



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



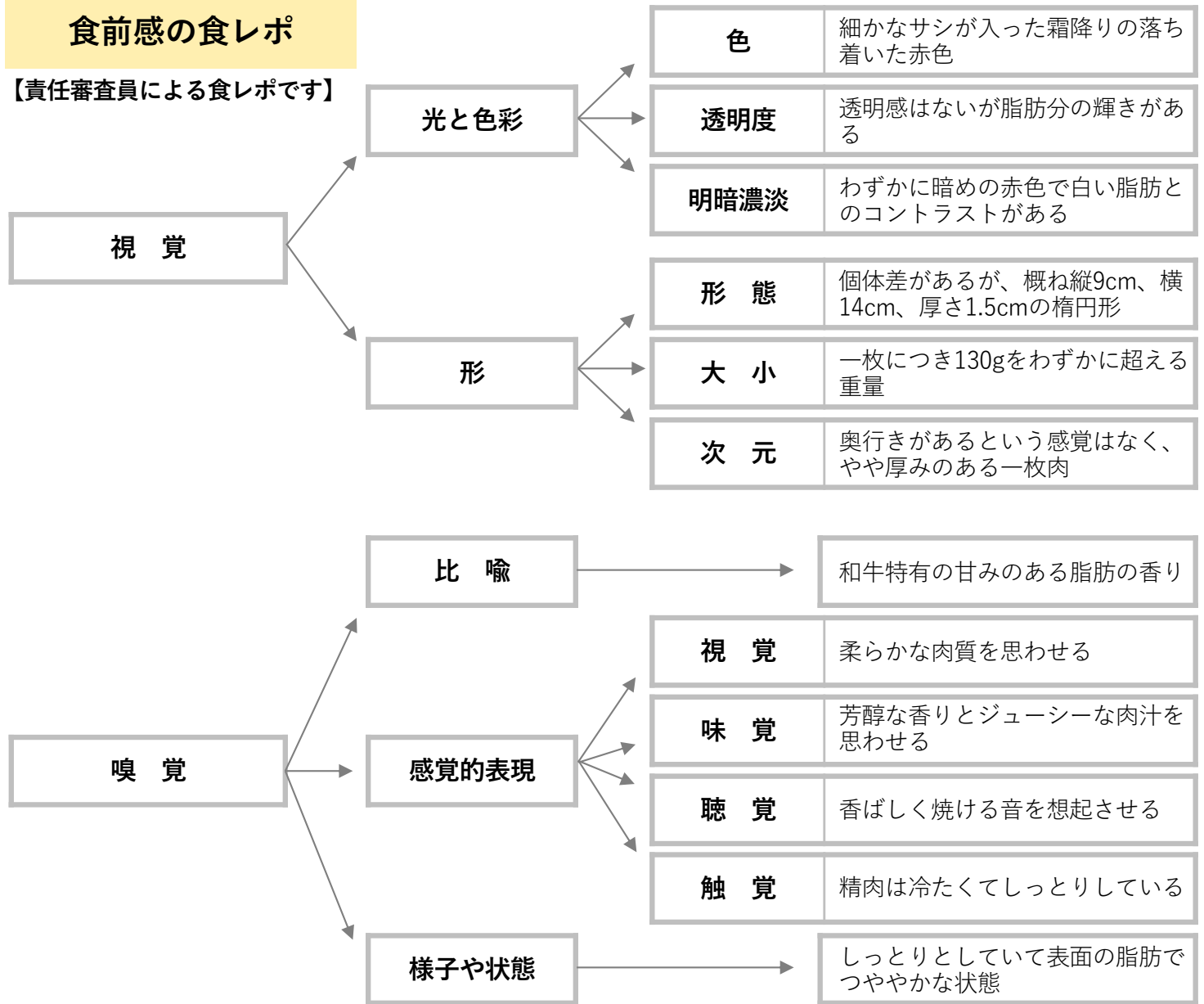
食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified



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

適度に霜降りが入ったヒレ肉は丁寧にそして贅沢にトリミングされており、肉全体は食欲をそそる落ち着いた赤色です。加えてサシと呼ばれる白い脂肪分が網目のようにまんべんなく広がっています。

大きさは手のひらを広げたサイズで、概ね縦9cm、横14cm、厚さ1.5cmの楕円形、130gをわずかに超える程度の重量です。

焼く前の香りは穏やかで、和牛特有の脂肪分からくる芳醇な香りがあります。赤身の部分からはわずかに鉄分のような酸味を思わせる香りもあり、熟成香はないものの全体的にボリュームを感じます。

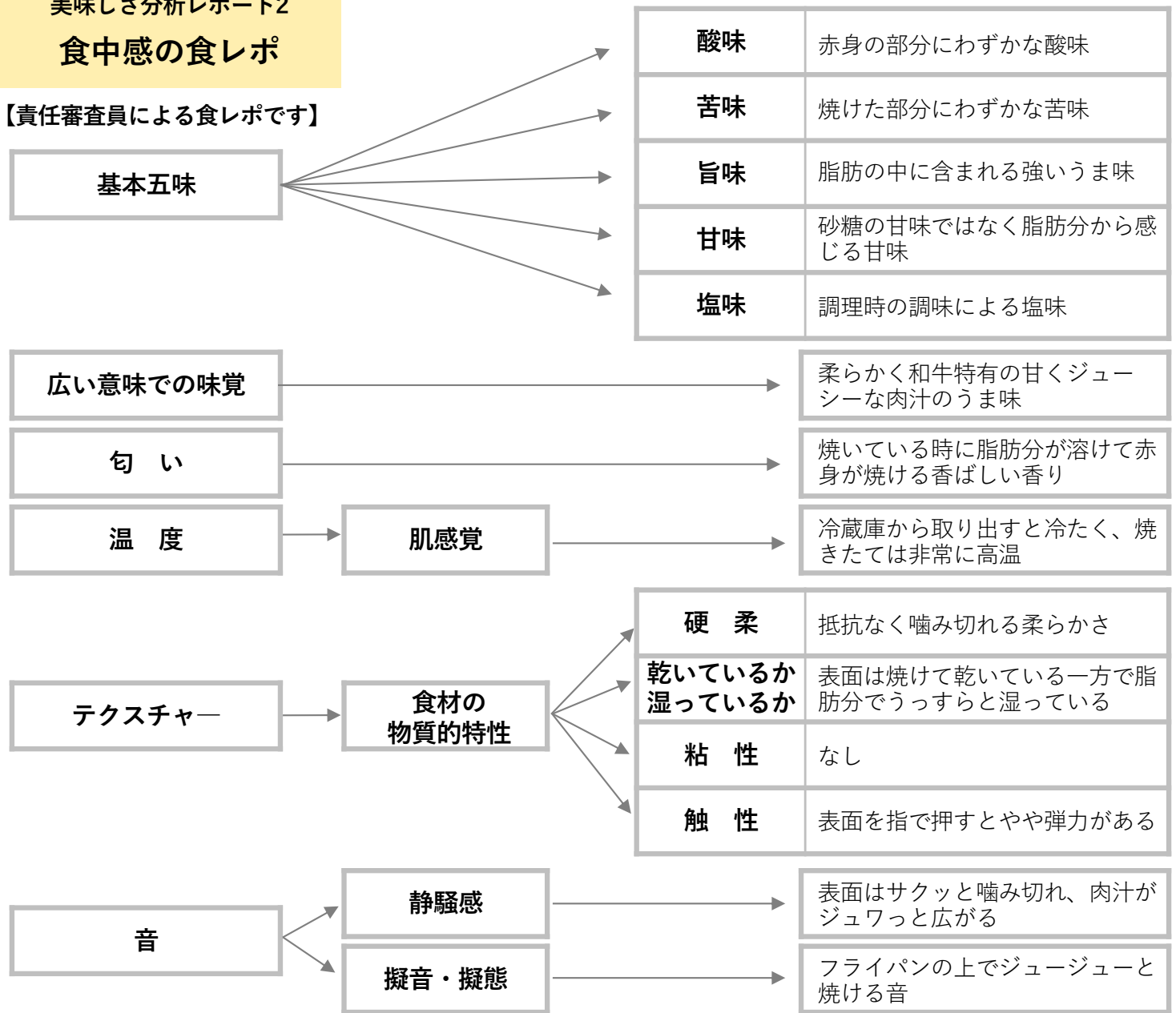
視覚・嗅覚ともに高品質で魅力的な精肉であり、その美しい色合いや肉質、そして新鮮で豊かな香りが、食前の期待感を大いに高めます。これらの要素が組み合わさることで、見て手に取って香りを感じるだけで丁寧に肥育された品質の高さを感じることができます。食べる前の段階でこれほどの期待感を持たせる手ノ子牛は希少なブランド牛だと言えるでしょう。



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

焼いている時から芳醇な香りに包まれ、香ばしい香りの中には、上質な脂肪分の焼けた香りがほのかに感じられ食欲をそそります。

焼きあがったステーキにナイフを入れると驚くほど柔らかく、口に運ぶと表面はこんがりと焼けてサクツとした歯ざわりがあります。その後、口の中でうま味がどんどん広がり、繊維のひとつひとつがほどけていくような感覚です。お箸でも食べられるほどの柔らかさは特筆すべき点といえるでしょう。

味は想像以上に上品かつ繊細、濃厚なうま味がありながら一般的な等級のステーキに比べてクセがなくさっぱりとした印象で、あっという間に完食してしまいました。

焼く際の軽い塩味だけでも十分満足ですが、添えられた岩塩やステーキソースが肉の美味しさをさらに引き立ててくれます。特にソースにはみじん切りの玉ねぎがたっぷり入っていて、市販のものとは一線を画す逸品です。ステーキ以外にも鶏肉、豚肉、ハンバーグなど肉料理やサラダにも使えて重宝します。



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

脂肪分が比較的さっぱりとしているため口の中でまとわりつくことがなく、しつこくない、きれいな余韻

気候・地域

手ノ子牛が育った山形県西置賜郡の生育環境に想いを馳せながら余韻を楽しめる

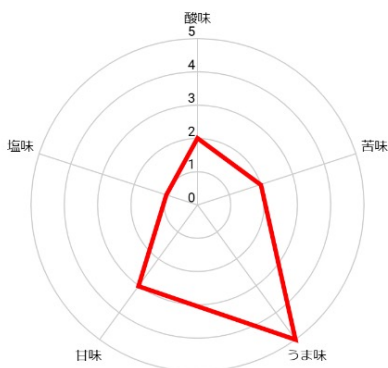
食経験・食習慣

30か月肥育の芳醇な黒毛和牛のヒレを頻繁に食べる機会が少なく、贅沢で貴重な食経験

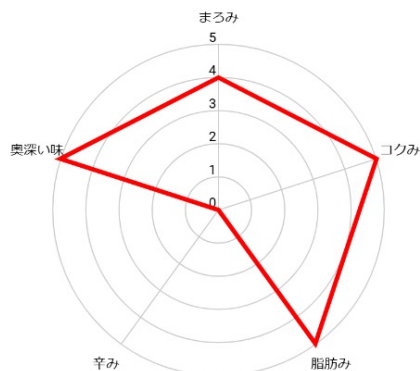
健康・生活様式

日常的に食べるよりは特別な日に大切な人へ贈ったり、一緒に食べたい特別な存在

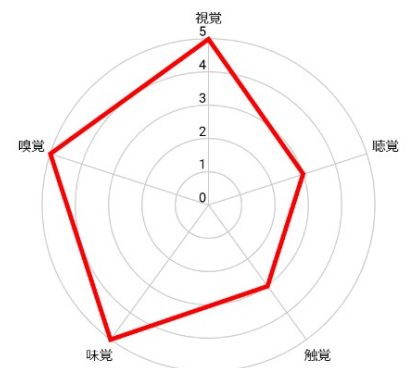
基本五味の
レーダーチャート



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	2
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	1

広義の味	評点
まろみ	4
コクみ	5
脂肪み	5
辛み	0
奥深い味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	3
触覚	3
味覚	5
嗅覚	5

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

美しくトリミングされた見た目はどこから見ても上質で、丁寧に加工されていることが分かります。サシの入りが見事で、サーロインステーキのような脂っぽさがなく、ほんのりと甘い和牛香やしっとりとした脂質、ジューシーな肉質で細かな繊維なので、高齢者や子どもでも食べやすく、老若男女問わず好まれる商品です。まさに贈答品としての品質と価格であると言えます。一般的な肉牛よりも肥育期間が長く、生産農家と共に研究を続けながら品質向上し、丁寧に肥育されているところに優位性があります。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ネーミングについては、残念ながら手ノ子牛というブランド牛を聞いたことがない審査員が多く、全国レベルまでは届いていないようです。山形県と言えば米沢牛が有名ですが、50年以上も前から手ノ子牛に着目し、商標登録して販売を継続していることが素晴らしいと評価されました。

パッケージについては、贈答用にふさわしい箱を使用し高級感があります。肉はシュリンク包装後CASデュアルフリージングシステムを用いて凍結による組織の損傷を抑え、肉の品質が保持されています。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

インターネット通販の広がりやチルド・冷凍での輸送技術の進歩により、年々お取り寄せやギフト需要が伸びています。その中で、実店舗に行けない方に対しても価値提供できる点ではターゲットが幅広い商品です。コロナ禍以降、自宅で贅沢感を味わう喜びを知った消費者にとって、ここでしか手に入らない手ノ子牛のヒレは自分のご褒美や大切な方への贈り物として重宝します。今後はSNSの閲覧数を増やし、他社に真似できない唯一無二の商品であることをどんどん発信していただきたいです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

実店舗をはじめ、自社ECサイトやXでの発信によってショッピングサイトへの展開で早くから手ノ子牛に特化した取り組みやこだわりなどが閲覧でき、安心して購入できる体制がしっかり構築されています。

ただ、米沢牛との違いが今ひとつ分かりにくいとの声がありました。品質の高さ、希少性など、米沢牛に勝るとも劣らない手ノ子牛の知名度を向上させるため、本グランプリ受賞を機に SNSや媒体への情報発信、お取引先さまへの告知、ラベル貼付等に効果的にご活用いただけたら幸いです。

5. ブランディング要因

消費者の銘柄牛崇拜が表出する、やや厳しい結果となりました。一方で認知度がそれを左右する結果となったのも事実です。情報発信がホームページとXだけということが気になります。山形県は食材のブランド力が高くポジティブなイメージがありますが、それだけに頼ることなく手ノ子牛ブランドのこだわりを明確にすることと認知向上が今後の課題ではないでしょうか。銘柄牛というだけで高騰する和牛より高品質なブランド牛に付加価値を提供する姿勢は顧客ニーズに寄り添っていて素晴らしいと感じます。

6. 素材・安全性・その他

素材へのこだわりが高く評価されました。50年以上も前から生産農家と連携し、肥育環境や肥育方法、飼料等の研究を重ねてきた実績はかけがえのない貴社の財産です。

安全性については、HACCPに基づく衛生管理を実施し、企業文化の「安全がすべてに優先する」に則った取り組みが高く評価されました。また精肉にとって重要な牛トレーサビリティ法に基づく工程管理を徹底し、消費者にとっては個体識別番号表示があることで分かりやすく、安心安全です。

審査レポート



商品名 山形県産 手ノ子牛

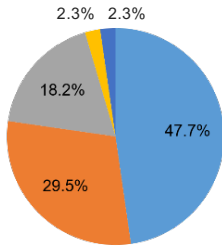
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第78回 (2024年8月)

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。

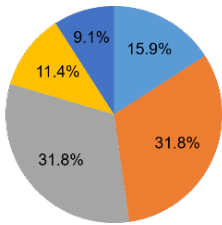
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

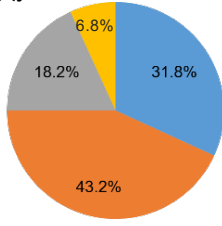
1 この商品に興味がありますか



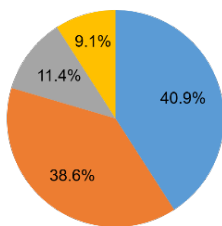
2 この価格で買いたいと思いますか



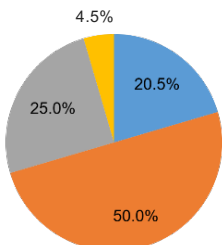
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

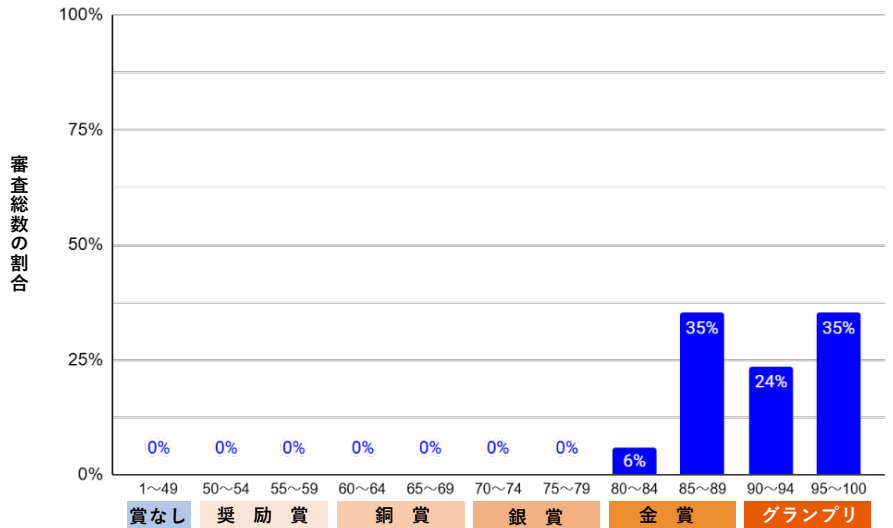
評価が高かった内容

唯一無二のブランド牛であり、柔らかさに驚きと感動がある
ヒレ肉ならではのさっぱりとした味わいで食べやすい
上品でジューシーな脂身から芳醇な和牛香がする
冷めても柔らかく、肉本来のうまみ・甘味を感じる
ちょっと豪華な自宅用または贈答品のどちらでも楽しめる
パッケージに個体識別番号が記載されて安心である
透明なシュリンクパッケージで霜降りの断面がよく見える

評価が低かった内容

山形県産黒毛和牛の手ノ子牛ブランドの知名度が低い
ギフトには知名度の高いブランド牛の方が安心できる
サブタイトルなどに手ノ子牛の情報がなく価値訴求が弱い
全国の黒毛和牛産地がしのぎを削る中で販路拡大が課題である
どのように肥育環境が良いのかが伝わりにくい
日常使いにはなかなか手が出ない価格である
ストーリーや価値観が消費者に十分伝わっていない

点数分布



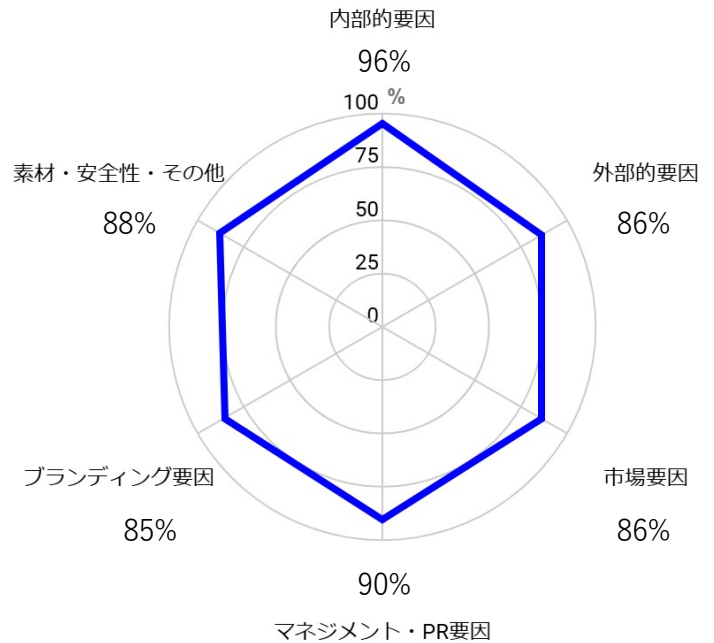
点数分布において、下は金賞相当の80点から上はグランプリ相当の100点までの範囲に分布しています。90点以上のグランプリ相当と評価した人は全体の59%と最も多く、80~100点のエリアのみに集中しています。よって総合評価は92点でグランプリ受賞となりました。Webアンケート結果によると、価格についてだけ「とてもある」「少しある」が半数以下でした。価格に納得感を得られることが今後の課題と言えるでしょう。

審査レポート

■ 要因分布

全要因において85%以上のバランスの良い六角形となっています。中でも「内部的要因」は96%と高評価です。月齢30か月以上の雌牛に限定し、肉質と味のクオリティを担保していることが高評価を得ています。また「素材・安全性・その他の要因」は88%ながら、生産農家と連携して肥育からこだわり、トレーサビリティ管理などをしっかりと行い安心安全であることが評価されています。

一方で「ブランディング要因」については85%にとどまりました。贈答用としてだけでなく自宅用でも贅沢感があり嬉しい商品なので、手ノ子牛の価値やストーリー性を訴求するなど、よりブランド力を高める工夫があるとよいでしょう。



■ 総評

まずはじめに、日本国内の有名な銘柄牛以外の高品質な黒毛和牛「手ノ子牛」を50年以上も前から見出し、生産農家と共に研究を重ねて価値を作り上げてきたことに心から敬意を表します。そのこだわりが商品としての完成度に反映され、味と品質が高く評価された結果、グランプリ受賞となりました。

国内に存在する銘柄和牛のような認知度優先ではなく、黒毛和牛の本質的な美味しさや価値を感じてもらいたいという想いは、本商品の先にいる顧客のことを第一に考える姿勢が伝わってきて心を打たれます。長年、渋谷の地で愛され続ける精肉専門店「あづま」の看板商品として、各店で直接お客様の顔を見ながら販売できることも重要な要素です。「健康と豊かさをご家庭に」を企業理念として「目配り」「気配り」「心配り」を体現するため来客に対して表情にも気を配り、安心感を得られる接客に努めるなど、従業員が一丸となり日々努力されている様子が目に浮かびます。

また対面販売においてチルドで量り売りできることは最大のメリットですが、昨今はECサイトの普及と冷凍技術・輸送の進歩により自宅用だけでなくお取り寄せやギフト需要などの販路拡大が見込めます。その点では、ブランディングに関して手ノ子牛の知名度向上と、競合ブランド牛を上回る優位性をもっと伝えて欲しいという声が多くありました。「山形県産黒毛和牛だと認知できるよう、山形手ノ子牛や米沢手ノ子牛という名前の方が分かりやすい」「今以上にSNSの活用を期待している」という意見や、パッケージに関しては「送り主としては梱包形態や包装の画像があると安心でき、ギフト選びの際の決め手になる」という意見がありました。

山形県産黒毛和牛手ノ子牛のヒレは、それ自体が非常に完成度の高いものです。これからも本商品の持つ可能性の更なる向上を期待するとともに、貴社のご発展を審査員一同心より祈念申し上げます。



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