



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



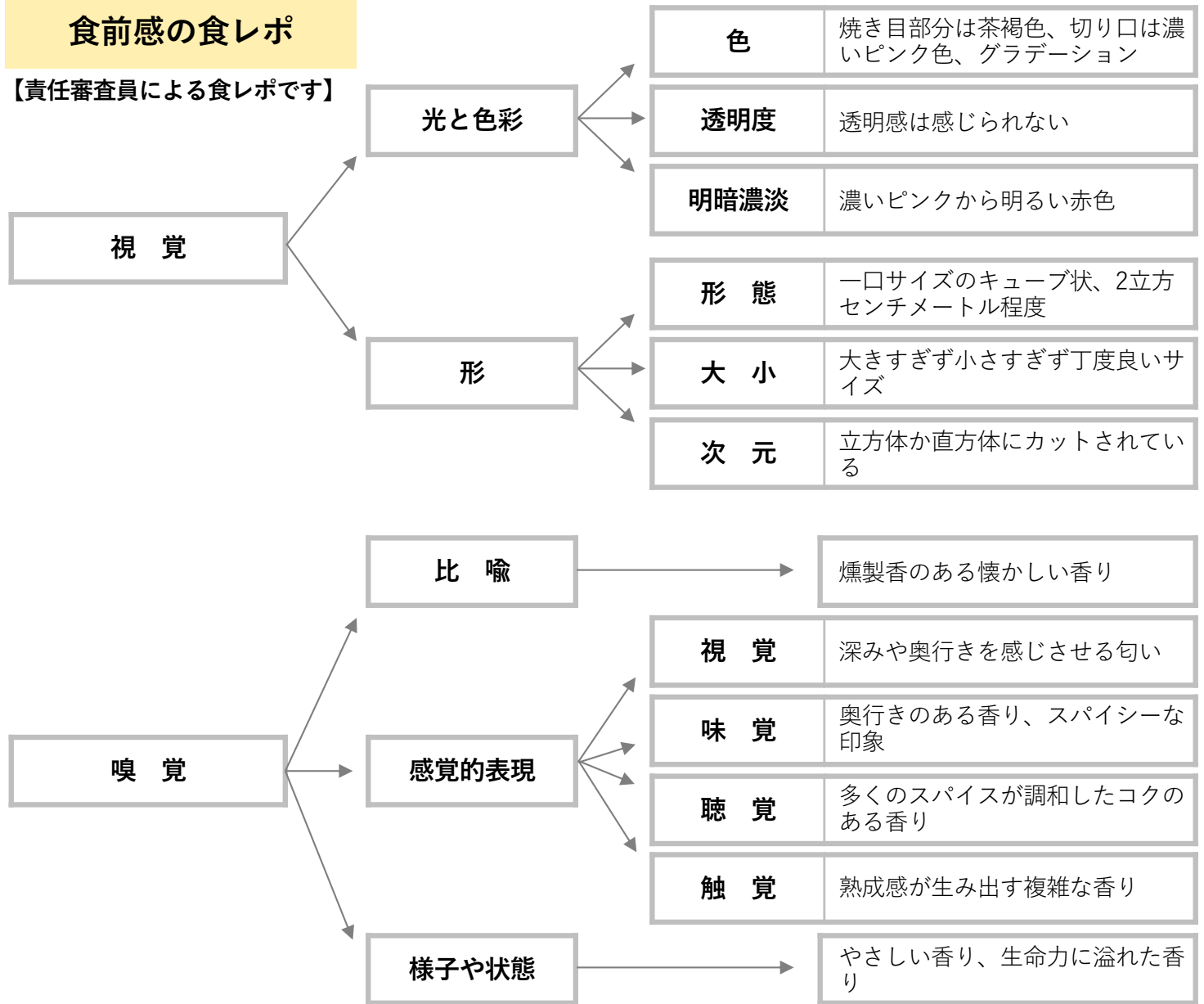
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

形状は角切りとなっており、一般的な薄くスライスされたローストビーフとは全く違う見た目となっています。

大きさは1.5~2cm角の立方体あるいは部位によっては直方体でボリューム感があります。

色は濃い目のピンク色で、刺しの入った部分は白色の縞となっており、きれいなマーブル模様です。

また、ブロックの表面部分は濃い茶色からこげ茶色になっています。

香りは、軽く焼いた肉の香りにスパイスからくるハーブや燻製のニュアンスを感じ取ることができます。全体的にしつこくなく、軽い上品な香りで食欲を掻き立てます。

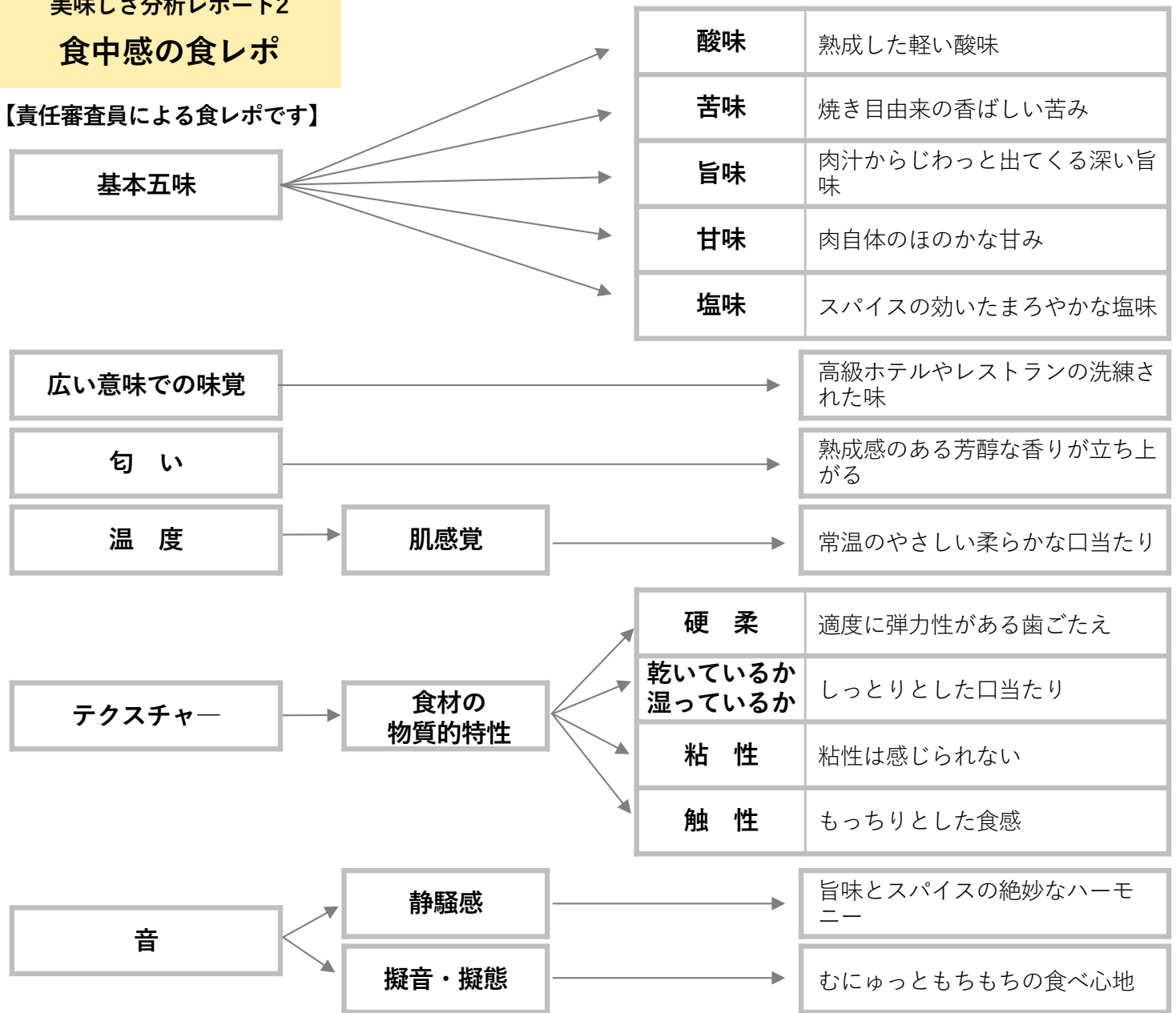
皿に盛られて運ばれてきた時には、まず見た目に惹きつけられ、切り口のピンク色に肉の柔らかさが感じとれ、また香りが嗅覚を刺激し、早く食べてみたいという衝動に駆られました。



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

キューブ状に切り分けられたローストビーフは見るからに柔らかそうな状態でしたが、常温で提供されたものを口に含んでみると、やさしい柔らかさが口にすんなりと馴染んできます。噛みしめるとじわっとジューシーな旨味が溢れてきて、食感と香りと味の見事なハーモニーが奏でられます。基本五味をしっかりと感じる事ができ、肉の熟成感のある酸味、表面部分のほのかな苦み、軽く広がるカリウム由来の塩味、スパイスとハーブが引き立てる深い旨味を実感できました。この五味のバランスの良さが老若男女問わず多くの方が「おいしい」と感じる事ができる理由となります。お店で食べるような、厚くスライスされ温かい状態で提供されるものや、冷製オードブルとして馴染みのある薄くスライスされたものとは一線を画し、ペイブ仕立てにして販売されることで、ローストビーフの新しい食べ方の提案にもなっているのは素晴らしいと思います。ひとつ、またひとつと止まらない美味しさに感動しました。



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

滋味あふれる味わい、肉の旨味とスパイスのハーモニーが長い余韻を醸し出す

気候・地域

夏の暑さで、脂っこいものが食べたくない時でも抵抗なく食べられ、栄養補給ができる

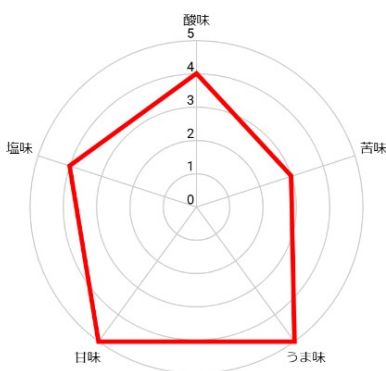
食経験・食習慣

年末年始やイベントなどの時に食べた特別な食べ物を思い出す、高級感を味わえる

健康・生活様式

ヘルシーで食べやすく、腹持ちも良くスタミナもつく

基本五味のレーダーチャート



五味	評点
酸味	4
苦味	3
うま味	5
甘味	5
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
まろ味	5
コク味	5
えぐ味	2
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	5
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5



1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

食べる前から、一般的なローストビーフとは違ったキューブ状のペイブ仕立ての形状に目が惹きつけられました。この厚みで、常温で歯ごたえはどうか、味は感じられるのかなどの気になる点が多くありましたが、一つ口に含み噛みしめてみると、柔らかいけれどしっかりと歯ごたえのある食感は大変満足感の高いものでした。
噛みしめると、肉の旨味と摺りこまれたスパイスが入り混じった肉汁が口の中に広がり、その完成度の高さに驚きました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「希少部位トモサンカクの贅沢柔らかローストビーフ ペイブ仕立て」というネーミングは非常に長く思われますが、この商品で訴えたいポイントをすべて踏まえていると思いました。
一頭から2-3kgしか取れないトモサンカクを使用していること、その柔らかい食感を活かすためにペイブ仕立てにしている事はこの商品が持つ「売り」であると思います。
「ペイブ仕立て」は聞いたことがない消費者が殆どだと思いますが、販売店の店頭でお客様が質問され、販売員が説明するプロセスが生まれることでより深く商品を知ってもらえる機会ができると思います。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

昨今、輸入牛肉の価格も高騰し、焼き肉店の廃業も多くなっているとの報道を目にします。
お店で小売りされている精肉商品にも影響が出ていると思われそうですが、当該商品のように「希少部位トモサンカク使用」「ペイブ仕立て」など独自の特長があり、ロイヤルカスタマーがついているものは、ある程度の値上げがあったとしても大きな影響にはつながりにくいと思います。
是非その特徴をアピールしていただき、ロングセラー商品としてがんばっていただきたいと思います。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

何名かの審査員からも指摘がありましたが、広報や広告の展開やSNS等での発信にはあまり積極的ではないという印象を受けました。
当該商品を御社HPから見つけ出すのも比較的時間がかかりました。
「希少部位トモサンカクの贅沢柔らかローストビーフ ペイブ仕立て」は特徴的な商品ですから、わざわざ買いに行くという行動を誘引するためにも広報活動は重要であると考えます。

5. ブランディング要因

伊藤ハム米久ホールディングス様は誰でも聞いたことがある「精肉、肉加工品」のリーダー的存在であると思います。
「伊藤ハム・米久ブランド」であれば安心して食べられると思う消費者は多いと思います。
そのような意味ではすでにブランドは確立されていると思います。
ただし、「ハム」「ウインナーソーセージ」メーカーのイメージが強いですので、このような特徴のある商品を前面に出すことによって新しいブランドイメージの創出も可能だと考えます。

6. 素材・安全性・その他

素材、安全性につきましては、トレーサビリティ管理、放射線検査、農薬検査実施による原材料の安全性は担保されていると思います。
また、生産工程における管理につきましてもISO22000・14001、FSSC22000などの外部認証を取得されておりますので安心できる体制になっております。

審査レポート



商品名 希少部位トモサンカクの贅沢柔らかローストビーフ ペイヴ仕立て

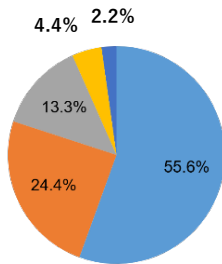
評価結果 グランプリ **受賞回・年月** 第78回 (2024年8月)

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。

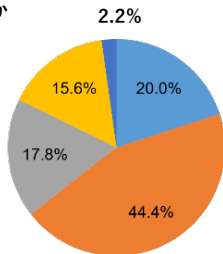
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

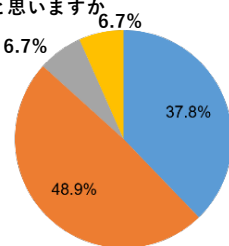
1 この商品に興味がありますか



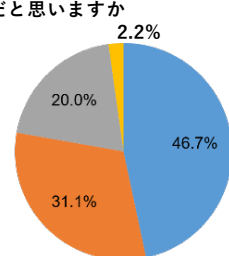
2 この価格で買いたいと思いますか



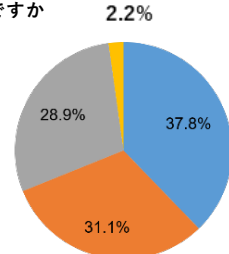
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

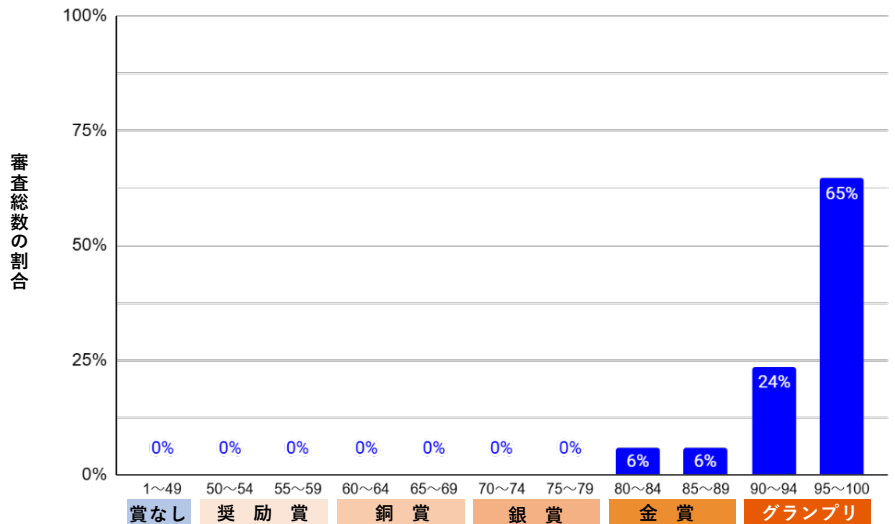
評価が高かった内容

絶妙に良いバランスで味がついていて、噛むほどに美味しい
とてもジューシーで旨みがあり、深い味わいがある
希少部位であるトモサンカクの旨味がしっかりと味わえる
角切りで食べるローストビーフは珍しく、インパクトがある
角切りなので食べ応えがあり、素材の味を存分に楽しめる
ネーミングがわかりやすく、特徴が伝わるのでとても良い
このクオリティを量り売りで購入できるのは素晴らしい

評価が低かった内容

解凍の具合でドリップがあり、一口目は水っぽく感じた
ペイヴが何であるかが分からないことが残念
そこまで他商品との差を感じられず、値段が高く感じる
「贅沢」「希少部位」などは名称に入れない方が良い
ブロックで販売してくれると嬉しい
広告活動については積極的とはいえない
広報戦略がまだ遅れているように感じる

点数分布



点数分布として、金賞相当が11%、グランプリ相当が89%を占めた結果、総合評価94%で「グランプリ」を獲得されました。全ての審査員が金賞以上と評価しており、高得点をなった要因としては、商品自体の美味しさが群を抜いていたことが最大のポイントと思われます。また、ペイヴ仕立て（角切り）という形態で店頭販売されているのも、一般的な薄切りローストビーフとは一線を画しており、注目度を高めていると感じました。食感もしっかりしており、食べ応えのある満足度の高い商品であると思います。

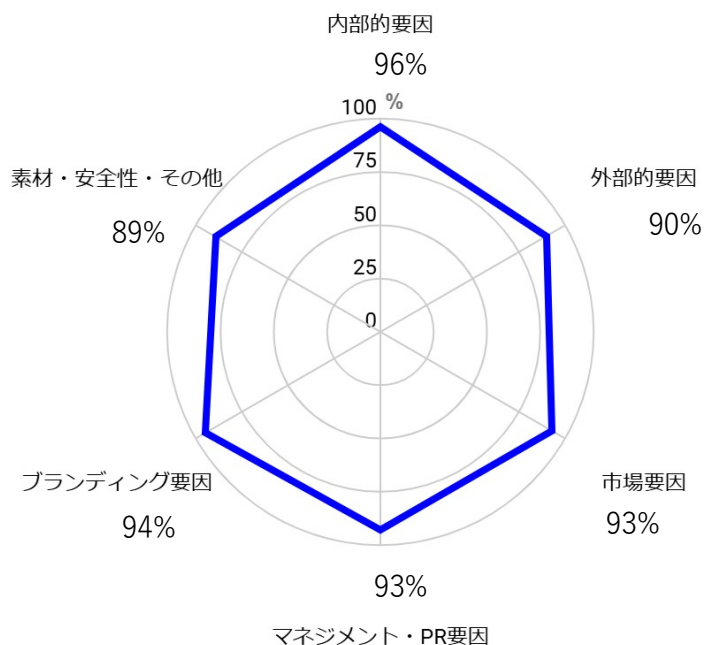
審査レポート

■ 要因分布

要因分析として、各要因が89%から96%の範囲に分布し、全体的にバランスの整った大きな六角形となっています。

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96%と大変高い評価となっており、商品そのものの美味しさ、クオリティが反映されています。

ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」も小売りパッケージ提示が無いにもかかわらずネーミングのわかりやすさから90%と高得点でした。市場・トレンドから構成される「市場要因」、マネジメント・広報などの「マネジメント・PR要因」もそれぞれ93%、「ブランディング要因」も94%と高得点でした。「素材・安全性要因」が唯一89%と80%代にとどまったのは、店頭での二次加工（切り付け、パッケージング、保存状況）が見えない点にあると推測されます。



■ 総評

審査会でこの商品を目にして、まず一般的にイメージする「ローストビーフ」と違う見た目に驚きました。普段よく目にするふんわりと柔らかな口当たりのローストビーフと違い、この商品は歯ごたえがしっかりとしており、噛みしめるとジューシーな旨味が口の中に広がってきて箸が止まらなくなりました。まさに肉の美味しさをストレートに味わえるようにペイヴ仕立てにしているという理由が良くわかりました。

また、肉のうまみを引き立てる独自配合のシーズニングがまるやかに浸透しており、部位によっての味のばらつきもなく、上品でマイルドな仕上がりになっています。

商品名の「希少部位トモサンカクの贅沢柔らかローストビーフ ペイヴ仕立て」は、ネーミングとしては長すぎて、店頭でどのように表示されているのか気になりますが、この商品の訴求ポイントをすべてネーミングに盛り込んでいるところは素晴らしいと思います。

トモサンカクは、かめのこなどとともに昨今高級焼き肉店などで希少部位として珍重されていますので、お客様の注目度も高く、魅力のある素材であると考えます。

ただし、「ペイヴ仕立て」は御社直営店顧客以外は知名度が殆どないと思いますので、広報やSNS等で広めていくことが重要かと思えます。

価格については税抜きで100gあたり925円ということですが、国産和牛ではなく、オーストラリア牛としては高いという印象を持つ方も多いためです。

私もヒアリングシートを拝見した際に割高の印象を受けましたが、実際に食べてみると考えが変わりました。

そういった意味でも「希少部位トモサンカク」を前面に出して訴求していくことが顧客拡大のためにも重要なポイントとなると考えます。

是非、広報・宣伝を強化するとともに、SNS等での発信を積極的に展開することによって、当該商品の知名度アップおよび新規顧客の獲得に繋げていただきたいと思います。

この度はご出品いただき誠にありがとうございました



〒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