



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

館山メンチ



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 館山メンチ

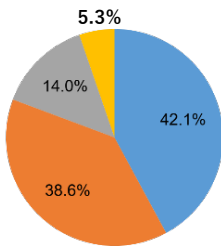
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第81回 (2024年11月)

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。

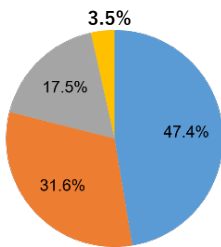
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

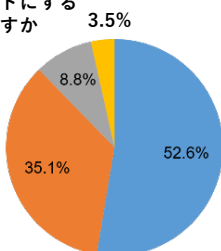
1 この商品に興味がありますか



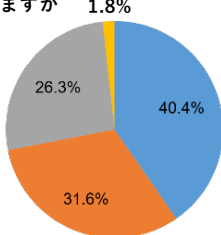
2 この価格で買いたいと思いますか



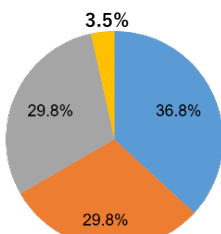
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

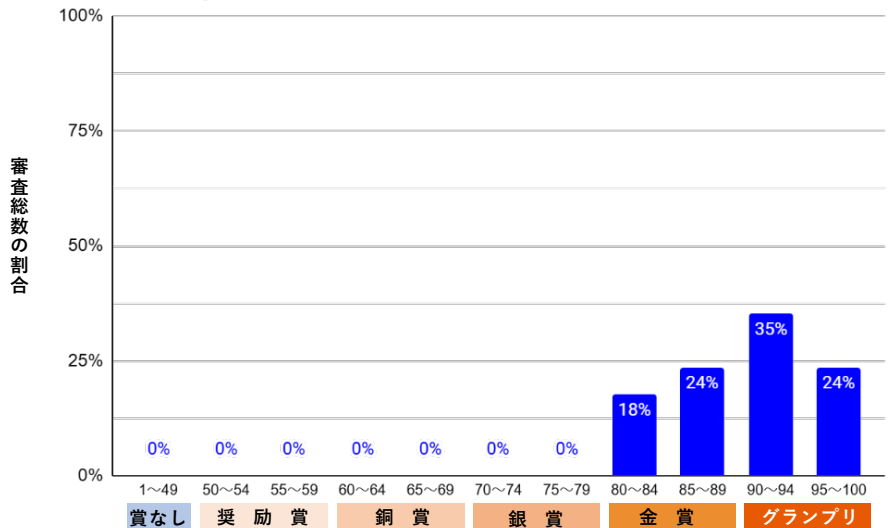
評価が高かった内容

ざっくりと刻んだ玉ねぎに甘みがあってジューシー
衣がサクサクしていて、具材も肉感がしっかり感じられる
衛生管理、品質管理など、安全性が高いと思われる
食肉専門店の品なので安心感がある
ゴロっとした見た目で、コストパフォーマンスがとても良い
ネーミングも分かりやすく、名産にしやすいと思う
マーケティングに対するブレのない考え方が素晴らしい

評価が低かった内容

箸では衣が少し切り分けにくい感じがした
厚みがあるため、揚げ時間や揚げ具合に差がしやすい
肉感や玉ねぎの大きさもバランスよく出来ている
揚げる時の揚げ鍋が大きくないと、家庭では調理しにくい
地域外への情報発信が不足していると思う
館山がどこにあるのか土地勘が無くピンと来なかった
情報発信やSNSでの広報があるとより人気が広がると思う

点数分布

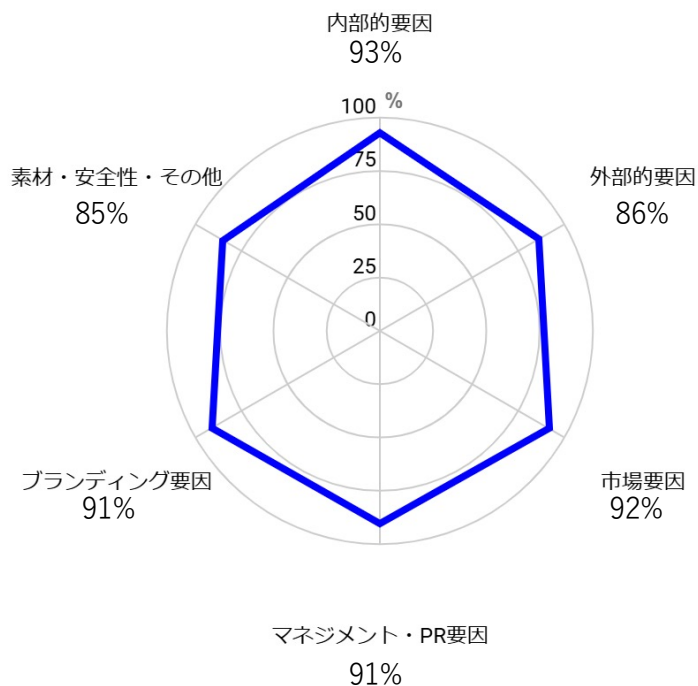


審査員からは、本商品が味や地域性以外にも複数の面で高く評価されています。コストパフォーマンスの良さが評価される一方、Webアンケート結果には価格に対する慎重な意見も見られ、購入者が価格と価値のバランスを慎重に判断している様子が伺えます。また、地域名を冠することで「館山の名物」としてのブランディングが確立されている点も高評価です。こうした安全性、価格の魅力、地域密着のブランディングが評価ポイントとなっています。

審査レポート

■ 要因分布

全体的に高評価が示されており、特に「内部的要因」が93%と最も高く評価されています。これは、商品そのものの味や食感、五感に訴える魅力が審査員から強く支持されていることを表しています。次いで「市場要因」、「マネジメント・PR要因」、「ブランディング要因」が90%超え、高評価を得ます。これは、館山という地域性を活かしたネーミングや、地域名物としての地位確立がブランディングの成功要因と考えられます。一方、「外部的要因」と「素材・安全性」は他の項目と比較して若干低いものの、それぞれ86%と85%と高い水準です。特に素材や安全性に関しては、保存料や着色料を使わない点が評価されつつも、さらに外部認証の取得や安全性に関する情報発信が望まれるとの意見がありました。



■ 総評

食肉専門店ならではの安心感と豊かな風味が消費者の心を掴んでおり、審査員からも「地域名物として十分に価値がある」との声が多く寄せられました。メンチカツとしての基本的な美味しさを超え、館山という地域との強い結びつきによって、地元の名産品として広く認知されている点が大きな特徴です。揚げたての衣の香ばしさや肉と玉ねぎの旨味が絶妙に調和し、五感に訴える食体験が提供されていることが高く評価されています。一方で、さらなる改良の余地もあります。まず、Webアンケートの結果から「この価格で買いたい」という項目に慎重な回答が見られ、価格と価値のバランスに対して消費者が敏感であることが伺えます。価格に対する価値を明確に伝えるためには、商品の特徴を強調する追加の情報発信が効果的でしょう。例えば、良質な素材の選定や、保存料・着色料を使用していないこと、食肉専門店ならではの製造工程へのこだわりをより具体的に紹介することで、消費者が価格に納得しやすくなると考えられます。ブランディング面では、館山の地域性を積極的に打ち出すアプローチが成功していますが、今後はさらに地元産の食材や「館山らしさ」を前面に出したメッセージ性の強化が期待されます。特に「館山の名物」というイメージを確立するために、地元の観光スポットや他企業とのコラボレーションも視野に入れることで、館山メンチの価値を広く伝える手段が増えると考えられます。これにより、観光客や地域外の消費者にとっても「特別な体験」として商品が一層魅力的になるでしょう。また、一部審査員からは、厚みのあるメンチカツが家庭で揚げる際に黒っぽくなりやすい点を指摘する声もありました。ご家庭で調理しやすくするために、厚みを若干調整するなどの工夫もご検討いただくと、より多くの方が理想的な状態で楽しめるでしょう。加えて、安全性や衛生管理についても高い意識が評価されていますが、外部認証の取得があれば、より広い層に信頼感を提供できるでしょう。

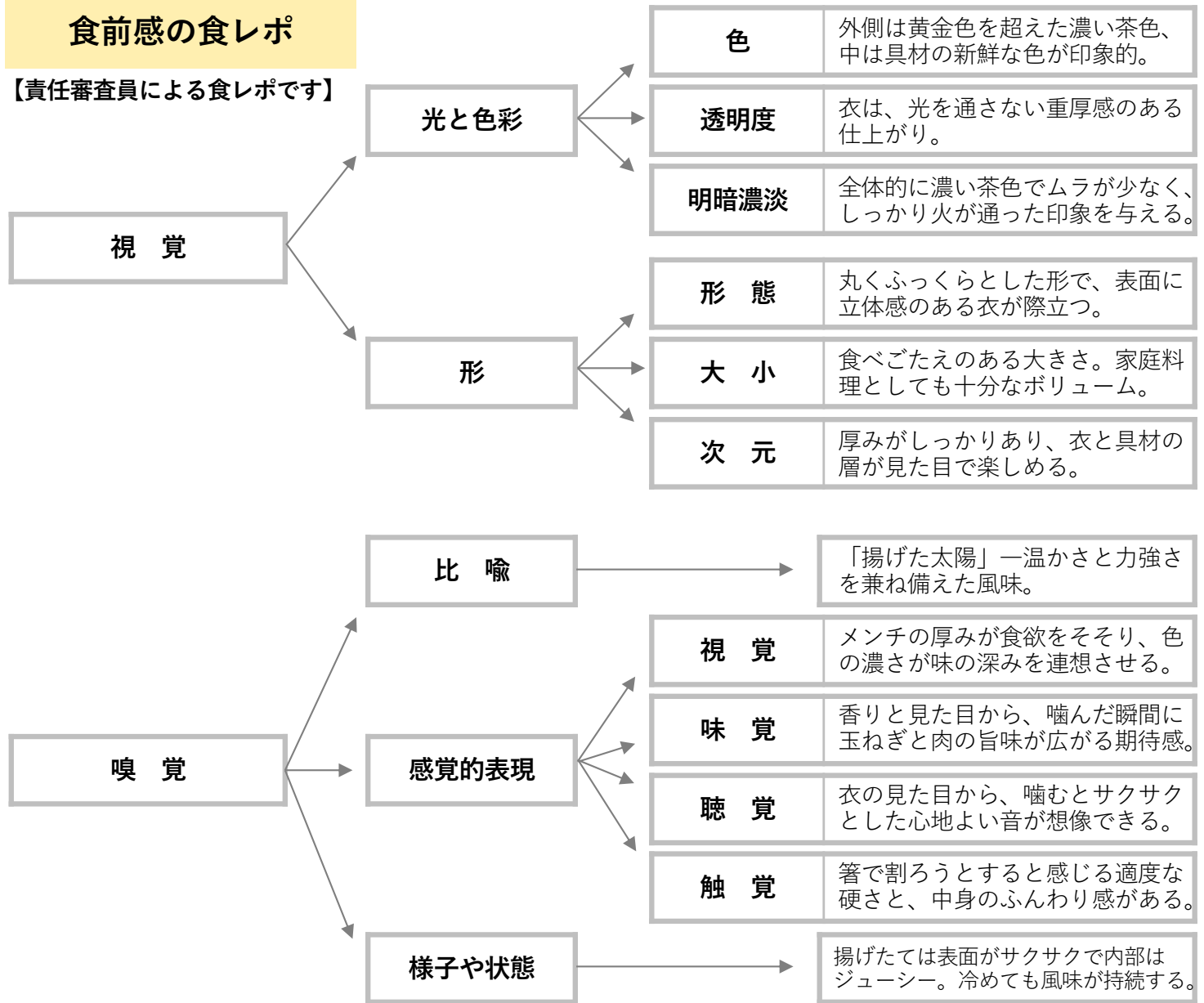




美味しさ分析レポート1

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

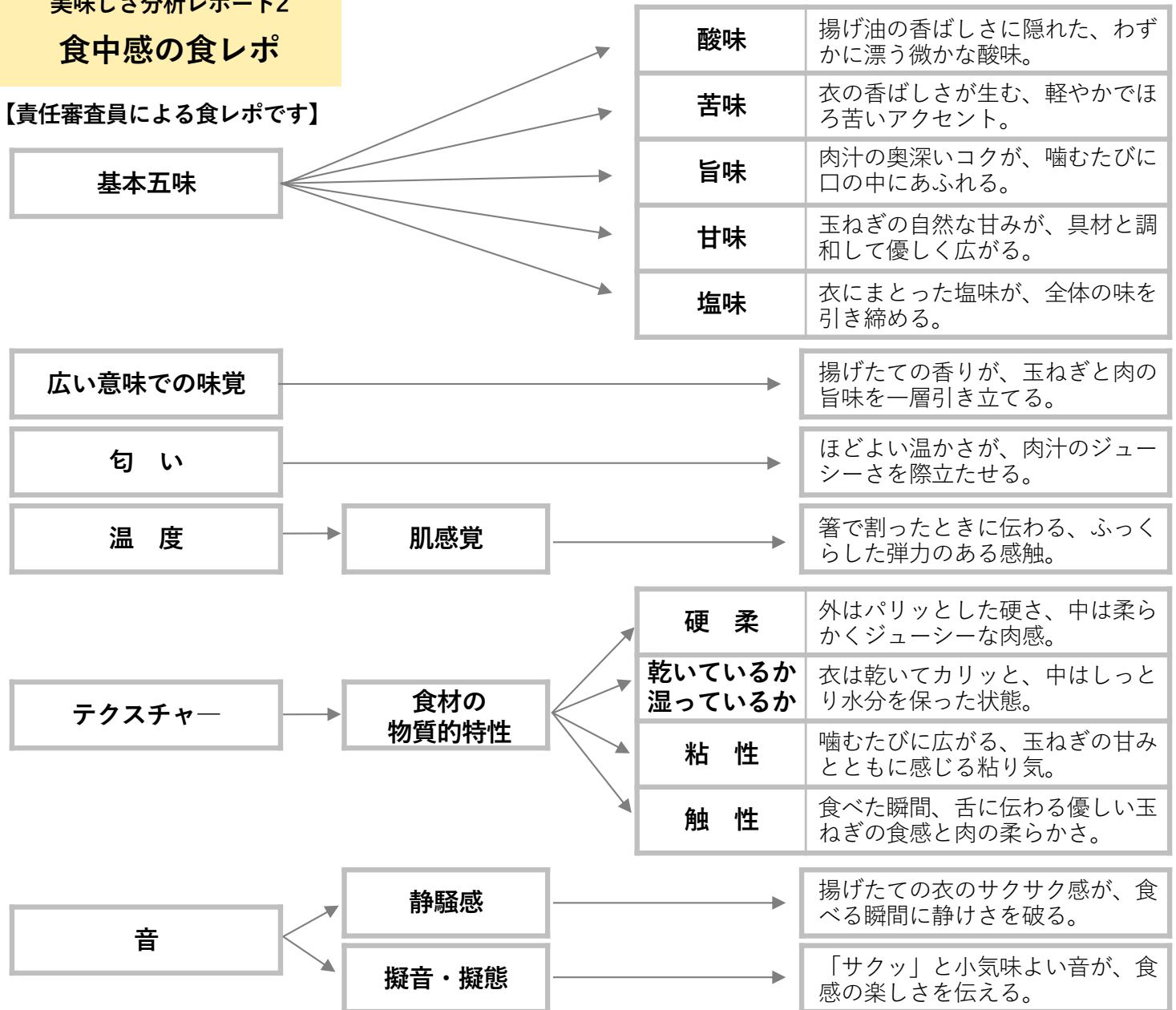
揚げたての状態では、玉ねぎと肉の甘さが混ざり合った香りが漂い、食べる前から口の中に旨味が広がる期待感が高まります。衣は香ばしく仕上がっており、内部からあふれ出るジューシーな香りが、次の一口を待ち遠しくさせます。箸で割ろうとすると、衣の硬さと中の柔らかさが絶妙なバランスで伝わり、しっかりと揚がっていることがわかります。噛んだときにはサクサクとした音が心地よく響き、さらに肉と玉ねぎが混ざり合うことで、噛むほどに味の深みが増していく期待が湧いてきます。また、大きめにカットされた玉ねぎが存在感を示し、食感と甘みの両方を楽しませてくれそうです。見た目、香り、手触りから感じる重厚感と温かさが相まって、「揚げた太陽」とも表現できるような力強さが印象的です。全体的に、揚げ時間の調整が必要な一品であることが見受けられますが、調理後の見た目や香りからは、食べる人にしっかりと満足感を提供するメンチカツです。どの瞬間にも美味しさを予感させ、揚げたての状態でも味わうと、さらにその魅力が引き立ちます。



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

食べ始めるとまず、揚げたての衣の香ばしさが鼻をくすぐり、玉ねぎと肉の旨味が絶妙に混ざり合った豊かな風味が口いっぱいに広がります。噛むたびに肉汁の旨味があふれ、玉ねぎの自然な甘みが優しく包み込むように調和します。衣に効かせた塩味が全体のバランスを整え、最後まで心地よい味わいを保ちます。程よい温かさが肉汁のジューシーさを引き立て、ふっくらとした柔らかい食感が箸を通して手に伝わります。外側の衣はパリッとした硬さを持ち、内側はしっとりとした柔らかい肉と玉ねぎが優しい食感を提供します。衣はカリッと乾いており、中の具材がしっかりと水分を保つことで、噛むごとに粘り気のある食感が楽しめます。揚げたての状態では「サクッ」と小気味よい音が響き、食べる楽しさを一層引き立てます。揚げ物特有の騒がしい音が静寂を破るような食べ応えを感じさせ、噛むほどに音と食感の調和を楽しめます。一つひとつの要素が丁寧に仕上げられており、バランスの取れた味わいを楽しませてくれる一品です。



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

肉汁の旨味と玉ねぎの甘みが心地よく余韻を残し、油の重さを感じさせない後味の軽やかさが特徴である。

気候・地域

寒い季節の家庭料理としてふさわしく、揚げたての温もりが体に染みわたり、寒冷地でも満足感を得られる一品である。

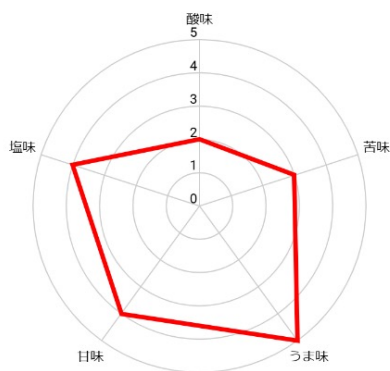
食経験・食習慣

幼い頃から親しまれる手作りの揚げ物を思わせ、家族団らんや懐かしい味を呼び覚ます、家庭的な安心感のある味である。

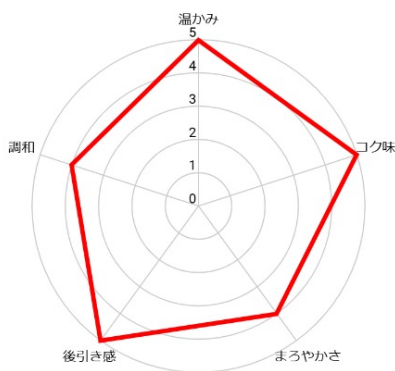
健康・生活様式

忙しい生活の中でも手軽に食べられ、栄養がしっかりと補える満足できる商品として、健康面でも頼りになる一品である。

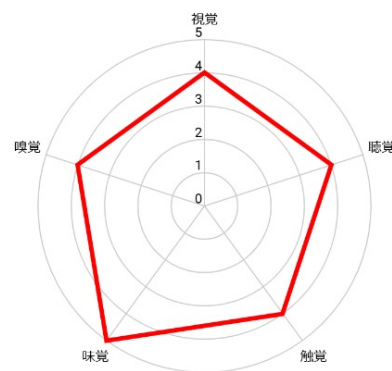
基本五味の
レーダーチャート



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	3
うま味	5
甘味	4
塩味	4

広義の味	評点
温かみ	5
コク味	5
まろやかさ	4
後引き感	5
調和	4

五感	評点
視覚	4
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）

本商品は、玉ねぎの甘みと肉汁の旨味が絶妙に調和し、食べ進めるごとに深みのある味わいが広がります。視覚的には、揚げたての濃い茶色の衣が立体感を持ち、食欲を刺激します。触覚では、外はサクッと、内側はふんわりとした食感が楽しめ、「サクッ」とした衣の音が心地よい満足感をもたらします。また、香ばしい香りが嗅覚を刺激し、五感すべてを活かした魅力的な体験が提供されます。本商品は、家庭料理としても愛される親しみやすさを持ちながら、十分な話題性を備えており、ニュース性のある商品です。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

本商品は、玉ねぎの甘みと肉汁の旨味が絶妙に調和し、食べ進めるごとに深みのある味わいが広がります。視覚的には、揚げたての濃い茶色の衣が立体感を持ち、食欲を刺激します。触覚では、外はサクッと、内側はふんわりとした食感が楽しめ、「サクッ」とした衣の音が心地よい満足感をもたらします。また、香ばしい香りが嗅覚を刺激し、五感すべてを活かした魅力的な体験が提供されます。本商品は、家庭料理としても愛される親しみやすさを持ちながら、十分な話題性を備えており、ニュース性のある商品です。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

館山メンチというシンプルなネーミングは、地域性を強調し、ご当地感を高める点で効果的です。観光客や訪問者にとって、「ここでしか味わえない」という特別感を与え、地元の名物としてのブランド確立に寄与します。ただし、「館山」という地名に馴染みのない消費者にとっては、土地勘がないため、具体的な魅力や特徴が伝わりにくい可能性があります。全体として、館山メンチは地域の名物として成長する素質がある一方で、より明確な「館山らしさ」の演出が求められます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

本商品は、地元の名物として地域での知名度向上に注力しており、テレビや雑誌での取材を通じて一定のPR効果を上げています。しかし、SNSの活用が十分ではなく、InstagramやFacebook、X（旧Twitter）などを積極的に活用することで、より幅広い消費者にリーチできる可能性があります。また、ウェブサイトについては、訪問者の購買意欲を高める工夫が求められます。館山の海の幸に注目が集まりがちなか、山の幸や地元の銘柄豚などを活かし、他市場との差別化を進めることが重要です。

5. ブランディング要因

本商品は、地域名を冠することで館山の名物としてブランディングを進めています。地元の食材を使用することや、大正9年創業の老舗精肉店の技術とこだわりが感じられる点が、商品の信頼感と価値を高めています。また、オンリーワンの商品として冷凍メンチカツの高い品質が評価されており、名物商品としての認知度向上が期待されます。今後も、館山という土地への愛着と、ソースなしでも楽しめるメンチカツの美味しさを強調することで、ブランド力をさらに高めることが求められます。

6. 素材・安全性・その他

保存料や着色料を使用しない点が消費者にとって安心できる要素であり、さらにトレーサビリティの確保や定期的な検査が実施されていることも信頼感を高めています。安全衛生管理や品質管理については十分な対応がなされていると考えられますが、外部認証の取得が進めば、さらなる評価向上につながるでしょう。また、異物混入防止のための衛生管理の徹底を継続し、製造環境の透明性を高めることが求められます。揚げ物特有の火の通りを良くする工夫を盛り込むことで、調理時の品質を安定させることも重要です。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション