



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

ビアシンケン



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 **ビアシンケン**

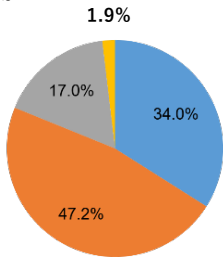
評価結果 **金賞内定** 受賞回・年月 **第88回 (2025年6月)**

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。

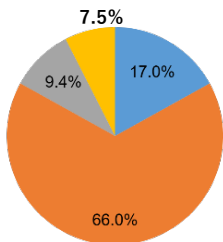
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

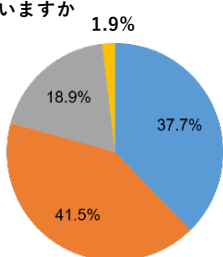
1 この商品に興味がありますか



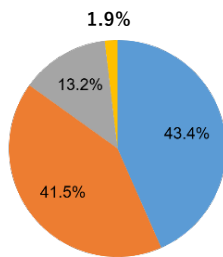
2 この価格で買いたいと思いますか



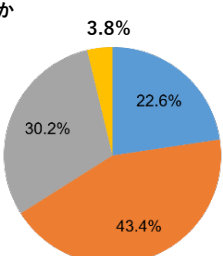
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

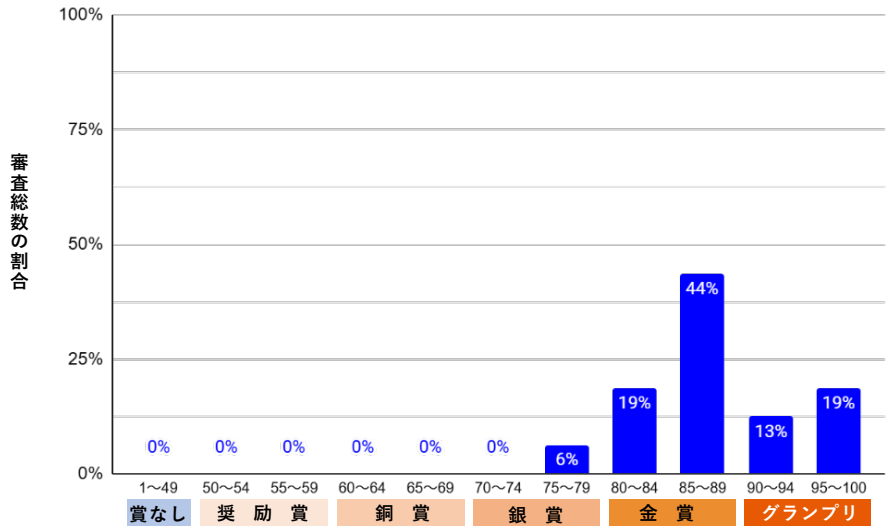
評価が高かった内容

旨味があり、上品な味わいである
 塩分控えめの体にやさしい設計が非常に魅力的
 地域密着型の顧客対応でロイヤルカスタマーを確保している
 自社ブランド豚の芙蓉ポークのみ100%使用
 口の中で食感の違いが感じられ、香辛料の香りも心地良い
 高級感のある外装がとても好印象
 素材の選定と衛生管理にも高い意識が感じられた

評価が低かった内容

ネーミングの認知度が低く、消費者に伝わりにくい
 食べ方の提案が不足していると感じた
 やや高価格帯であることに対する訴求が弱い
 SNSなどの使用展開が限定的だと感じた
 お客様窓口の設置により、信頼性の向上が期待される
 塩分控えめだが、つまみとしては味の濃さを望む
 中身が見えないため、断面の美しさの視覚訴求が弱い

点数分布



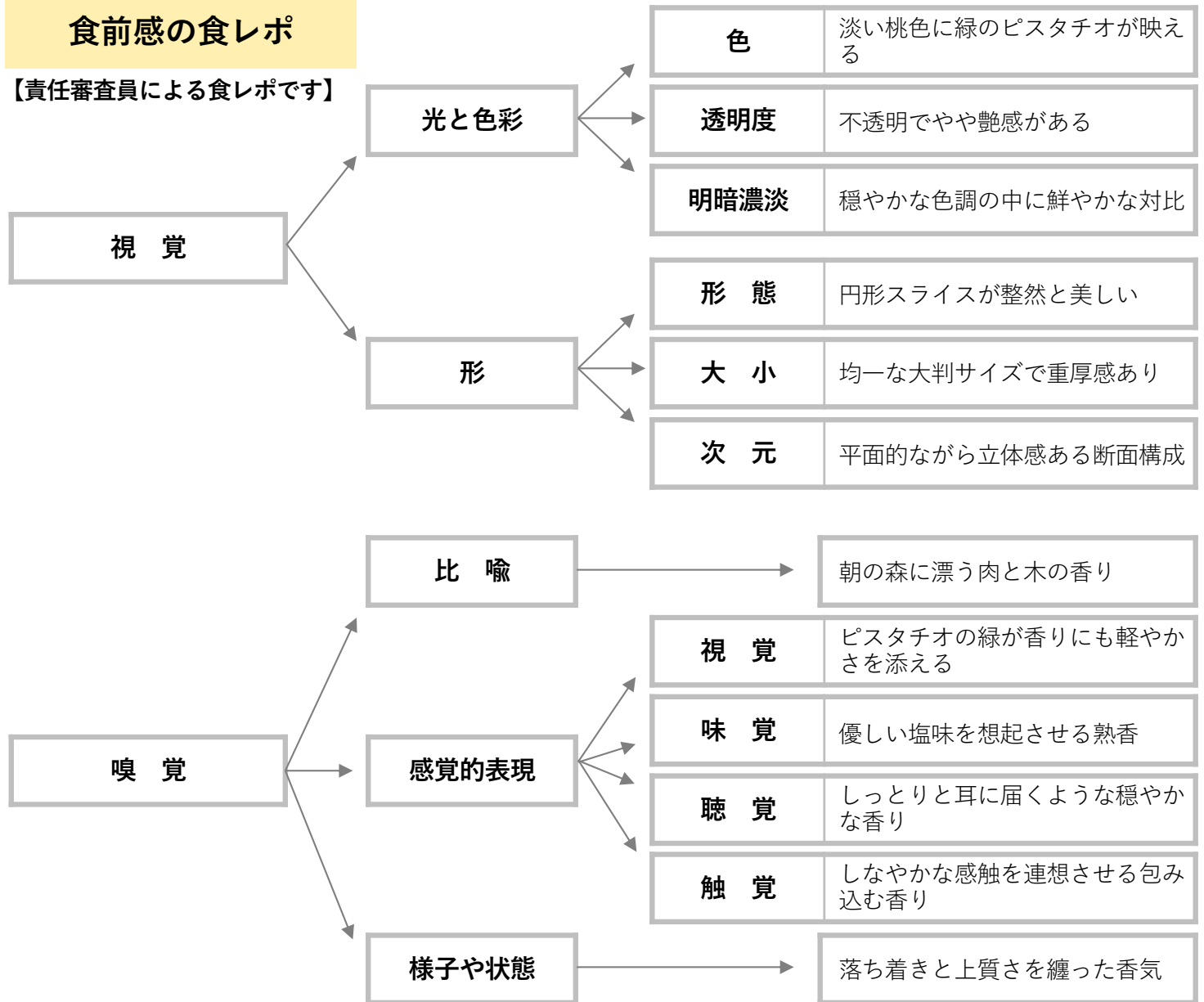
点数分布は、金賞相当が全体の63%を占め、グランプリ相当も32%に達するなど、高評価が多数を占める結果となりました。銀賞相当はわずか6%にとどまり、否定的な意見がほとんど見られなかったことも特筆されます。これらの結果を総合して、本商品は【金賞内定】と評価されました。高得点の背景には、自社ブランド豚「芙蓉ポーク」の旨味を活かした繊細な味設計や、手仕事の丁寧さが伝わる完成度の高さがあると考えられます。ネーミングを補完するサブタイトルの工夫や、高価格帯に対する訴求などにより、一層の可能性が広がるでしょう。



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

本商品「ピアシンケン」は、スライスされた断面においてまず目を引くのが、薄紅色の練り肉にピスタチオの緑が鮮やかに浮かび上がる彩りです。色彩は派手さこそありませんが、淡く落ち着いた配色が食欲を静かに引き立て、自然な高級感を感じさせてくれます。生地全体はやや艶のある不透明な質感で、脂肪分や具材の輪郭が柔らかく溶け込み、整った円形スライスとの対比が美しく映えます。断面における明暗の濃淡は単調さを避けるアクセントとなっており、ピスタチオや角切りハムの配置がモザイクのように立体感を生み出しています。

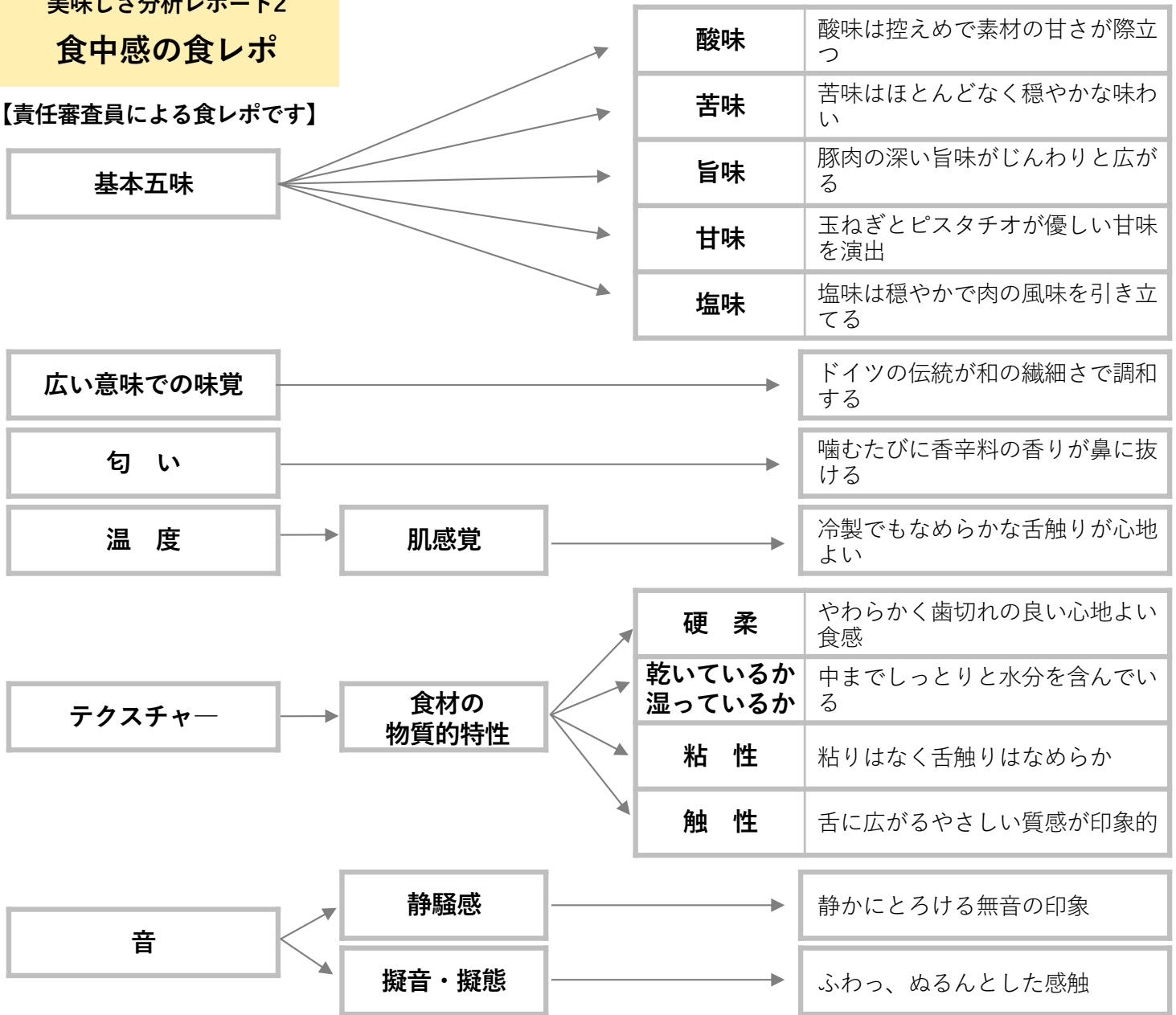
全体としては大判で重厚感がありますが、薄くスライスされていることで軽やかさと繊細さも兼ね備えています。香りにおいては、まず「朝の森に漂う肉と木の香り」のような、どこか温かみのある奥行きを感じさせる印象を受けます。香辛料の香りは主張しすぎず、見た目の穏やかさをそのままに、練り肉の旨みと調和したやさしい香りが静かに鼻腔を満たします。塩分控えめの味設計が、香りの中にもまるやかさと深みをもたらし、静かに熟成されたような風味を想起させます。包丁がすっと入るような繊細さを思わせる香りもあり、しっとりとなめらかな脂の香りが空気に溶けるように感じられます。全体としては、華やかさというよりも落ち着きと上質さをまとった香りが印象的で、食べる前の期待感を穏やかに高めてくれる食前感の整った商品です。



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

本商品「ピアシンケン」は、口に含んだ瞬間にやわらかく歯切れの良い食感が広がり、丁寧な手仕事の温かさがしっかりと感じられます。冷製でありながらもしっとりと水分を保った断面は、噛むたびにじわりと豚肉の旨味がにじみ出し、上質な素材と誠実な製法の融合を実感させる仕上がりです。塩味はあくまで控えめで、玉ねぎやピスタチオの自然な甘味が全体にやさしい輪郭と奥行きを与えています。酸味や苦味は目立たず、味の設計はどの世代にも親しまれる穏やかさを持ち、贈答用としても安心して提案できる構成です。噛み進めるごとにふんわりと広がる香辛料の香りが鼻へと抜け、香りの余韻も上品に残ります。舌触りは驚くほどになめらかで、冷たい口当たりが上品さと高級感を演出します。食感はやわらかく、ほどよい弾力もちながらも、噛み応えは控えめで、ふわっと溶けるような優しい口どけが特徴です。湿度は高めで粘り気はなく、なめらかな質感が舌に心地よく寄り添います。聴覚的にはとても静かで、噛みしめた際の“ふわっ、ぬるん”とした感触が、商品全体の上品なトーンと調和しています。味わい、香り、触感、どれを取っても突出したインパクトよりも繊細なバランスと調和が際立っており、静かに寄り添うような味覚体験が魅力です。ドイツの伝統製法に日本的なやさしさが加わった本商品は、素材を生かしたクラフトマンシップと味の奥深さが見事に融合した、完成度の高い逸品であると評価できます。



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

香辛料のやわらかな香りが鼻に抜け、豚肉のコクとともに舌の上に残る静かな余韻が心地よく長く続きます。

気候・地域

島根県の穏やかな気候と清らかな水、豊かな自然に囲まれて育った豚肉を用いた本品は、地域の風土と人の手間が見事に融合した一品です。

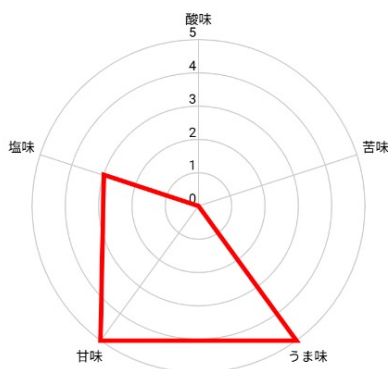
食経験・食習慣

特別な日や贈答用として親しまれてきたハム文化に、新たに家庭で気軽に味わえる価値と楽しさが加わり、日常の中に豊かさをもたらす食体験として広がりつつあります。

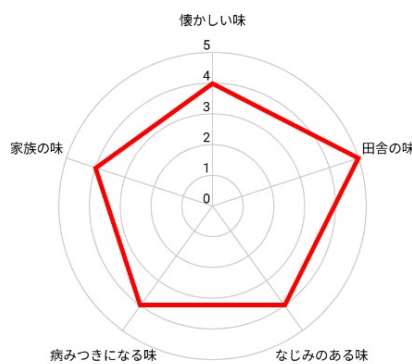
健康・生活様式

保存料や増量剤を使わず素材本来の味わいを大切に仕上げた本商品は、健康志向や自然体の生活様式にやさしく調和し、継続的に楽しめる安心感も備えています。

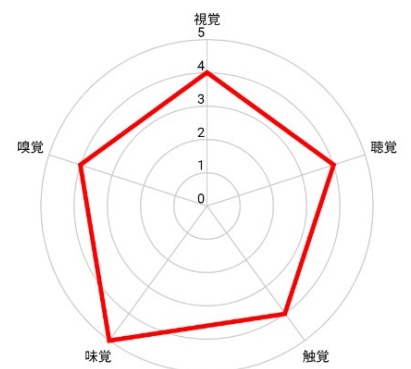
基本五味の
レーダーチャート



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	0
苦味	0
うま味	5
甘味	5
塩味	3

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

自社農場産「芙蓉ポーク」を使用し、保存料を加えず丁寧に仕上げた一品です。ブランド豚ならではの旨味とやわらかな食感、控えめな塩味が上品さを引き立て、ピスタチオの歯触りや臭みのなさにも細やかな配慮が感じられます。一方で、薄味がやや水っぽく感じられる点や、ポロニアソーセージとの差異が曖昧な部分もあり、ピスタチオの役割や食べ方の提案を強化することで、さらに完成度の高い商品として評価される余地があります。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

黒い包装とピンク色のハムのコントラストは視覚的に食欲を引き立て、高級感のある仕上がりと保存性の高いパッケージ構成が評価されています。見た目のインパクトもあり、ギフト需要にもつながる可能性を感じさせます。一方で、「ピアシンケン」というネーミングが一般消費者に馴染みにくく、商品内容が十分に伝わりにくいとの声もありました。サイズ感の調整や黒い外観への驚きに対するフォロー、ネーミングの補足や背景説明などを加えることで、多様な消費者にアプローチできるでしょう。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

高級感があり贈答用としての価値が感じられる点や、流行に左右されない誠実な商品作りへの姿勢、減塩・無添加という健康面への配慮が高く評価されています。また、口コミによる信頼性の高さや変わらぬ味の継続も安心感を与える要素となっています。一方で、日常使いにはやや価格が高く感じられる、SNSなどの情報発信が不足している、という声もありました。パッケージでの訴求などを通じて、ターゲット層との接点をさらに強化することで、より幅広い層への支持が見込めるのではないのでしょうか。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

自社一貫体制のもと、農場から加工・販売に至るまで高い品質意識と責任感を持って取り組む姿勢や、手作業を通じた顧客との丁寧な関係構築、口コミによる地域からの信頼、対面での柔軟な対応など、誠実な企業姿勢が随所に感じられます。また、農場HACCPを導入し、安全性にも高い意識を持っている点が印象的です。一方で、SNSなどデジタル広報の取り組みが限定的であり、商品の魅力をより広く伝えるためには、少人数でも情報発信を担う体制や、見える化を意識したSNS運用を取り入れることで、全国的な認知拡大が見込まれるでしょう。

5. ブランディング要因

地元根ざした企業姿勢や「芙蓉ポーク」「手づくりハム工房」といったブランド名からは品質の高さが伝わり、無添加志向と職人気質の融合によって信頼感のあるブランド像が形成されています。また、継続的に地域と歩みながら丁寧にものづくりを続ける姿勢が、ストーリー性のあるブランドとしての魅力を深めています。一方で、認知が地域内にとどまっており、全国展開を目指すうえではロゴやタグラインなど視覚的な統一感を高めた広報展開や、島根県という地域性を生かしたPRを進めることで、ブランドの魅力がより幅広く伝わる可能性があります。

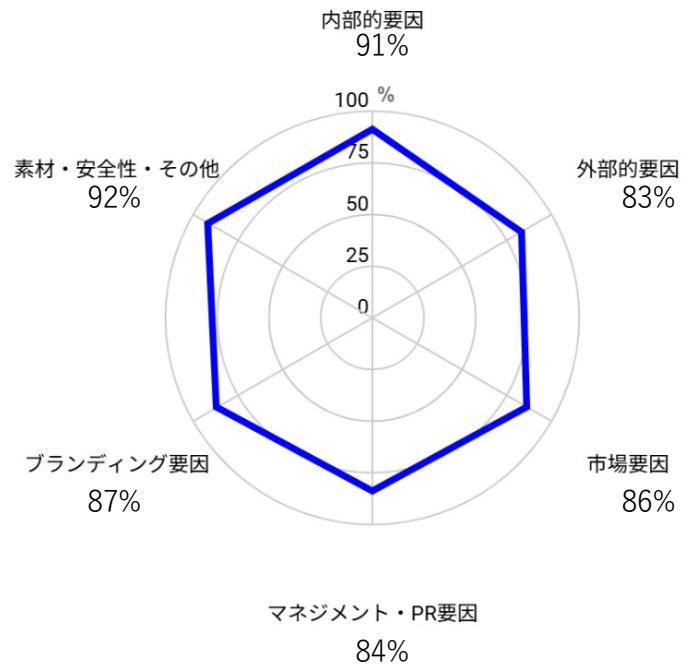
6. 素材・安全性・その他

自社農場で飼育した芙蓉ポークを使用し、飼料や飼育環境へのこだわり、保存料不使用や農場・加工場双方でのHACCP取得、金属検出や外部検査、従業員教育といった実効性のある体制が整備されており、幅広い年齢層が安心して食べられる点が高く評価されています。また、企業としての安全意識が明確に伝わる姿勢が信頼を支えており、地道な取り組みがブランド価値を高めています。一方で、ナッツの使用に関する表示や、保存料不使用である理由と具体的な安全対策の伝達が控えめである点については、パッケージやサイト上で視覚的に補足することで、消費者の信頼をさらに高める工夫が期待されます。

審査レポート

■ 要因分布

全要因でバランスの良い六角形が形成され、高い評価を得ています。全体的に各評価項目のスコアが高く、バランスのとれた六角形が形成されています。特に「素材・安全性・その他」(92%)と「内部的要因」(91%)では、自社ブランド豚の使用や無添加製法といった品質面が高く評価されています。一方、「マネジメント・PR要因」(84%)においては、SNSやプレスリリースなどのデジタル戦略を積極的に活用した広報が期待されます。「外部的要因」(83%)では、パッケージデザインやネーミングからの、商品のわかりにくさが要因となっています。サブタイトルなど、より商品の良さが伝わるよう工夫されると良いかもしれません。好感度は総じて高めでした。



■ 総評

ピアシンケンは、自社農場で大切に育てられたブランド豚「芙蓉ポーク」を100%使用し、保存料を加えずに仕上げた無添加の加熱食肉製品です。素材の持つ良さを最大限に引き出す製法と、職人の手仕事による丁寧な製造が高く評価され、審査項目すべてにおいて安定した得点を獲得しています。

味わいについては、豚肉本来の旨味としっとりとした食感、さらに香辛料の穏やかな香りが絶妙に調和しており、高い満足感を得られます。ピスタチオと角切りハムを練り込むことで、見た目にも華やかさと変化が生まれ、食感にもアクセントが加わっています。塩味を控えめにすることで、上品さと素材の風味を際立たせている点は非常に好印象ですが、つまみ用途としてはやや控えめに感じられる方もいらっしゃるかもしれません。この点については、食べ方の提案やアレンジレシピを加えることで、さらなる訴求力の向上が期待できます。

外部的な印象としては、黒いケーシングを使用することで、ギフトとしての見栄えも良く、多くの支持を集めています。一方で、「ピアシンケン」という名称は一般的な認知度が不高いため、商品の魅力や特徴がより伝わるようなサブタイトルや補足説明を添える工夫があると、さらに訴求力が高まると考えられます。こうしたネーミング補完により、高価格帯商品としての納得感が生まれ、選ばれる理由が明確になります。また、審査員のコメントからも「丁寧さ」「安心感」「素材へのこだわり」といったキーワードが多く見られ、作り手の姿勢や品質がしっかりと伝わっている印象を受けました。味わい、見た目、安全性の三拍子がそろった本商品は、今後さらに情報設計や用途提案を強化することで、より多くの方に選ばれる存在となるでしょう。価格以上の価値をどのように届けていくかが鍵となり、グランプリ受賞への飛躍も十分に期待できる優良商品です。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション