



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

但馬牛のコクうま牛すじ飯の具



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

但馬牛のコクうま牛すじ飯の具

評価結果

グランプリ

受賞回・年月

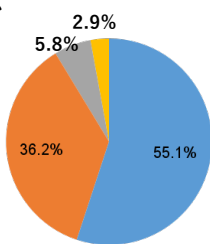
第87回（2025年5月）

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。

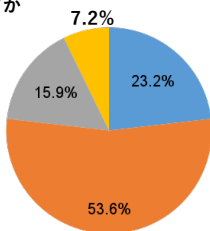
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

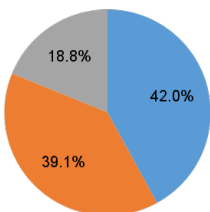
1 この商品に興味がありますか



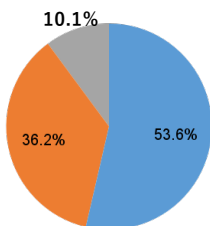
2 この価格で買いたいと思いますか



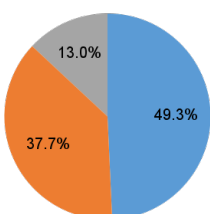
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

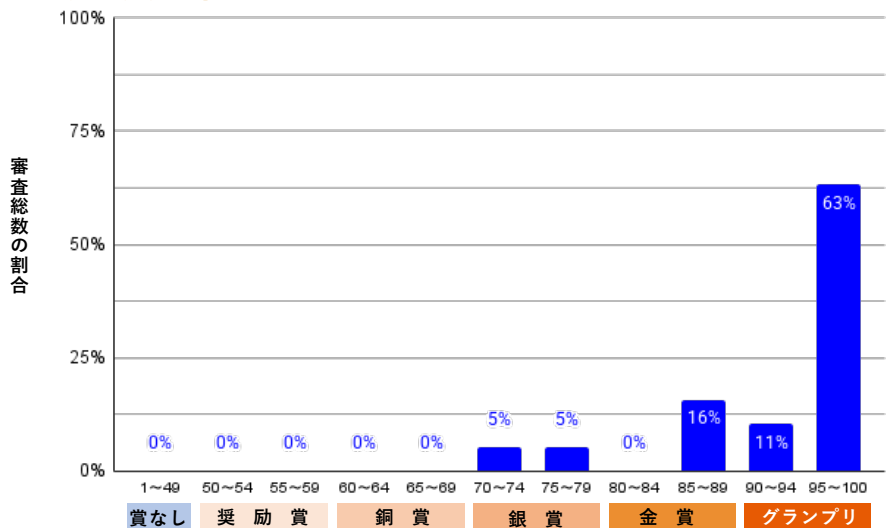
評価が高かった内容

牛すじのうまみが口いっぱいに広がり、大変おいしく感じられた
高級感のあるパッケージで贈り物にも良い
素材の味を最大限に活かして作っているところが良い
地元食材を全国に広めたい意思が伝わる
統一感のあるブランディングが素晴らしい
安全性に配慮して製造されていることが伝わる
但馬牛のブランドネームを遵守したモノづくり

評価が低かった内容

具材がもう少し大きい方がもっと満足感が得られそう
瓶の方にも表に商品名のラベルがあるといい
セレクトショップや高級スーパーの需要が高いように感じる
道の駅やサービスエリア以外での販売を望む
SDGsの取り組みが素晴らしいのでもっとアピールできる
類似品が多い商品なので、差別化できる施策が不足している点
玉ねぎを使用されているので、農薬検査があれば安心

点数分布



点数は銀賞相当からグランプリ相当に分布し、総合評価93%で

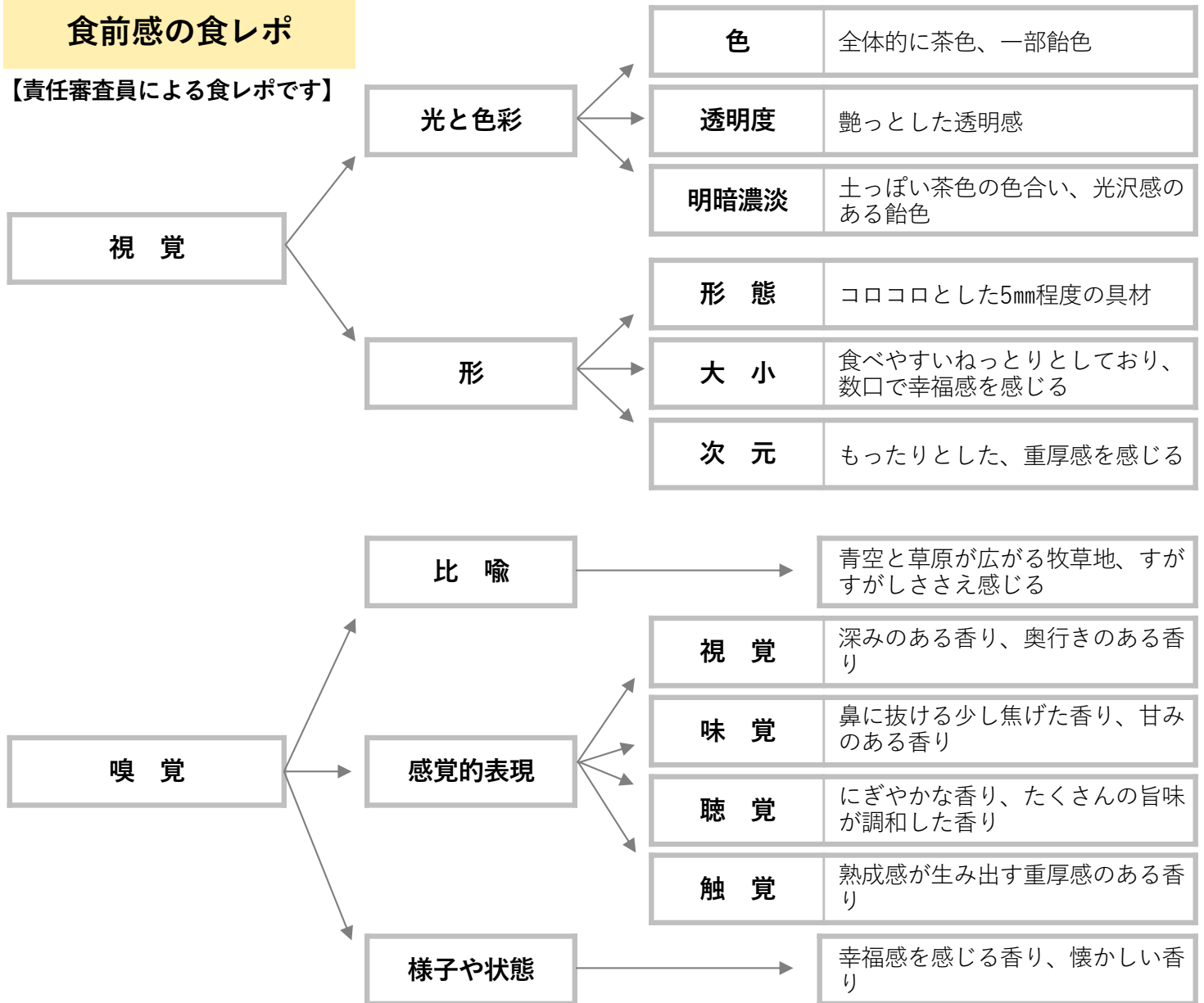
【グランプリ】評価となりました。分布が高得点に寄った理由として、商品の美味しさ、高級感とブランディングの高さが多くの共感を得た事と考えます。アンケートではこの商品に「興味がある」と9割強の人が答えており、商品のわかりやすさは非常に強みです。一方、銀賞相当の範囲にも少なからず点数が入り、市場要因についてコストパフォーマンスの弱さが要因と考えます。



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

見た目は全体的に土っぽい茶色を主体としており、玉ねぎの部分は光沢感のある飴色で素材由来の風合いを生かした自然な色合いです。また、牛すじの油分由来による艶とした透明感が感じられました。コロコロとした5mm程度の具材がたっぷり使用されており、食べやすいサイズ感でねっとりしており数口食べるだけで幸福感を感じました。

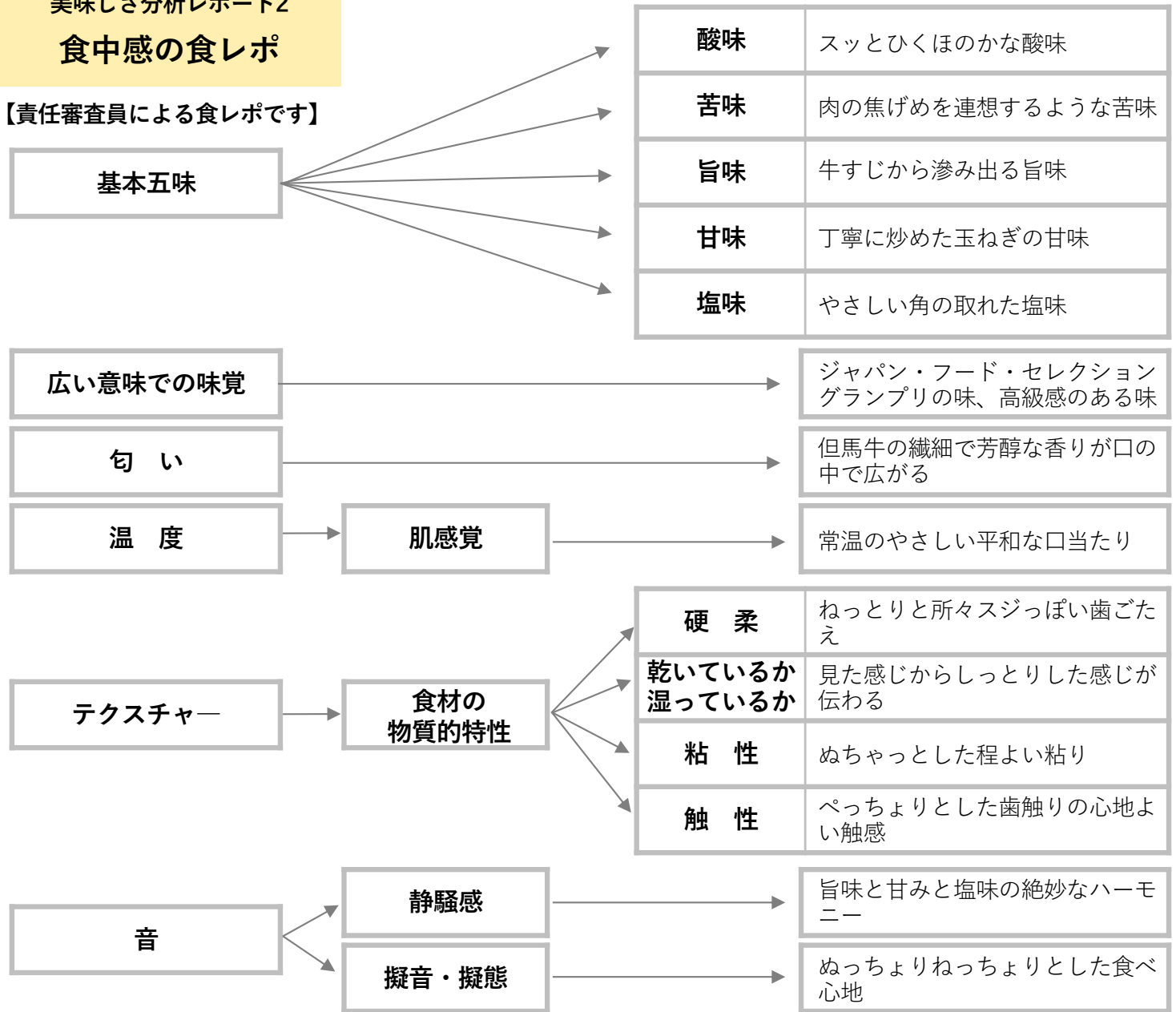
香りは、但馬牛の深みと奥行き感、鼻に抜ける少し焦げた牛すじと甘みの玉ねぎの甘み、たくさんの旨味が調和したどこか懐かしさを感じる香りを覚えました。瓶を開ける前の心地よい重さと、蓋を開けた習慣のバター醤油の深みのある香りに胸をときめかせ、心がざわつきました。商品を手にとった時の手触り、見た目、香りから食べる前のワクワクや楽しみが溢れました。

パッケージの重厚感ある見た目とは打って違って、やさしいアースカラーの見た目が瓶から伝わってきて幸福感と優しさでいっぱいになり、“早く食べたい！”そんな気持ちになりました。

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

常温で口に含んだ瞬間ほんのりとしたやさしい口触りを感じました。温かいご飯と一緒に食べるとねっちょりとした程よい粘りと、ペっちょりとした歯触りの心地よい触感を感じました。

基本五味をしっかりと感じ、スツとひくほのかな“酸味”、肉が少し焦げたような“苦味”、牛すじからしみ出る“旨味”、丁寧に炒めた玉ねぎの“甘味”、やさしい角の取れた“塩味”を実感しました。

この五味のバランスの良さが老若男女多くの方が“美味しい”と感じることができる理由であります。

特に牛すじを食べたことがある人には、口が含んだ瞬間どこか懐かしさとホッとする奥行きのある但馬牛の繊細で芳醇な香りが口いっぱいに広がります。ねっとりとしつつも歯ごたえのある噛み応えがあり噛めば噛むほど素材の良さが口の中を駆け巡り、あわせてほんのり薫るバターのやさしい香りが鼻を抜け、旨味と甘味と塩味の絶妙なハーモニーが五感を刺激して“美味しさ”へと導いてくれました。

次から次へと食べたくなる、まさに“箸がすすむ”味で食している間、やみつきになりました。



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深い後味。
後を引く牛すじの芳醇な香りが口の中に残り余韻を楽しめる。

気候・地域

山と海に囲まれた兵庫の豊かな自然を感じられる。

食経験・食習慣

子どもの頃、母の実家(兵庫県)で食べた“牛のすき焼き”の懐かしい味を思い出した。温かくてやさしい味。

健康・生活様式

独り身であるとなつて簡単な食事になってしまうが、白ご飯に乗せるだけであつという間に贅沢ご飯になる。

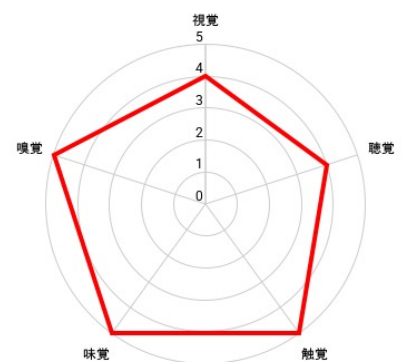
基本五味の
レーダーチャート



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 | 3 |
| 苦味 | 2 |
| うま味 | 5 |
| 甘味 | 5 |
| 塩味 | 4 |

| 広義の味 | 評点 |
|----------|----|
| 懐かしい味 | 4 |
| 田舎の味 | 4 |
| なじみのある味 | 3 |
| 病みつきになる味 | 5 |
| 家族の味 | 3 |

| 五感 | 評点 |
|----|----|
| 視覚 | 4 |
| 聴覚 | 4 |
| 触覚 | 5 |
| 味覚 | 5 |
| 嗅覚 | 5 |



ジャパン・フード・セレクション 審査レポート

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

口に入れた瞬間に広がる牛すじの旨味と鼻に抜ける芳醇な香りに感動しました。玉ねぎのやさしい甘味、ほんのり薫るバターのコクが感じられ、ご飯のすすむ味です。一般的に牛すじの煮込みというと甘辛い味をイメージしますが、“バター醤油風味”なのは珍しくご飯だけでなくパスタにも合う和洋折衷な味付けに感動しました。またブランド牛の素牛である“但馬牛”のブランド価値を高めたい、認識を高めたいという思いにストーリー性があると感じました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品をイメージしやすいシンプル且つストレートなネーミングが好感を持てます。

パッケージを見れば“素材”、“産地”、“無添加”が一目でわかるので訴求したいポイントが十分に伝わってきます。高級感のあるパッケージで贈答品としてもぴったりだと思いました。

“五つ星ひょうご”のロゴマークの表示があり、ブランドを冠していることに、兵庫県の特産品として商品への自信と安心感がうかがえます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

JAたじまの説明によると但馬牛はブランドビーフのルーツ。実は、神戸牛、松阪牛といった牛の品種は存在せず、それらの牛（素牛）は但馬牛であり、但馬牛はブランドビーフのルーツなのです。そんな但馬牛をふんだんに使用した本商品は流行に関係なく、ごはんのお供に牛すじの煮物は間違いなく人気の具材で、しかも希少な但馬牛でこの価格なので、思わず手に取ってみたいくなる、老若男女に愛される味付けが高評価につながっていると感じました。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

自社ECサイトやショッピングサイトへの展開から消費者は戸惑うことなくスムーズに購入が可能で、「安心安全の食品をお届けする」という代表の言葉から商品への想いと安全のこだわりを強く感じます。

広報にも積極的に代表自らInstagramを軸に地元食材を全国に広めたい気持ちがよく伝わってきます。

一方、代表者ご自身で広報担当を全部されているということで、ほかに担当者がいらっしやればもっと広い視点で戦略を考えられ、さらなる可能性が広がるのではないかと感じました。

5. ブランディング要因

但馬牛を軸としたブランディングで、地元のおいしいものを地元から全国へと情報発信されておりとても好印象を持ちました。地域活性のために力を入れてブランディングされているのが素晴らしいです。

子牛を産んだ母牛は“経産牛”と言われ、肉質が硬くなってしまふことから、破棄されてしまう状況にありすじ肉やけんをあえて採用し廃棄ゼロをを目標にSDGsに取り組まれている姿勢が素晴らしいと感じました。今や黒毛和牛は海外でも人気が高い素材の一つなので今後の海外展開に期待しております。

6. 素材・安全性・その他

地産地消として地元兵庫県但馬産の素材を使用し、一般的に肉質が硬く好まれることの少ない“牛すじ”を独自の製造加工で驚くほど柔らかく、肉の旨味はそのままに風味を閉じ込めた製法には驚かされました。

素材本来の自然な味を追求し、無添加で丹精込められて作られるそのこだわりがこの商品の高品質を保ち、HACCP基準への取り組みが安心・安全につながっていると実感できます。ただ、原材料に含まれる玉ねぎの農薬検査を実施してほしいとの声もあり今後の満足感向上に期待しております。

審査レポート

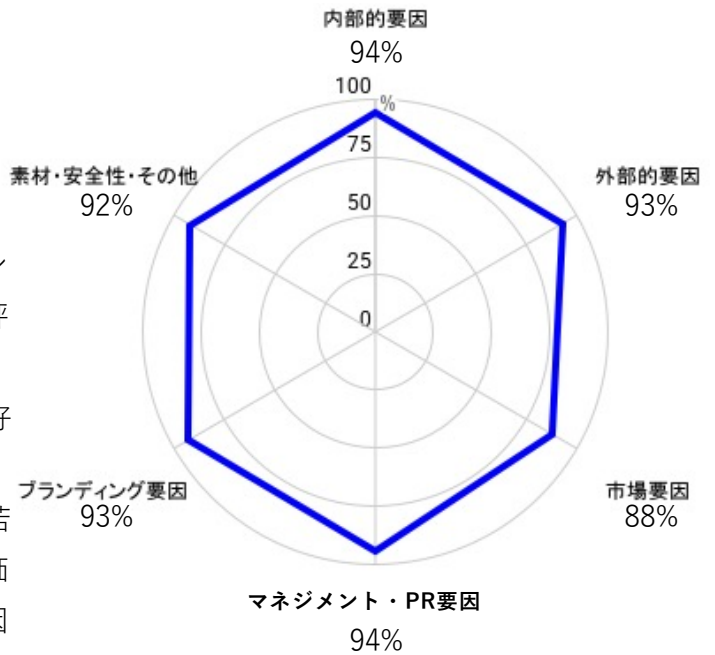
■ 要因分布

各要因は88%から94%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い大きな六角形となりました。

「外部的要因」・「マネジメント・PR要因」・「ブランディング要因」・「素材・安全性」に関してはパッケージの高級感、積極的な情報発信、地域活性のブランディング、無添加で安心安全な商品への取り組みが高評価につながりました。

「内部的要因」は94%と味や香りなど五感への刺激が好印象なことが高評価となりました。

「市場要因」は88%と但馬牛をふんだんに使用した老若男女に愛される味付けが評価された一方、少し高めの価格帯なので日常使いできない点が評価の低かった要因と考えます。



■ 総評

はじめに、地元兵庫県但馬地方のブランドビーフのルーツである『但馬牛』の美味しさを全国に届けたい責務を担いつつ安心・安全な無添加にこだわり、商品をより良い味への探求を続け新しいチャレンジをする姿勢と出品にあたって代表様をはじめ社員の皆様へ敬意を表します。

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、『但馬牛のコクうま牛すじ飯の具』を第87回グランプリと評価します。

パッケージを見れば“素材”、“産地”、“無添加”が一目でわかるので訴求したいポイントが十分に伝わってきます。高級感のあるパッケージで贈答品としてもぴったりで口に入れた瞬間に広がる牛すじの旨味と鼻に抜ける芳醇な香りに感動しました。玉ねぎのやさしい甘味、ほんのり薫るバターのコクが感じられ、ご飯のすすむ味付けが老若男女に愛される点、自社ECサイトやショッピングサイトへの展開から消費者は戸惑うことなくスムーズに購入が可能で、「安心安全の食品をお届けする」という代表の言葉から商品への想いと安全のこだわりを強く感じます。地産地消として地元兵庫県但馬産の素材を使用し、一般的に肉質が硬く好まれることの少ない“牛すじ”を独自の製造加工で驚くほど柔らかく、肉の旨味はそのままに風味を閉じ込めた製法には驚かされました。素材本来の自然な味を追求し、無添加で丹精込められて作られるそのこだわりがこの商品の高品質を保ち、HACCP基準への取り組みが安心・安全につながっていると実感できます。一方、ネガティブな意見として、代表者ご自身で広報担当を全部されているのは大変素晴らしいことですが、加えて広報担当者がいらっしゃれば、戦略においてもさらなる可能性が広がるのではないかと思います。今や黒毛和牛は海外でも人気が高い食材の一つなので、今後ますます新たな商品展開へと広がりを見せていくと感じます。最後に『但馬フーズラボ』様の更なる飛躍とご活躍を楽しみにしています。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション