の旨味や甘味があり、他の一般のハムとは違った食感や風味のあるものに仕上がっています。臭みや独特の強い匂いではなく、多くの人に受け入れられやすい優しい風味があります。

ご家族の健康面から端を発して、添加物に意識を払い、食品アレルギーに対応した肉加工を行っている点に、商品開発のストーリー性があります。素材のトレーサビリティ管理がしっかりしており、保存料、着色料も一切使用しておらず、健康面での安心感があります。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「トントロハム～イベリコトントロ」という商品名や、「スペイン産イベリコ豚」、「豚本来の旨みたっぷり豚トロ」というラベル表示は、直球的であり商品をイメージしやすく、分かりやすいです。

透明な真空パッケージを採用しており、内容物の状態（ピンクの肉質とトントロの脂の差し）がしっかりと視認できるとともに、安全であると感じます。ラベルの色やロゴの大きさも、内容物に対してバランスが取れています。

パッケージの容量は食べきりサイズとなっており、使い勝手の良さがあります。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

イベリコ豚のトントロ部位をハムにした点で、市場内での希少性があります。クオリティーの高さに対するコストパフォーマンスが高く、手頃に求めやすいです。パッケージの容量が小さいことも、求めやすさに寄与しています。塊で購入できるため、好みの厚さや大きさにカットして使用することができます。アレルギー対応商品としており、現在のトレンドである健康志向に合致しています。

塩分が高めであるため、薄くスライスしてお酒のつまみとして食したり、細くカットしたり、賽の目切りにしたりして、サラダやソースなどの料理に用いたりするなどの形態での活用の場に広がりを感じました。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

品質管理体制としては、HCCPの導入はもちろん、製造工程や作業工程のマニュアル化、視覚化や、材料のレシピ化など、独自の工夫を行っており、品質の安全性、安定性への基盤があります。

馬刺し専門店の扱う豚肉ということで、認知度がまだ低いことに対して、広告予算や、広報専任の担当者が確保されており、これからの知名度アップが期待できます。

馬肉については、さとふるなどのふるさと納税への出品もされておりますが、寄付金額がやや高めであるため、寄付者が限られる印象です。寄付金額低目で本商品を出品することで、認知度向上と、潜在的顧客の発掘に繋がるのではないかと思います。

5. ブランディング要因

本商品は、馬ではなくイベリコ豚を使用しています。貴社には、馬刺し専門店としての知名度があります。馬肉に限らずお肉にこだわりのある専門店という地位を確立し得ると考えます。

馬肉の「幻の生ハム」、「うまか薫」シリーズのように、本品を単品ではなく「イベリコ豚」シリーズ、「トントロ」シリーズなどに、シリーズ化を図ることにより、ブランディング構築が容易になるのではないかと思います。横展開による発展が期待されます。

6. 素材・安全性・その他

ブランドのイベリコ豚を用いています。素材の仕入れから加工・製造まで、製造担当者様が一括担当されており、トレーサビリティ管理がしっかりと為されています。また、素材は、取引実績を積んだ信頼のおける業者から仕入れています。このような食の安全性への取り組みに、安心感と高い好感度を抱きます。現在のトレンドにも合致しています。

製品（塊肉）の外観から、余分な部位がきれいに掃除されていること、全体的に均質に調製されていることが見て取れて、肉質の良さを感じます。

審査レポート



商品名 トントロハム

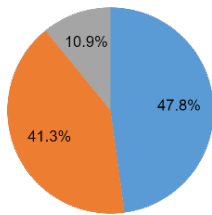
評価結果 金賞 受賞回・年月 第76回 (2024年6月)

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。

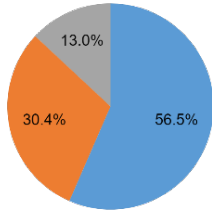
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

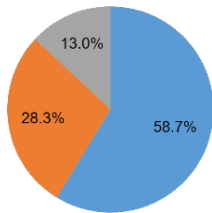
1 この商品に興味がありますか



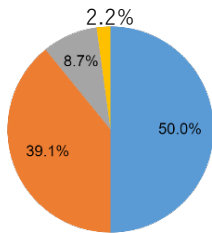
2 この価格で買いたいと思いますか



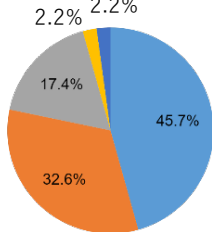
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

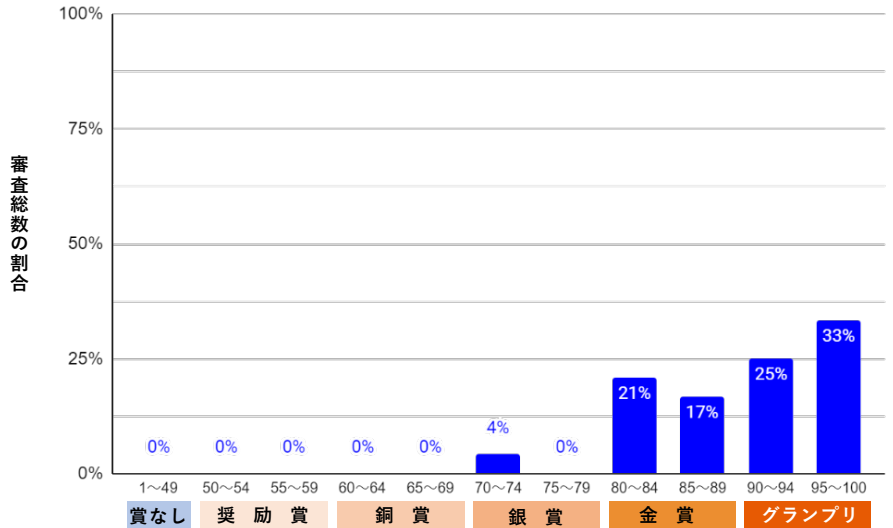
評価が高かった内容

アレルギーに対応した肉加工品であるところが素晴らしい
保存料、着色料、増量剤を使用していないので安心安全である
塊肉で見た目のインパクトがあり、歯応えがあるのに柔らかい
食感が良く、舌の上で溶ける脂身とジューシーさも良い
イベリコ豚なのに価格が求めやすく、風味も抜群である
ネーミングが分かりやすく、購買欲が高まる良いパッケージ
熊本風の土の味を大切に、職人の手による丁寧な製造

評価が低かった内容

パッケージから、中身（商品の特徴）が分かりにくい
塊肉であり、一般家庭で薄くスライスするのは難しい
脂っこく、塩味が強い
馬刺し専門店が作る豚肉製品の優位性が感じられない
肉乃橋本ブランドとイベリコ豚が繋がりにくい
パッケージが開封しにくい
認知度が低い

点数分布



点数分布として、銀賞相当が4%、金賞相当が38%、グランプリ賞相当が58%を占めました。結果として、総合評価は89%であり、惜しくもあと一步でグランプリの、金賞となりました。

アンケート結果から、この商品へ興味がある割合、この価格で買いたいと思う割合、この商品をターゲットにする客層は多いと思う割合は、いずれも80%を超えており、本商品は、多くの消費者の興味を引いています。

銀賞相当の評価の理由としては、肉乃橋本ブランドとイベリコ豚が繋がりにくい、パッケージからハムであると分かりにくい等の意見がありました。

審査レポート

■ 要因分布

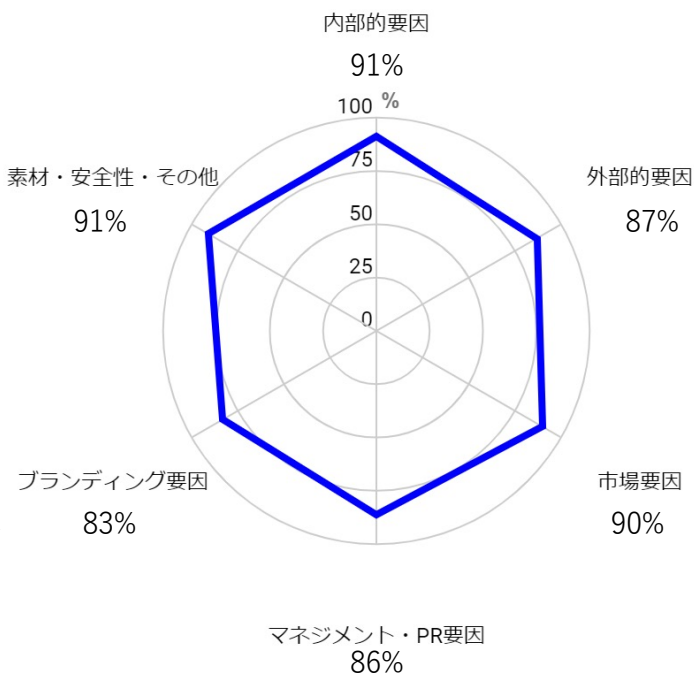
要因分布として、83%から91%の範囲に分布し、全体的に広い六角形のグラフとなりました。

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」は91%、「素材・安全性・その他要因」は91%、市場・トレンドから構成される「市場要因」は90%と、90%以上の高い数値となりました。

商品となるハム自体が、素材の特徴を生かした味わいを有していること、アレルギー対策がなされており、トレーサビリティ管理も行き届いていること、ブランド豚のトントロ部位の使用や安全対策が現在のトレンドに沿っていることなどが、高評価に繋がったものと考えられます。

一方、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」は87%、マネジメント・広報から構成される「マネジメント・PR要因」は86%、「ブランディング要因」は83%と、90%に達しませんでした。

ネーミングやパッケージが商品の特徴を表現しきれていない点、本商品の現時点での認知度の低さが、これらの評価に影響したものと考えられます。



■ 総評

本商品は、馬肉の取扱いに長けた貴社による、「豚肉ハム」製品です。他社のトントロハムは既に2016年頃には市販されていましたが、本商品は、スペイン産イベリコ豚のトントロ部位を用いたという点で、市場における希少性を有し得ます。ピンク色の肉に白色の細かい霜降りが入っており、見た目の美しさがあり、外観から食べたい気持ちが引き起こされます。香りもよく、味そのものも、素材の旨味が存分に引き出されたものとなっています。保存料・着色料は不使用であり、添加物を低減して食品アレルギー等に関する考慮がなされているなど、安全意識の高さが伺えるのも、好感度が高い点です。機械任せにせず人の感覚を積極的に生かして品質管理を行っているところに、丁寧なものづくりの本質を感じます。

また、貴社では、本商品の広告予算、広報専任担当者確保しており、ウェブサイト、SNSの利用や海外コンテストへの参加も行っておられるなど、ブランディングに関して、高い志を感じます。

一方で、審査の過程において、「脂、塩味を強く感じる」「パッケージから、中身が分かりにくい。」（外観が生肉のようにも見え、ハムであることが分かりにくい、アレルギー対応製品であることが分からない、など）「肉乃橋本ブランドは、「馬肉」「熊本」のイメージがあり、スペイン産イベリコ豚とつながりにくい、馬刺し専門店が作る豚肉製品の優位性が感じられない」、などの指摘がありました。

これらの指摘事項に対して、例えば、パッケージに貴社ウェブサイトに誘導するQRコードを設け、貴社ウェブサイトに、本商品を美味しく食べるための食べ方；本商品がアレルギー対応製品であること、貴社のアレルギー対策への取り組みについて；スペイン産イベリコ豚を用いることの意義；馬刺し専門店として培った知識・技術を、豚ハムである本商品へどのように生かしているか、といった情報を示すページを設けることは、1つの有効な手段であるように考えます。

ここで実際に貴社ウェブサイトを拝見すると、現時点では、本商品についての開示がお取り扱い商品の中にもありませんでした。商品の写真とともに上述の情報を1つ1つアップロードしてウェブサイトを充実させていくこと、それに加えて各種SNSにもウェブサイトへのリンクを提示することが、認知度の向上に繋がりと考えます。

また、貴社は、馬肉製品をふるさと納税の返礼品としておられますが、本商品は、馬肉と比べてお手頃価格であるため、1万円以下の寄付金でも返礼品とすることができると考えます。ふるさと納税制度を利用した本商品の知名度アップも検討の余地があるように考えます。

「トントロハム」のさらなる飛躍と活躍を楽しみにしております。



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