



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

豚ロース肉もろみ味噌漬け



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

# 審査レポート



商品名 豚ロース肉もろみ味噌漬け

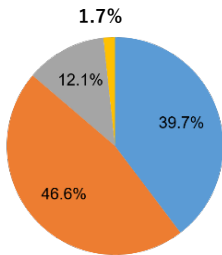
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第81回 (2024年11月)

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。

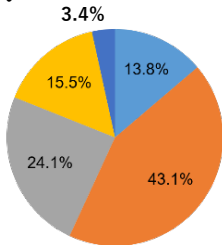
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

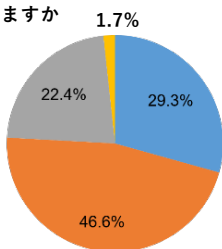
1 この商品に興味がありますか



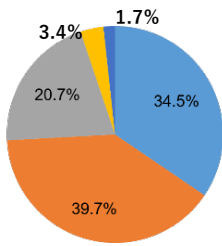
2 この価格で買いたいですか



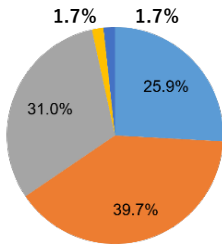
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

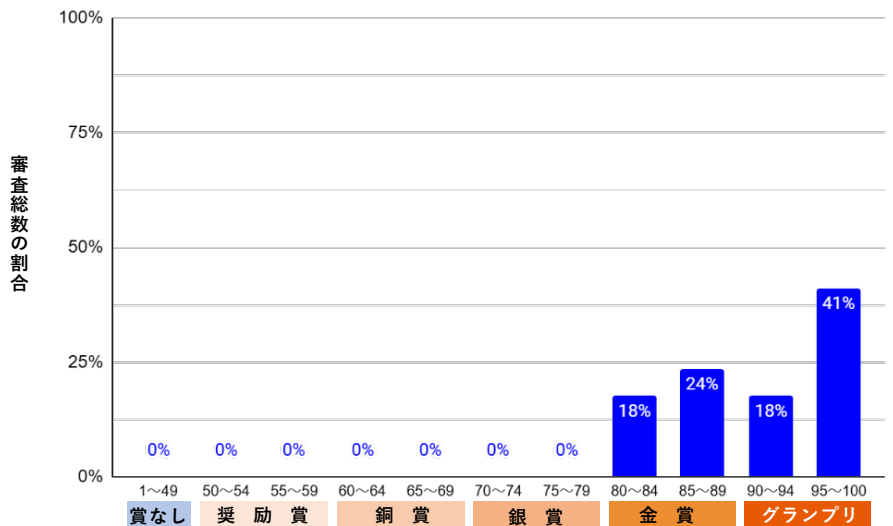
評価が高かった内容

焼いているときから漂う匂いがおもしろそうでたまらない  
下仁田ポークの甘さと味噌のマッチングが素晴らしい  
肉が非常に柔らかく食が進み、一度食べたらずみつきになる  
パッケージのロゴから美味しさが伝わってくる  
1枚入りのパッケージで使いやすく、グラム数も適量  
ギフト用から家庭用へのターゲットの拡大が期待できる  
自社農場で生産していることに安心と魅力を感じる

評価が低かった内容

広報関連が弱いので、今後に期待したい  
パッケージが少し地味な印象を受ける  
もう少し積極的な広報戦略が必要と感じた  
下仁田ポークをアピールするブランディング戦略が望まれる  
ターゲットを絞り込んだ広報展開などが期待される  
サブタイトルを付けても良いのではないかと  
現時点のウェブサイトでは良さがあまり伝わってこない

## 点数分布

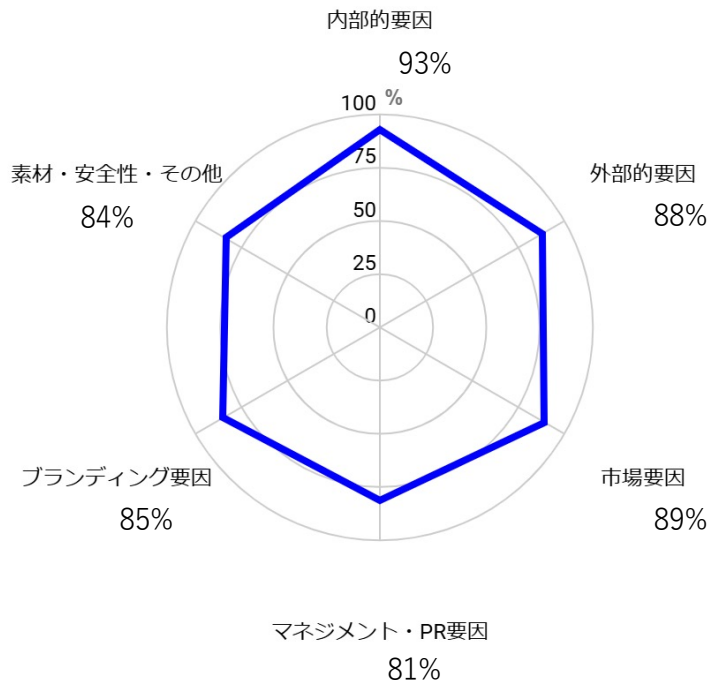


点数分布として、金賞相当が42%、グランプリ相当が59%を占めた結果、総合評価91%で【グランプリ】となりました。柔らかい肉質、甘味とうまみが凝縮されており、焼いている時から漂う味噌の焦げるおもしろい匂いなど、味覚からなる内部的要因が高い評価だったことがグランプリに繋がりました。  
また、1枚ずつの個包装で使いやすい点も高評価につながり、そのボリュームからも豪華なメインとして楽しめるとの声が多く寄せられました。  
一方でマーケティングや広告展開に関しては今後改善の余地があるとの意見が多く、金賞止まりの評価も少なからずありました。  
(小数点以下四捨五入のため、合計100%ではありません)

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布として、81%~93%の範囲に分布しています。最も評価が高かったのが、「内部的要因」で93%となりました。柔らかい下仁田ポークの甘さと味噌の旨味がマッチしていること、焼いている時から食欲をそそられるおいしそうな香りなどが高評価の要因です。ターゲットやトレンドから構成される「市場要因」も89%と、コストパフォーマンスの良さなどから内部的要因に続いて高い評価となっています。パッケージなどから構成される「外部的要因」が88%と高かったのは、中身の見える個別包装に好感が持てるという意見が多かったためです。「ブランディング要因」は85%となりました。評価自体は高いですが、下仁田ポークというブランドが今一つ活かしきれず、ブランディング要素が薄いとの印象を受けました。「素材・安全性・その他」については84%となり、安全への取り組みに不安はないとの印象です。一方「マネジメント・PR要因」は81%と、全体では一番低い数値になりました。今後の展開に期待したいところです。



## ■ 総評

この度のグランプリ受賞、おめでとうございます。安全性にこだわり、このような素晴らしい商品を生み出したチャレンジ精神と企業努力に心からの敬意を表します。

ここ最近、たんぱく質の摂取量が話題になることが多いですが、ビタミンB1の含有量も多い豚肉を使用したこの商品はまさにタイムリーでトレンドを抑えた一品だと思います。

なによりも高い評価を得たのは、下仁田ポークの甘味と味噌の旨味が存分に活かされた豚肉の味わいです。もろみ味噌の味付けが塩味、甘味、旨味のバランスが取れており、食した瞬間思わず“美味しい”と口に出しました。

味噌を落とさず焼くと焦げ目がたっぷりであって、食事のメインとしても、お酒のおつまみとしても最適でした。味噌をしっかり拭き取って焼くと、白米にぴったりのおかずになり、まさにご飯がすすむ一品でした。赤身が多くさっぱりした後味で、1枚で十分満足できるボリュームでした。

また、1枚ずつの個包装に対する好感度は高いです。解凍してもパサつかず柔らかさと凝縮された旨みをしっかりと感じ大変美味しく頂くことができ、そのクオリティの高さに感服しました。

一人暮らしや家族の人数が減っている現代において、保存や解凍がしやすいことも大変好ましく、贈答用としても最適だと思います。

安心安全に関しては、下仁田ポークの自社直営農場での安全な管理や「生産・加工・販売」の一貫システムなども、消費者が安全に商品を手にとることのできる要因となっています。

一方で改善や提案をしたいこともいくつかありました。下仁田ポークの知名度が決して高くはないこともあり、マネジメント関連に改善の余地がみられます。スタッフの方の多くがお肉博士1級を取得していることと併せて、下仁田ポークの素晴らしさ、当該商品が持つ魅力をもっとアピールしてはいかがでしょうか。

InstagramやLINEなども活用されてはいるようですが、ブランディング戦略も少々弱いように感じます。今年中にホームページのリニューアルを実施する予定とのことですので、オンラインショップも含めて、下仁田ポークの魅力が広く認知されることを期待します。

豚肉は近年、需要や輸入量が増加傾向にあります。国産で美味しく安全な下仁田ポークが国産豚肉をリードしていくことに期待しつつ、引き続き素晴らしい商品展開を継続していかれるのを大変楽しみにしています。

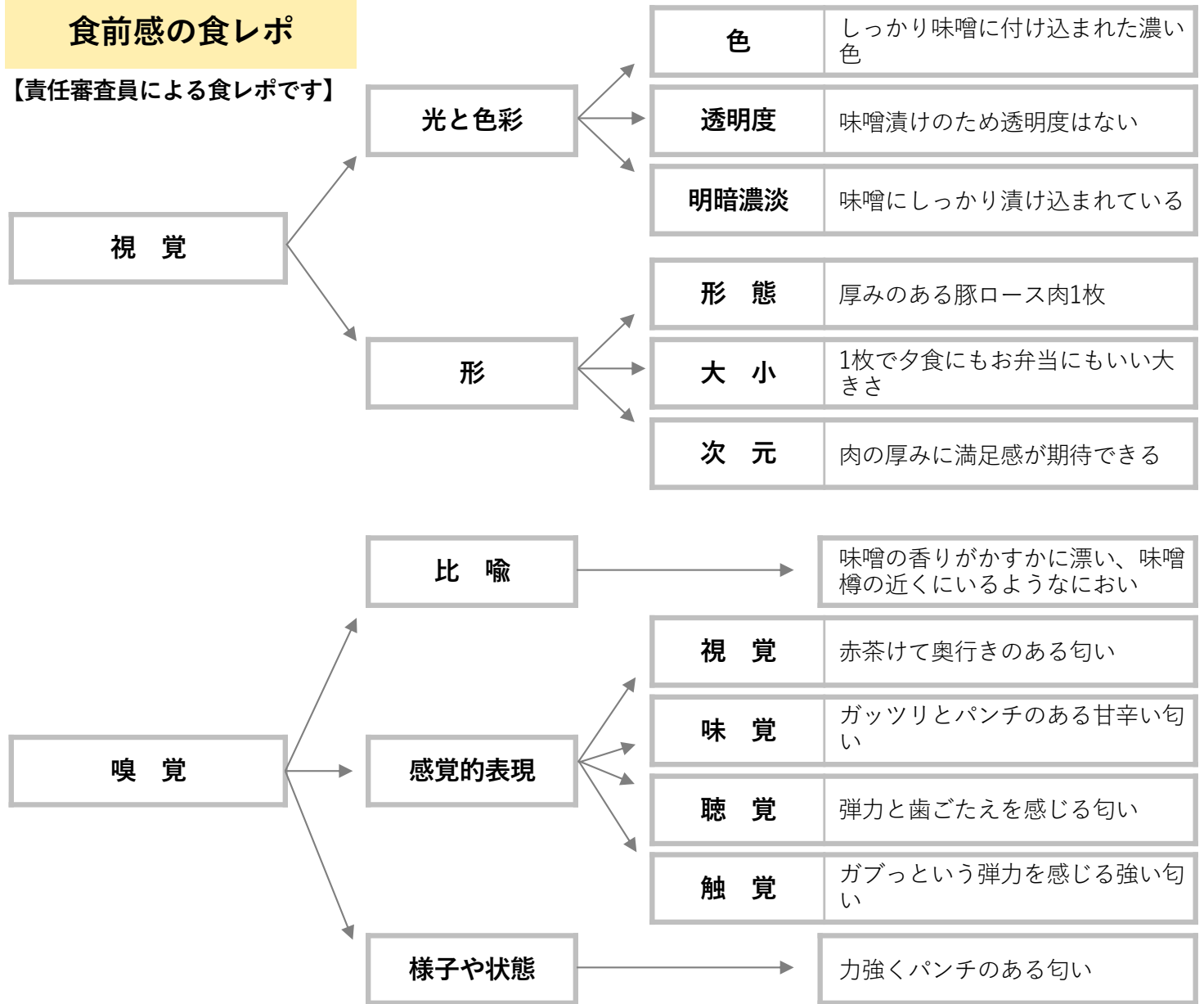




美味しさ分析レポート1

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

1枚ずつ丁寧にありながら過剰に包装されていない味噌漬け肉を見てワクワクしました。パッケージに大きく書かれた「みそ漬」の文字にインパクトがあります。外袋も開けやすく、さらに透明なビニールで包まれているので焼く時に手が汚れないのはよかったです。見たところ、意外とボリュームがありそうだなというのが感想です。厚みもあり、1枚で十分足りそうな気がしました。

ただ脂身が少し多いように見え、厚みがある為、やや硬いのかな、と感じてしまう印象も正直ありました。しっかり味噌に漬け込まれているのでそのまま焼くと少し焦げそうだけどそれもまたおいしそう、一方味噌を取り除くと少し淡泊な味になるかな、という印象を持ちました。

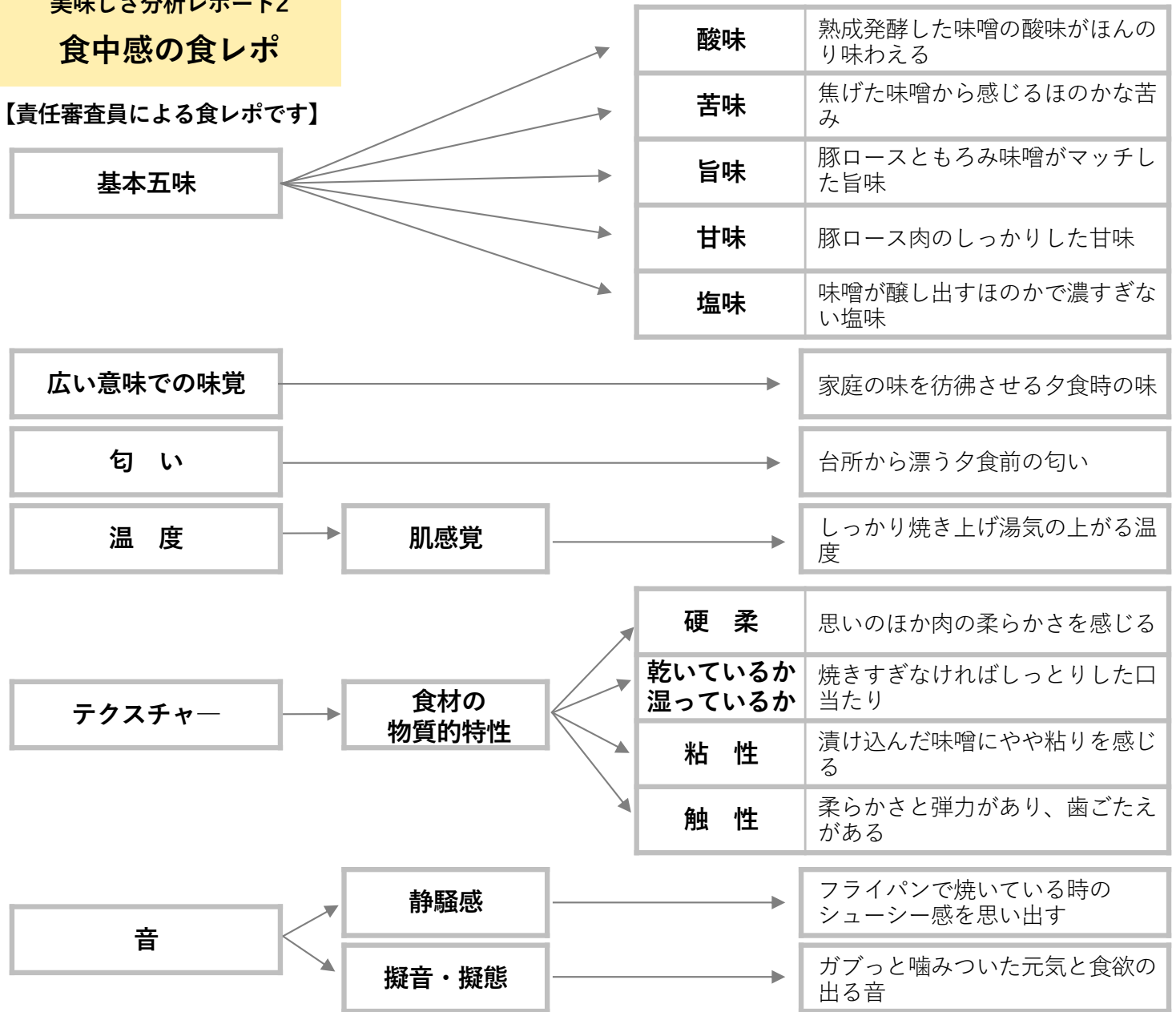
商品の開封時には味噌の匂いはそれほど強く感じませんでしたが、焼き始めると濃厚な香りが充満し、これには食欲をそそられ、焼き上がり待ちきれなくなるほどでした。焼き上がったお肉に包丁を入れたところ、想像以上にすんなりカットできたので、焼く前に一瞬感じた硬いのかな？というイメージはなくなり柔らかそうで食べるのが楽しみになりました。



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

一口目の感想は、「思ったよりもずっとやわらかい！」でした。それでいて肉の厚みもあり、ジューシーで噛み応えもあります。さすがにお箸で切れるほどではありませんが、この厚みでこの柔らかさはセールスポイントだな、との印象を持ちました。特に豚ロース肉の甘味ともろみ味噌の旨味と焼いた時の香ばしさ、それらがマッチすることによって生まれたハーモニーを口の中いっぱい味わうことができました。そのおかげで味噌が主張する塩味が濃すぎることなく仕上がっていて、食欲をそそられました。基本五味の甘味、塩味、旨味を十分に感じることでできるバランスの良い商品が出来上がっていると思います。甘味とうまみが凝縮されており病みつきになる美味しさです。また、見た目よりも脂身も少なく食べやすかったです。味噌を拭き取らずそのまま焼いたものは濃厚な味になっているので、お弁当のおかずやお酒のつまみにも最適です。味噌をしっかり拭き取って焼いたものはやや淡泊な味わいでしたが、これは好みで調整できそうです。個人的には味噌を拭き取らずにしっかり焦げ目が付いた焼き方が好みでした。



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

1枚でかなりのボリュームがあり、満腹感を感じる。下仁田ポークの甘み、旨みと濃い味噌の味が口内に心地よく残る

気候・地域

春夏秋冬いつでもどこでも同じように味わえ元気になれる味  
夏の暑いでも一枚焼けば食欲がわいてきそう

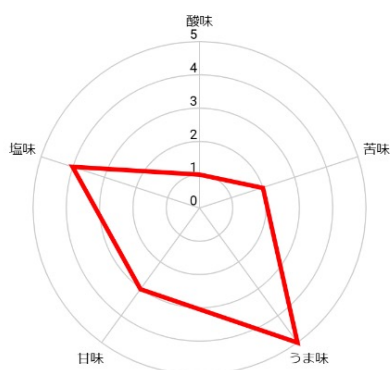
食経験・食習慣

お母さんが台所で夕食の支度をしている時に匂ってくる懐かしい感覚を思い出す  
早く食べたい、そんな気持ちにさせられる

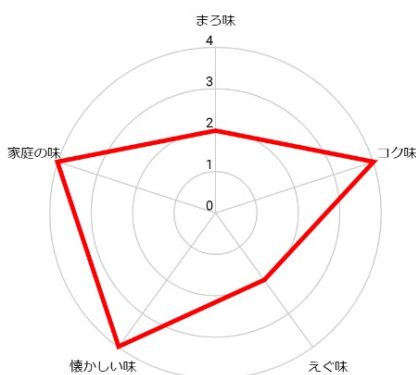
健康・生活様式

成人なら1枚をペロリと完食できる  
個包装で解凍がしやすい点が非常に助かるうえ、味がしっかりしているので、お弁当のおかずにも最適

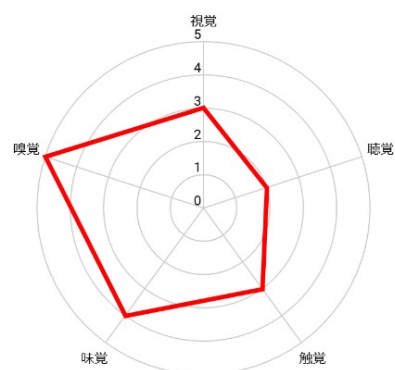
基本五味の  
レーダーチャート



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	1
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	4

広義の味	評点
まろ味	2
コク味	4
えぐ味	2
懐かしい味	4
家庭の味	4

五感	評点
視覚	3
聴覚	2
触覚	3
味覚	4
嗅覚	5

## 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

一口目からいい意味で期待を裏切られ、肉の柔らかい質感を感じることができます。それでいて噛み応えと弾力もあります。一口で豚ロース肉の甘味やまろやかな旨味を存分に堪能できました。食べる前は脂身の量が気になりましたが、1枚肉に偏りがなかったので、全く問題なく完食しました。冷凍保存商品とのことですが、解凍しても豚肉の柔らかさと上質さを十分に味わえます。味噌を残してそのまま焼くか、拭き取って焼くかによって味の濃淡が変わるので2種類の味の違いが楽しめました。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

一つずつでありながら過剰過ぎない個包装により、冷凍保存や解凍がしやすいのが便利です。切り口があるおかげで開封もしやすく、手も汚れませんでした。パッケージの一つ一つに「みそ漬」のロゴがデザインがされており、商品とマッチして親しみやすく食欲をそそるといった点が評価されました。一方で、やや地味に感じるのでは地産地消であることをアピールしたり、下仁田の地図を入れてみてはどうかという意見もありました。ネーミングにもう一工夫あっていいかもしれません。また、中身が見えることで安心感があるという意見が多くありました。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

一人暮らしや高齢者世帯の増加に伴い個包装の商品が増えている中、一つずつ冷凍保存と解凍ができるのが大きな魅力です。真空パックで消費期限が長いところも保存の観点でありがたいです。一つの量も満足できるものでコストパフォーマンスも良く、現在のトレンドもおさえているという印象を受けました。贈答用としても大変喜ばれると思います。道の駅などで販売することで知名度を上げることができるのではないのでしょうか。幅広い世代に需要があると思いますが、もう少しターゲットを絞ってもいいのではないかと思います。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

マネジメントにもう少し力を入れる必要があると考えます。スタッフの方たちがお肉博士1級というのも、競合他社から見ると大変強みになる素晴らしい取り組みだと思いますし、隠れたオリジナリティを感じますので、もっとアピールしてはいかがでしょうか。全国展開に向けて販売拡大をするのであれば、マーケティングや営業戦略を強化されると良いと思います。SNSでアレンジレシピのコンテストを実施するなどの方法もあります。年内にホームページのリニューアル予定とのことですが、せっかくの素晴らしい商品なので、積極的な広告展開と今後の更なる発展に期待しています。

## 5. ブランディング要因

下仁田ポークというブランドが十分に活かされていないように感じる事が非常にもったいないです。下仁田ポークをアピールするブランディング戦略が必要だと思います。例えば認知度の高い下仁田ネギとタイアップしてデパ地下や道の駅、イベント会場などに継続出展するのはいかがでしょうか。ホームページのリニューアルに際し、そのブランド力に加え、自社農場でのブランド豚の育成や手作り工程など徹底されている点も広く周知できることを期待します。

## 6. 素材・安全性・その他

下仁田ポークのおいしさを活かした商品に安心感を覚えました。3か所ある自社直営農場でのHACCO認証取得やトレーサビリティ管理に続き、今後ミート事業部もHACCAP認証取得への取り組みをされているとのこと、問題点は見当たりませんでした。また放射線検査や農薬検査への対応も可能である旨を表明されていることも好感が持てます。専任のお客さま相談窓口やクレーム等に対する窓口がないことがやや気になりましたので、今後の設置対応を検討いただけますと幸いです。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション