Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

笑顔大吉ポーク　豚ヒレ肉ブロック

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

Food Analyst

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

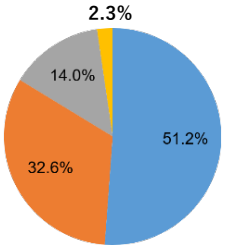
商品名	笑顔大吉ポーク　豚ヒレ肉ブロック
評価結果	グランプリ
受賞回・年月	第82回（2024年12月）

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。

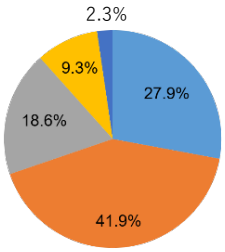
■ WEBアンケート結果

とてもある　少しある　普通　あまりない　ない

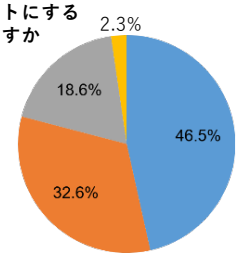
1 この商品に興味がありますか



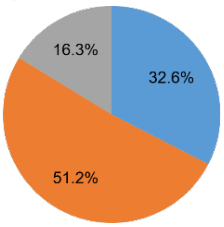
2 この価格で買いたいと思いますか



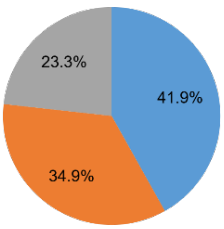
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



4 USP（その商品の独自の売り）がある商品だと思いますか



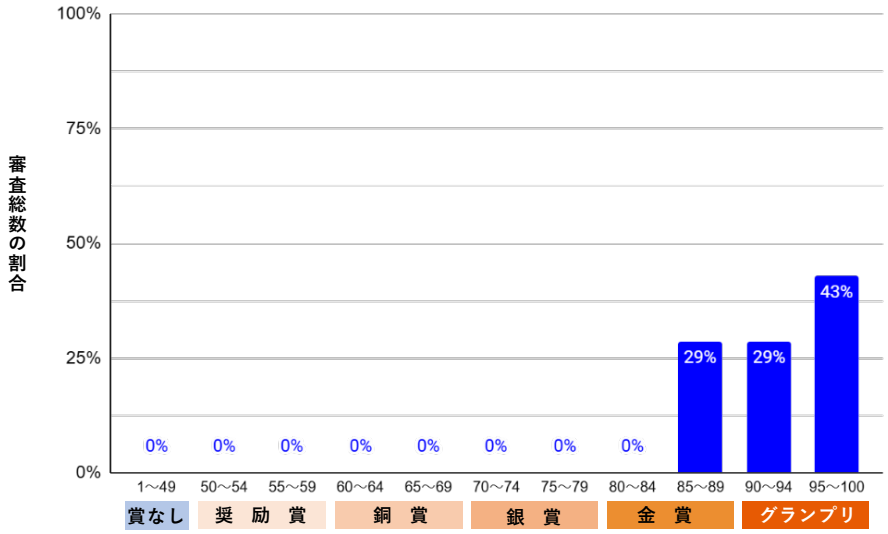
5 買いたくなるネーミングですか



■ 審査評

評価が高かった内容	厚みがあっても柔らかく、とても食べやすい
	脂身も綺麗に除去されていて、純粋に赤身だけを楽しめた
	柔らかくあっさりしていたが、食べた後の満足度は高い
	育成からこだわりがあるストーリー性はとても素晴らしい
	国産のヒレでこの値段は非常にコストパフォーマンスが良い
	飼育から出荷までの一元管理はとても素晴らしい
	笑顔と大吉という言葉は二つとも非常にポジティブである
評価が低かった内容	ネーミング、パッケージからは商品のこだわりを読み取れない
	笑顔大吉ポークの特徴をパッケージ上で説明できるとなお良い
	消費者ニーズを考慮したECサイトの活用が良いと思う
	今後の宣伝活動に期待したい
	更に広告展開での細かい肉の特徴説明が必要と思う
	笑顔大吉ブランドは分かりやすいが、説明が欲しい
	トレーサビリティの実施がなく消費者の安心は低くなると思う

■ 点数分布

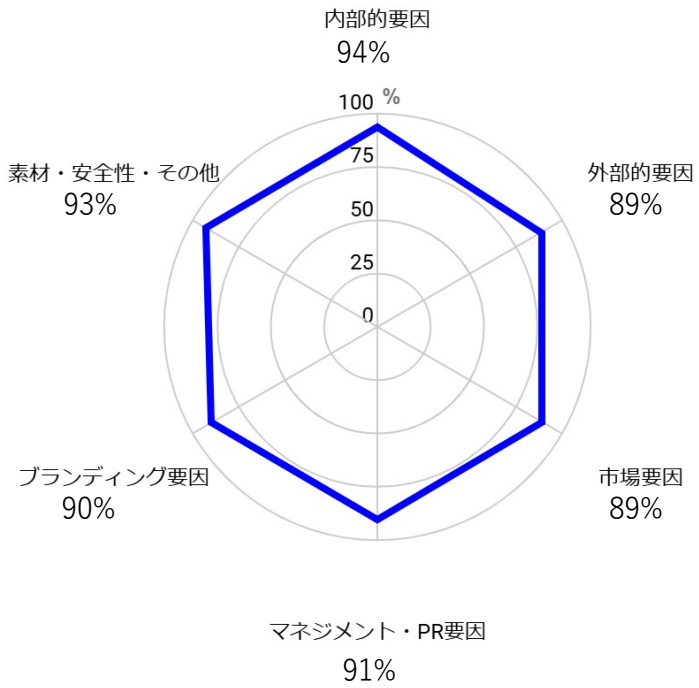


審査員の評価が非常に高く、総合評価93点を獲得しました。特に、その品質や魅力について全体的な満足度の高さが際立っています。一方、Webアンケートでは、「この商品に興味がありますか」で比較的高い関心が示されたものの、「この価格で買いたいと思いますか」では価格面への評価がやや慎重な印象が見られます。審査員の評価とWebアンケートの結果から、商品の差別化や特長の伝達が今後の課題といえます。

審査レポート

■ 要因分布

六角形レーダーチャートで示された各要因分布は、全体的に非常に高い評価を得ており、特に内部的要因が94%と最も高く、商品の品質や味、そして五感に訴える特性が際立っていることが分かります。素材や安全性も93%と高評価を受けており、自社農場での一貫生産体制や徹底した管理が、消費者や審査員に安心感を与えています。また、企業の熱意や統一感のあるブランドイメージが、消費者との信頼関係を強固にしているといえます一方で、市場要因と外部的要因がそれぞれ89%とやや低めであり、競合との差別化やターゲット層への訴求力には改善の余地があると考えられます。特に、価格に対する納得感を高めるための情報発信や、商品の特徴をさらに明確に伝える取り組みが求められるでしょう。



■ 総評

審査員および市場調査に基づく評価から、その品質の高さと魅力が明確に示されています。ヒレ肉特有の柔らかさや脂肪分の少なさは、健康志向の消費者から高く支持され、審査員からも「クセがなく食べやすい」「調理のしやすさが魅力的」といった好意的なコメントが多く寄せられました。一方で、火を通しすぎると硬くなる特性があるため、調理例の提案や使用方法を明確化することで、消費者の満足度をさらに向上させる余地があります。「マイボイスコム株式会社が2024年9月1日から7日までの間に実施したアンケート結果」によると、豚肉は全体の約8割弱の家庭で購入されており、そのうち週1回以上購入する割合が5割強を占めています。この中で「ヒレ肉」は特に女性の高年代層に好まれる傾向が見られ、購買層の特性を反映したマーケティングが求められます。また、購入場所では「スーパー」が95.6%と圧倒的な支持を得ており、店頭プロモーションの強化や特設売り場の設置が販売促進に有効と考えられます。

さらに、アンケート結果では「価格」が最も重視される要素である一方で、「国産」や「部位」も消費者の重要視するポイントであることが明らかになっています。「笑顔大吉ポーク」の一貫生産体制や千葉県産という地域性を積極的にアピールすることで、消費者に安心感を与え、購買意欲を高める戦略が有効でしょう。価格帯については、「高品質」であることを明確に伝えるとともに、価格に納得感を持たせる取り組みが求められます。また、「脂肪分が少なくヘルシー」といった具体的な特徴をパッケージや広告で分かりやすく伝えることで、商品の特長を消費者に効果的に伝えられるでしょう。加えて、国産豚肉の希少性を強調したストーリー性のあるブランド展開も魅力を増す施策として有望です。今後、スーパーでの販促活動に加え、オンラインでの調理動画の配信や、ターゲット層に向けたレシピの提案を行うことで、商品の価値をさらに高められると考えられます。消費者ニーズを深く理解し、それに応じた情報発信と施策を講じることで、ブランド価値の向上が期待されます。

Food Analyst
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

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】

- 視　覚
  - 光と色彩
    - 色：脂身の白さと赤身のバランスが良く新鮮さを感じさせる。
    - 透明度：薄切り肉が持つ適度な艶感、透明度は加工の丁寧さを示す。
    - 明暗濃淡：赤身が均一で、明るい色調が肉の新鮮さを際立たせている。
  - 形
    - 形　態：均一な厚さとカット精度、調理のしやすさを実感。
    - 大　小：パッケージ内のサイズ感が適切で無駄なく使いやすい。
    - 次　元：視覚的にも厚さや幅が調和し、美しい仕上がり。
- 嗅　覚
  - 比　喩：香りはまるで焼き立てのバーベキューのような食欲をそそる。
  - 感覚的表現
    - 視　覚：新鮮な見た目が視覚と連動し、美味しさを予感させる。
    - 味　覚：香りから広がる甘味が旨味を期待させる。
    - 聴　覚：焼いた時の香りが調理の楽しさを連想させる。
    - 触　覚：香りに柔らかさが加わり、手に取りたくなる心地よさ。
  - 様子や状態：均一な形状と程よい柔らかさは使い勝手を考慮した丁寧さ。

■ 食前感　講評

脂身が少なく赤身主体の美しいヒレ肉ブロックは、鮮やかで均一なピンク色が特に印象的です。形状は整ったブロック状で、カットの自由度が高く、家庭での調理や用途に応じたアレンジが可能です。この特性は調理者の創意工夫を引き出し、多様な料理への展開を期待させます。香りに関しては、豚肉特有の臭みがほとんどなく、清潔感があり、柔らかで自然な甘みを帯びた香りが肉の新鮮さを強調し、調理前から高い期待感を抱かせます。脂肪分が控えめなため、赤身の香りがストレートに感じられ、ヘルシー志向の方にも適した印象を与えます。また、肉質は外観からも柔らかさが伝わり、繊維の細やかさが際立っています。これにより、多彩な調理法に対応できる汎用性の高さがうかがえます。脂身が少ないという特徴を活かし、さっぱりとした仕上がりが期待できる点も大きな魅力です。全体的に見た目、香り、質感のすべてにおいてバランスが取れた商品であり、幅広い年齢層に受け入れられやすいと言えます。特に健康志向の高い消費者にとって、魅力的な選択肢となるでしょう。

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】

基本五味	酸味	酸味はほとんど感じられず、純粋な赤身の風味が広がる。
	苦味	苦みはほとんどなく、赤身の自然な旨味が際立つ。
	旨味	噛むほどに増す濃厚な肉本来の旨味。
	甘味	ヒレ肉特有の脂身に由来する優しい甘味。
	塩味	自然な塩味が肉の味わいを引き立てる。
広い意味での味覚		加熱調理することで膨らむ香ばしい肉の芳香。
匂　い		火入れ後も柔らかく心地よい温かさ。
温　度	肌感覚	調理後も均一に熱が伝わり、柔らかく心地よい温もりが感じられる。
テクスチャー	食材の物質的特性	硬　柔	噛むとほろりと崩れるほどの柔らかさ。
		乾いているか湿っているか	しっとりとした湿度感が保たれている。
		粘　性	口の中でとろける軽やかな粘性。
		触　性	きめ細かく繊維感がほとんどないなめらかさ。
音	静騒感	噛み締めると静かに広がる心地よさ。
	擬音・擬態	じゅわっと溢れる肉汁が耳にも美味しい。

■ 食中感　講評

噛むほどに広がる濃厚な旨味と自然な甘みが印象的です。この甘みは脂肪分ではなく、赤身そのものの風味によるもので、軽やかで飽きのこない味わいを提供します。また、火入れによって香ばしい芳香が広がり、料理全体に上品な風味をもたらします。調理後の肉は均一に温まり、どの部分を食べても柔らかく、心地よい温かさが持続します。ヒレ肉特有の繊細な繊維質がしっとりとした食感を生み出し、口の中でほろりと崩れるような柔らかさを感じさせます。程よい湿り気を保ちながらも粘りすぎず、食後の後味は非常にクリーンでさっぱりとしています。さらに、ジュワッと広がる肉汁は、豊かな満足感を与えるだけでなく、耳で感じる美味しさも提供します。硬すぎず柔らかすぎずの絶妙な弾力が、調理者にとっても扱いやすく、食べる人には満足感を与えます。本商品はヘルシーでありながら食べ応えがあり、健康志向の消費者にとって魅力的な選択肢です。さらに、料理の幅広い用途に応じた使いやすさを備え、特に丁寧な火入れでその魅力を最大限に引き出すことができます。本商品は、高品質なヒレ肉として、家庭料理から特別な一品まで幅広いシーンで活躍できる商品といえるでしょう。

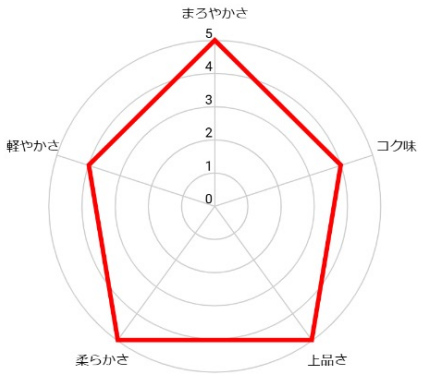
美味しさ分析レポート3
食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

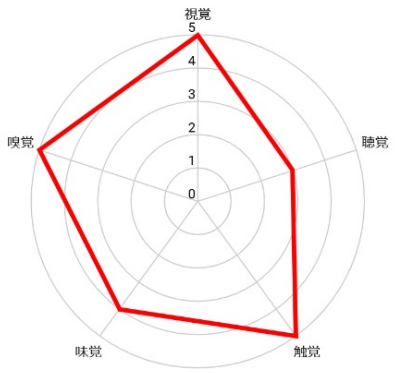
後　味	柔らかな甘みと旨味が口の中に余韻を残し、脂身のしつこさがない軽やかな後味。調味料の引き立て役としても優秀な印象。
気候・地域	冬の寒冷な地域での温かい食事を連想させる。食後に体がほのかに温まり、心地よい満足感をもたらす一品。
食経験・食習慣	食卓に出された懐かしい家庭料理を思い起こさせる。特に、家族団らんの中で楽しめる日常の食事に適した安心感。
健康・生活様式	脂身が少なく赤身主体の為、ヘルシー志向の生活に適する。栄養バランスを保ちながら満足感を得られる、健康的な食事向き。

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	1
うま味	5
甘味	4
塩味	3

広義の味	評点
まろやかさ	5
コク味	4
上品さ	5
柔らかさ	5
軽やかさ	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	3
触覚	5
味覚	4
嗅覚	5

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

脂肪分が少なく赤身の旨味を存分に楽しめる希少部位であり、その高品質は審査員から高く評価されています。特に、柔らかくしっとりとした食感は、老若男女を問わず幅広い層に適しているとの意見が多く挙げられました。また、クセのない自然な甘みと香りが特徴で、調理時に素材本来の風味が引き立つ点が非常に印象的です。さらに、素材の良さが五感すべてにおいて調和しており、味わい、質感、香りのバランスが取れた商品といえます。その希少性や品質の高さは、消費者の関心を引きつける十分な魅力を備えています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

本商品のネーミングとパッケージデザインについては、多くの審査員からポジティブな意見が寄せられています。明るく縁起の良い言葉は、誰にでも幸福感や安心感を与え、魅力的だという評価が目立ちました。受験シーズンや祝い事の際に贈り物として選ばれる可能性が高いとの意見があり、ターゲット層を広げる大きな武器となると考えられます。パッケージについては、透明バックのシンプルさが肉の新鮮さや色味を伝えやすい一方、高級感や特長を伝える工夫が不足しているという指摘もありました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

現代の市場トレンドである健康志向やタンパク質摂取への関心の高まりに応える、タイムリーな商品です。脂肪分が少なくヘルシーで柔らかなヒレ肉は、消費者ニーズに合致した特長を持ち、特に健康を重視する層や幅広い年齢層から支持される可能性があります。また、繁殖から精肉販売まで一貫した体制を採用している点は、輸入商品との差別化や食の安全性を求める消費者に強い安心感を提供します。この点は、競合する国産銘柄豚との差別化を図る上でも重要なポイントと言えるでしょう。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

本商品の広報およびPR活動については、企業の熱意や誠実な姿勢が消費者や市場に対して好印象を与えているとの評価が多く寄せられています。一方で、現状の広告展開では商品の具体的な特徴や利点が十分に伝わっていないとの指摘もありました。特に、ヒレ肉の希少性や栄養価、調理法の提案などを明確に伝えることで、商品の魅力をさらに引き出せる可能性があります。また、審査員からは異分野企業とのコラボレーションや実演イベントを通じた体験型PRの活用を取り入れることで消費者への訴求力を一層高めることが期待されます。

5. ブランディング要因

50年以上にわたる養豚業の歴史に裏打ちされた信頼感と、一貫生産による高い品質を基盤とした本商品は、「統一感があり、分かりやすいブランド」として高く評価されました。この点は、消費者に安心感を与える重要な要素となっています。一方で、認知度の向上が課題とされており、具体的なブランド価値を効果的に伝える工夫が求められます。特に、「笑顔大吉」という名称が持つ親しみやすさや縁起の良さを活かしつつ、肉質の特徴やヘルシーさを補足する情報を積極的に発信することで、さらなるブランド力の強化が期待されます。

6. 素材・安全性・その他

本商品は、自社牧場からの一貫生産体制を採用しており、安全性への企業努力が随所に感じられる商品です。また、エビデンス管理やトレーサビリティにおいても一定の取り組みがなされており、消費者からの信頼性を高める要素です。一方で、現状ではトレーサビリティや農薬検査の導入が完全ではなく、これらをさらに強化することで、消費者の安全性への期待により応える余地があります。加えて、安全性に関する情報発信がまだ十分ではないため、消費者に向けたわかりやすい情報提供の強化が重要となるでしょう。

JAPAN FOOD SELECTION

Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション