



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート



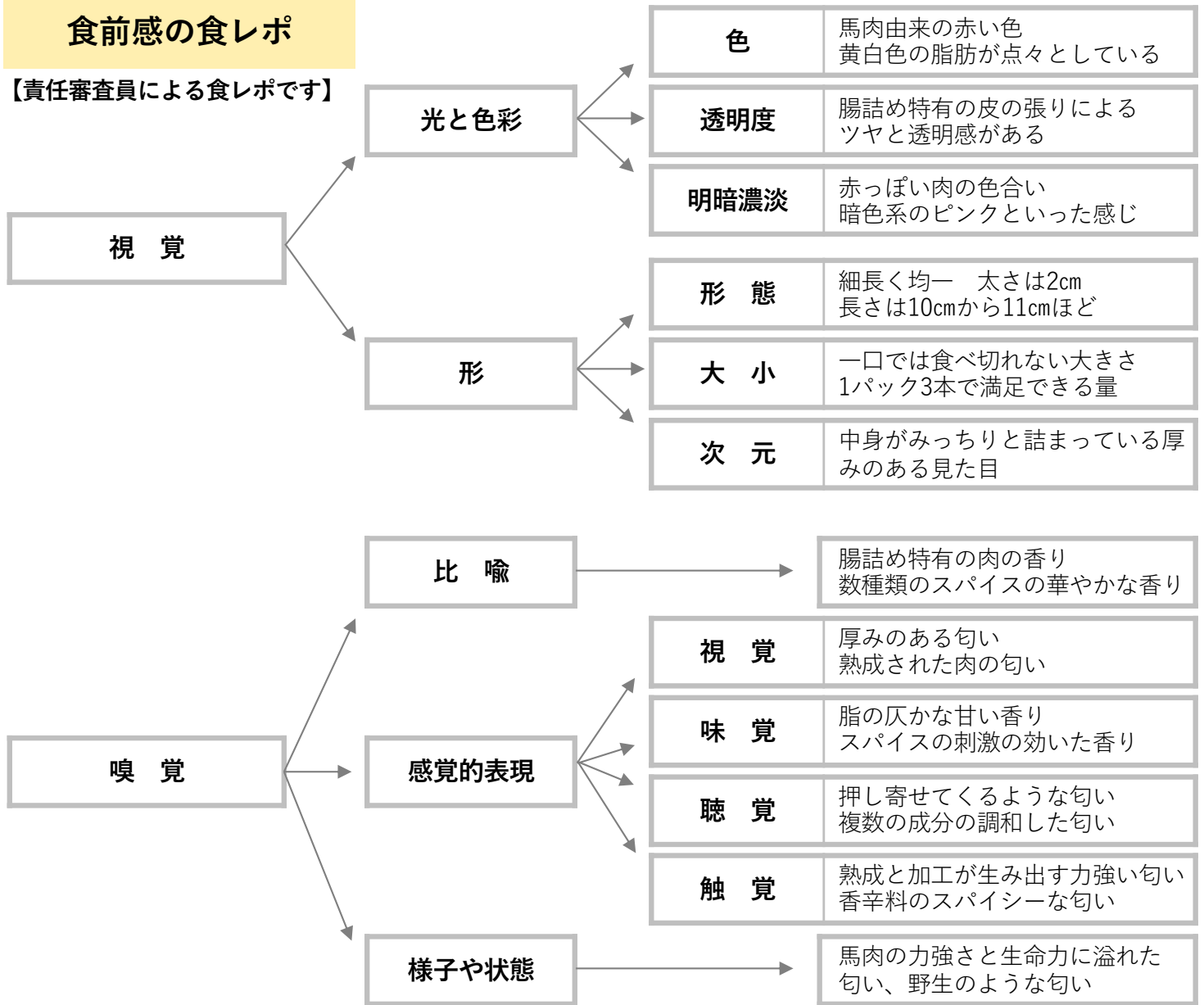
食の情報の専門家  
一般社団法人  
日本フードアナリスト協会  
Japan Food Analyst Association Certified



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

商品の見た目は馬肉由来の赤を主体とした色合いで、ところどころに黄白色の脂肪が点在しています。保存料、着色料を使用していない商品である為、馬肉そのものの赤い筋肉色とも表現できる色が食欲を刺激していると思いました。

大きさは腸詰めである為に細長く均一で、太さは2cm、長さは10cmから11cmほどで一口では食べきれませんが、ソーセージの標準的なサイズに収まっているものです。

匂いは、腸詰め特有のやや熟成感のある肉の香りと、ソーセージに重要な要素である香辛料の華やかで刺激の効いた匂いが感じられました。チョリソーソーセージのように、唐辛子を主体としているものと思われます。

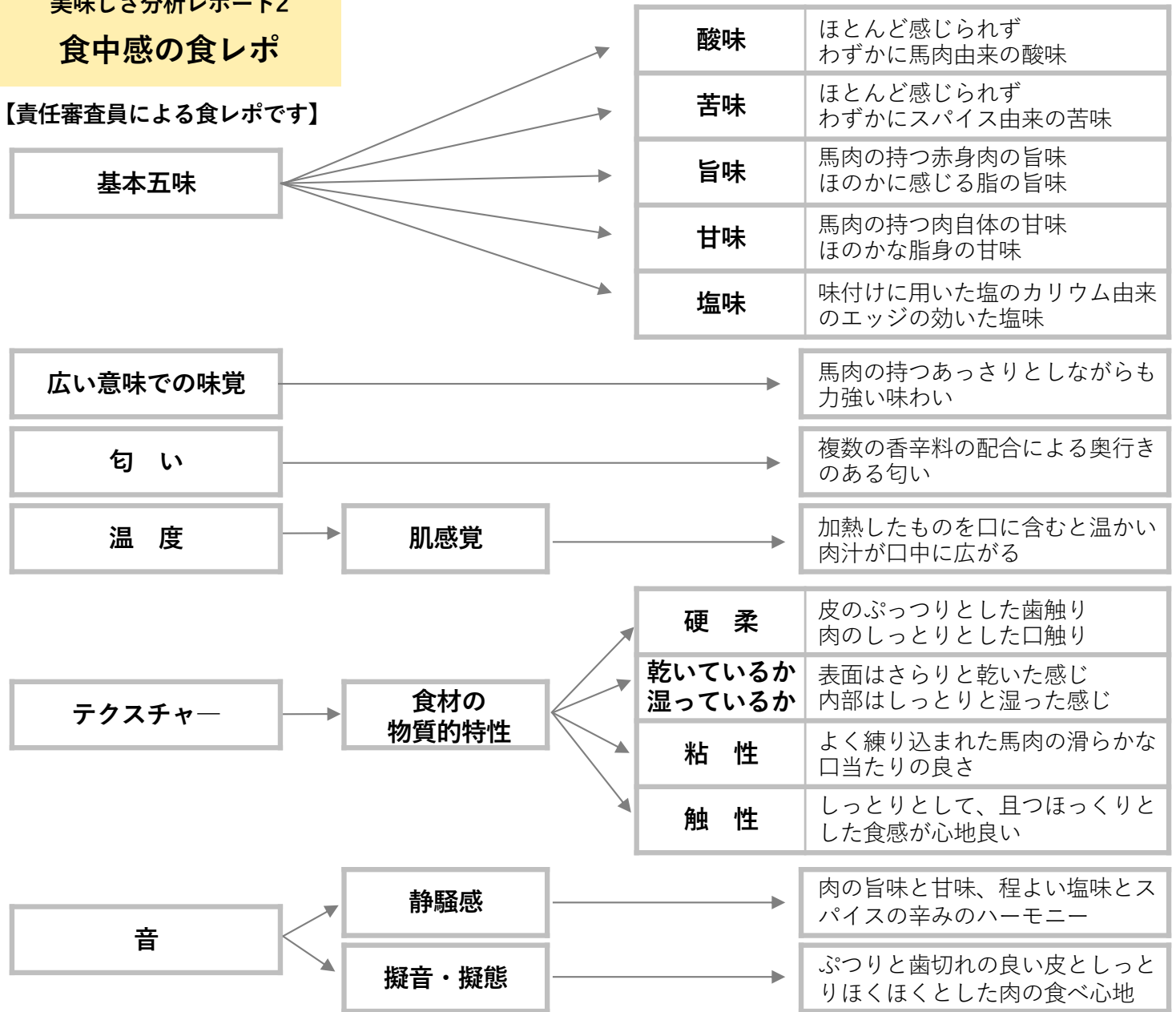
商品の見た目にまず食欲をそそられ、茹でる、あるいはフライパンで焼いて調理したものを口に含む瞬間のワクワク感と、皮に歯を当てたとたんの中から滲み出る肉の旨味に口中は幸せで満たされる、それらのことを想像しただけで胸躍る気持ちになりました。



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

茹でる、またはフライパンで焼く調理により、肉と内部の肉汁が程良い温度に温められたソーセージを口に含み、まず皮に歯を当てるとパリッとした感じよりもう少し柔らかかなぷつぷりとした歯触りが感じられ、これはソーセージの醍醐味と言えるとても心地良いものでした。

基本の五味は、酸味はほとんど感じられない中でも馬肉由来のかすかな酸味、苦味はこれもほとんど感じられないものながら、スパイス由来のわずかな苦味、旨味については材料である馬肉の持つ力強い赤身肉の旨味がしっかりと感じられ、甘味はやはり肉自体の持つ甘味に脂身の仄かな甘味があり、塩味については味付けに用いた塩の、ナトリウムによるエッジの効いた塩味がしっかりと感じられました。

ソーセージという食品は、これら基本の五味の中でも特に旨味と塩味が重要なポイントであると考えられますが、その点で満足することができれば、一本と言わず二本、三本と食べ進めていくことも容易であり、当商品はそのポイントをしっかりと抑えている非常に優れたものです。

馬肉ソーセージは、脂肪分を気にする事もなく食べられる体に優しい安心感のある商品です。



## 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

馬肉のあっさりとしながらも力強い滋味あふれる味わい  
スパイスとスモークの風味が効き、後味も良い

#### 気候・地域

夏場の食欲が出ない時でも、一口食べれば文字通り馬力が付く  
ような気がする。食べた後に大いに元気が湧く気持ちになる

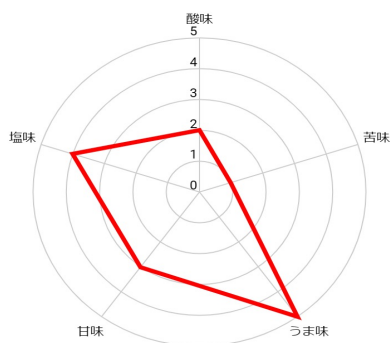
#### 食経験・食習慣

夏の暑い夜、ビールを飲みながら熱いチョリソーソーセージに  
かぶりついて力を付けていたのを思い出した

#### 健康・生活様式

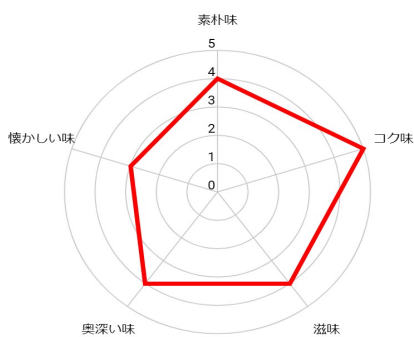
肉と言えば豚肉や鶏肉、たまに牛肉と決まっている中でソー  
セージの形で馬肉が食べられるのは嬉しい

### 基本五味の レーダーチャート



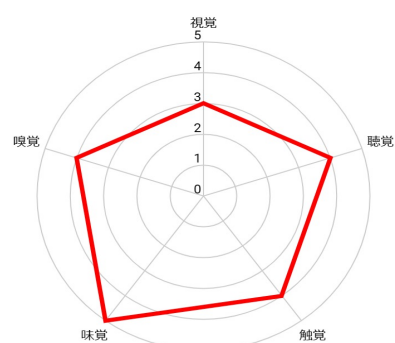
五味	評点
酸味	2
苦味	1
うま味	5
甘味	3
塩味	4

### 広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
素朴味	4
コク味	5
滋味	4
奥深い味	4
懐かしい味	3

### 五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	3
聴覚	4
触覚	4
味覚	5
嗅覚	4

## 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

馬肉は赤みの強い肉であり、この商品の見た目は材料が馬肉でなければ、唐辛子の効いたチョリソーソーセージのようであり、色合いは食欲を刺激されるものでもあります。程よく加熱された商品を口に含み歯を当てると、ソーセージの醍醐味であるパリッとした皮の食感はやや足りないものの、馬肉のあっさりとした味と、脂肪分が少ないながらも噛み締めるとじわじわと湧き出てくる肉の旨味が感じられました。味付けは塩味が程よく、スパイスとスモークの風味がよく効いてパンチのある味わいでした。この商品の最大の売りは、通常は豚肉で作られるソーセージを熊本の名産品である馬肉を使用して作られた点にあり、ヘルシーなイメージの強い食品であることから、商品の最重要ポイントであると考えます。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

馬肉と「旨そう」を掛けた「うまそー〜馬肉ソーセージ〜」という、商品をストレートにイメージできるネーミングがポイントであると考えます。実際にこの商品はソーセージの形で馬肉の旨味を堪能できるものですので、好感が持てます。パッケージは商品の大きさと変わりなく、馬肉を使用した赤みの強い色がはっきりと見て取ることができ、わかりやすさに繋がっています。

ラベルシールは非常にシンプルですっきりとはしていますが、審査員の意見としては赤みの強い商品に赤地のシール、そしてそれに黄色と黒の文字のみの表示というのは、やや簡素に過ぎ、この商品の持つ良さを広く多くの消費者に伝える為にも、さらなる工夫の余地があると考えます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

熊本の名産品であり、郷土の誇る食肉である馬肉は、現在では通販サイトでも気軽に購入が可能となっていますが、ソーセージといった加工品での形で買えるものはまだ数が少ないと思われるので、同商品は市場内での稀少性が大きな売りとなっています。また、馬肉は脂肪分が少なくヘルシーなイメージの強い食肉であり、健康志向の強い現代人にも大いに受け入れられるものです。味が良いばかりではなく、低脂肪、高タンパク、ビタミンやミネラルが豊富である等の特徴を商品のパッケージにも記載できれば、より多くの購買層に商品の素晴らしさをアピールできると考えます。また、この商品の値段は、他の食肉と比べ割高である馬肉を使用しているながらも購入しやすいものと思われる。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

御社のHPを拝見しましたところ、ウェブショップから商品を直接購入することはまだ準備中であり、SNSではFacebookや旧ツイッターのX、インスタグラムでの広報活動を行っているとのことですが、やはり自社のサイトから商品を購入できるようにすることは、広く多くの消費者に御社の商品の素晴らしさを知ってもらう為の急務と思われます。広告予算を確保されている点、日本のみならず海外での様々なコンテストやタイトルに積極的に挑戦し、賞を獲得されている点から、商品のPRへの強い熱意が感じ取れます。馬肉ソーセージを始めとする数種類の加工食品についても、商品の説明とアピールポイントをしっかりと記載することにより、いかに優れているものかを多くの人に知ってもらう結果に繋がると考えます。

## 5. ブランディング要因

御社は地元熊本では、知る人ぞ知る馬肉の専門店であり名店であるということですが、現状ではブランディングはまだ力不足であると感じられているようです。しかしながら、馬肉は非常に魅力の多い食材であり、その可能性をさらに広げてより多くの消費者の手に取ってもらう為には、有力なアドバイザーを味方に付けること、それにより、馬肉の持つ素晴らしさをよりアピールするための手段を講じることが必要と考えます。ソーセージの他、燻製、生ハム等を盛り合わせたアラカルト的な商品の販売も良いかも知れません。

審査員の意見の一つとして、馬肉を加工した複数の商品を「うまか薫」ブランドで統一してはどうかというものがありましたが、これはやはりブランディング戦略の有効な手段と思われる。

## 6. 素材・安全性・その他

低脂肪、高タンパク等のヘルシーなイメージの強い馬肉を材料に使用し、ソーセージを商品として安定して供給するため製造に必要な、増粘多糖類やpH調整剤は使用されているものの、保存料、着色料は一切使用されていない点、HACCPに基づく衛生管理を始め、トレーサビリティ管理、品質管理、安全管理にも手抜かりのない点は食品製造の上では非常に好感が持てます。製造者は同一人物ということで、製造にはマニュアルだけではなく、長年製造に携わった職人の能力が物を言う点には感服しました。

熊本が世界に誇るブランド品である馬肉への深い愛情とこだわりが、馬肉ソーセージという商品のクオリティの高さに繋がっていると深く感じ入った次第です。

# 審査レポート



商品名 うまそー～馬肉ソーセージ～

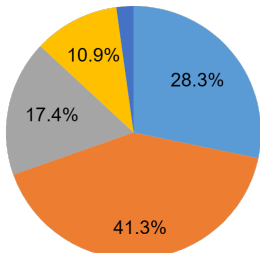
評価結果 金賞 受賞回・年月 第76回（2024年6月）

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。

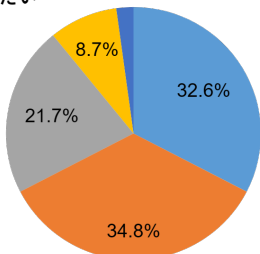
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

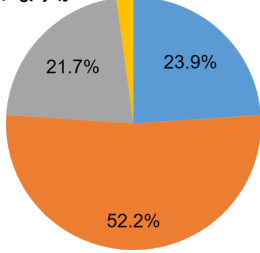
1 この商品に興味がありますか



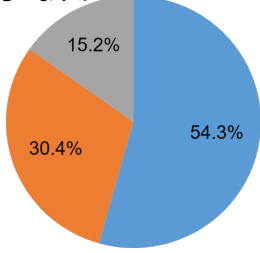
2 この価格で買いたいと思いますか



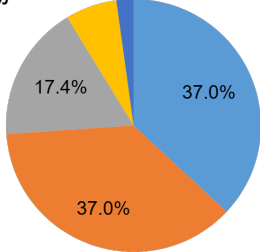
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

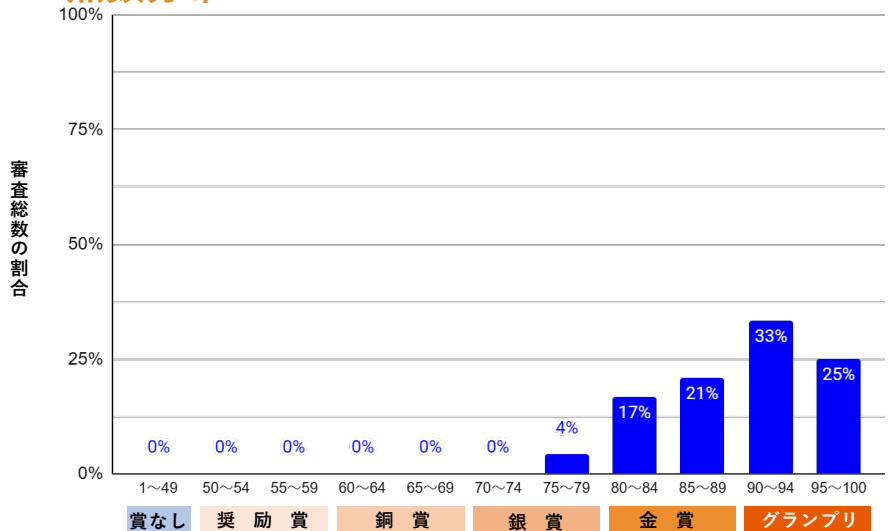
評価が高かった内容

馬肉を使用したソーセージは稀少性が高く、酒のつまみに良い馬肉という食材にヘルシーなイメージがあり、非常に美味しい脂肪分が少ない分、噛むと肉の旨味がしっかりと感じられる臭みが無いので、馬肉の苦手な人でも抵抗感なく食べられるスパイスの配合と塩味が程よく、あっさりとした味付けが良いスパイスとスモークの風味が効き、パンチのある商品である馬肉とソーセージを掛けたうまそーというネーミングが良い

評価が低かった内容

ソーセージの肝であるパリッとした皮の食感がやや足りないスパイスがやや強めで、肉本来の味を感じにくい発着材、ph調整剤等の食品添加物が多く使われている辛さがメインのシーズニングに違和感を感じる馬肉を使用した商品故、赤みの強さが気になるやはり馬肉を使用している故、値段がやや高いパッケージに貼られているシールのデザインにかなり難がある

## 点数分布



点数分布として、銀賞相当が4%、金賞相当が38%、グランプリ相当が58%を占めた結果、総合評価89%で【金賞】の受賞となりました。グラフがかなりの高得点となった一番の理由として、熊本の名産品である馬肉をソーセージの材料に使用した稀少性の高さにより、アンケート結果で最も点を集めたUSPのある商品という事が挙げられます。味についても、脂肪分が少ない馬肉という食材にヘルシーなイメージがあり、あっさりとしてスパイスとスモークの風味が効いている点が高く評価されました。

一方、わずかながら銀賞にも点が入った要因は、辛みの強い味付けに評価が分かれる、商品名の書かれたシールのデザインに難があるという点が指摘されたことが理由と思われる。

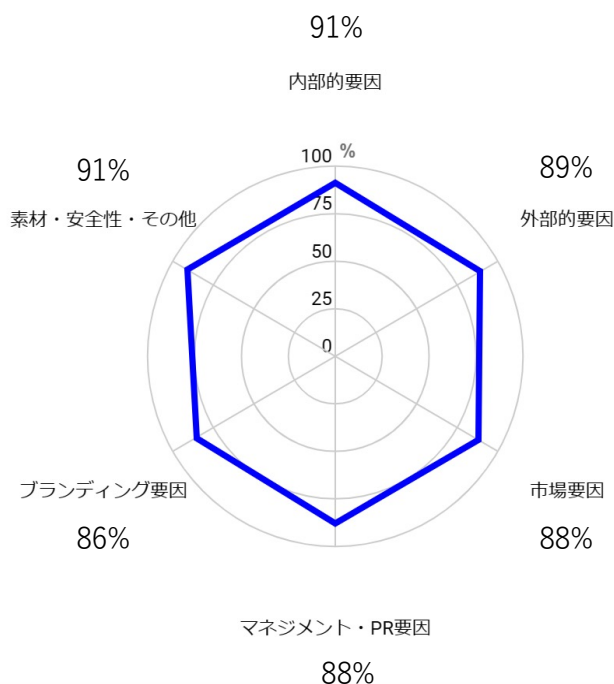
# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布として、86%から91%の範囲に分布し、全体としてとてもバランスの良い六角形となりました。

最も評価の高かった91%の「内部的要因」「素材・安全性・その他」については、ソーセージという商品として非常に優れているものであること、脂肪分が少なくヘルシーなイメージの強い馬肉を材料に使用している点に審査員の高い評価を集めました。次いで評価の高かった89%の「外部的要因」は、うまいとソーセージを掛けた「うまそー」というネーミングに多くの高い評価が集まりました。88%の「市場要因」「マネジメント・PR要因」は、馬肉を使用したソーセージという市場内の稀少性の高さ、品質管理体制の整備と広告活動の積極性を評価した結果のものとなります。

今回最も評価の低かった86%の「ブランディング要因」につきましては、熊本の名産品である馬肉の魅力を広く消費者に知ってもらう為のインターネット等を利用した広告活動がやや不足していると思われる点がその理由となります。味、健康面からも優れた食材である馬肉の商品価値をより高めていくための今後の戦略に期待します。



## ■ 総評

当商品は、第76回ジャパン・フード・セレクション審査会に於いて厳正な審査の結果、金賞を受賞されました。

受賞の理由としまして、やはり何よりも商品の素材と味の良さをすべての審査員が高く評価した点が挙げられます。

まずソーセージの材料に熊本の誇る名産品であり、郷土の誇りとも言える馬肉を使用していることは、商品の稀少性の高さに繋がっています。馬肉はソーセージに通常使用される豚肉と違い、ヘルシーなイメージの強い食肉である点にも安心感と言えるものがあります。適温のお湯で温め、又はフライパンで加熱し程よく熱を通したソーセージに歯を当てたとたん、中から旨味のある肉汁が口中に溢れ、馬肉の赤身の旨味とわずかな脂肪分の甘さをはっきりと感ずることができました。味付けも塩味に加えて辛みを主体とするスパイスが効いていて、ソーセージの大切な要素である香りも、スモークの風味がしっかりと感じられて、全体として非常にクオリティの高いものに仕上がっていました。材料である馬肉と「旨そう」を掛けたネーミングも、商品の良さを端的に表している秀逸なものであると言えます。

評価の低かった内容としましては、パッケージに難があるという意見が最も多く、赤みの強い商品に赤地のシール、そしてそれに黄色と黒の文字のみの表示というのは、やや簡素に過ぎ、この商品の持つ良さを広く多くの消費者に伝える為にも、さらなる工夫の余地が必要であると考えます。また、商品をさらに広く多くの消費者に知ってもらう為の広告活動が不足しているのではという厳しい意見もありました。馬肉を材料としたソーセージは全国的にも珍しいものであり、当商品の味の良さについては審査員一同が認めるものである為、広告、広報活動の強化を期待したいところです。

以上、有限会社肉乃橋本様より出典の商品「うまそー～馬肉ソーセージ～」は満場一致の形で金賞を受賞されましたことをここに報告します。この他複数の商品からも、馬肉という食材に対する愛情と熱意を感じ取ることができました。御社の次なる新商品の誕生を心待ちにしております。



〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壹番館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