



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

燦然（カタロース）



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 燦然（カタロース）

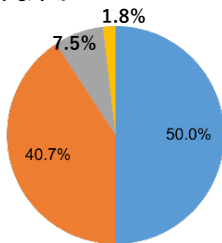
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第89回（2025年7月）

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。

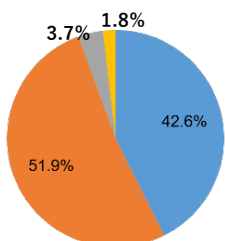
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

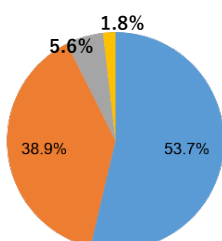
1 この商品に興味がありますか



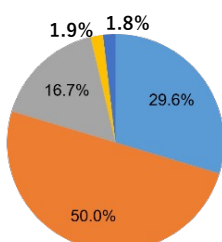
2 この価格で買いたいと思いますか



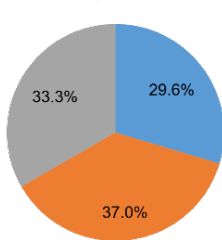
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

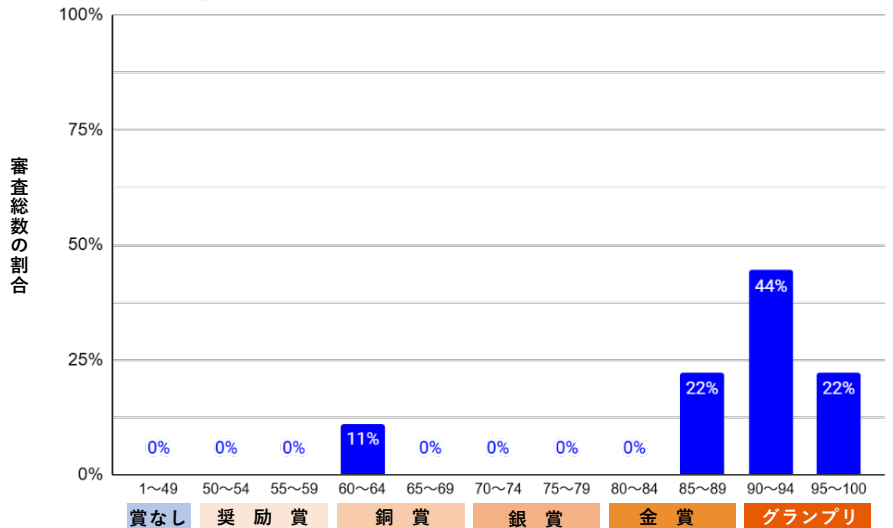
評価が高かった内容

臭みがなく旨味があり、脂は口どけが良く甘みがある  
 肉質は弾力があるが柔らかく、噛み応えがあり満足感が高い  
 光輝くようなネーミングで特別感がある  
 価値のある肉をリーズナブルに提供していて素晴らしい  
 飼料や飼育にこだわっているのはブランディングの強みである  
 衛生管理、品質管理体制など安全性に十分に配慮されている  
 高品質、プレミアム志向の消費者のニーズにうまく応えている

評価が低かった内容

豚の風味がなさ過ぎて物足りなく感じた  
 飼料メーカーがこだわって作っていることをもっと発信すべき  
 パッケージで貴社のこだわりがわかるようにするともっと良い  
 オンラインでの販売なので、消費者に知ってもらうことが課題  
 SNS・WEB等で発信し、宣伝することも必要ではないか  
 「燦然」は読めないこともあるのではないか  
 広報活動は今後に期待したい

## 点数分布



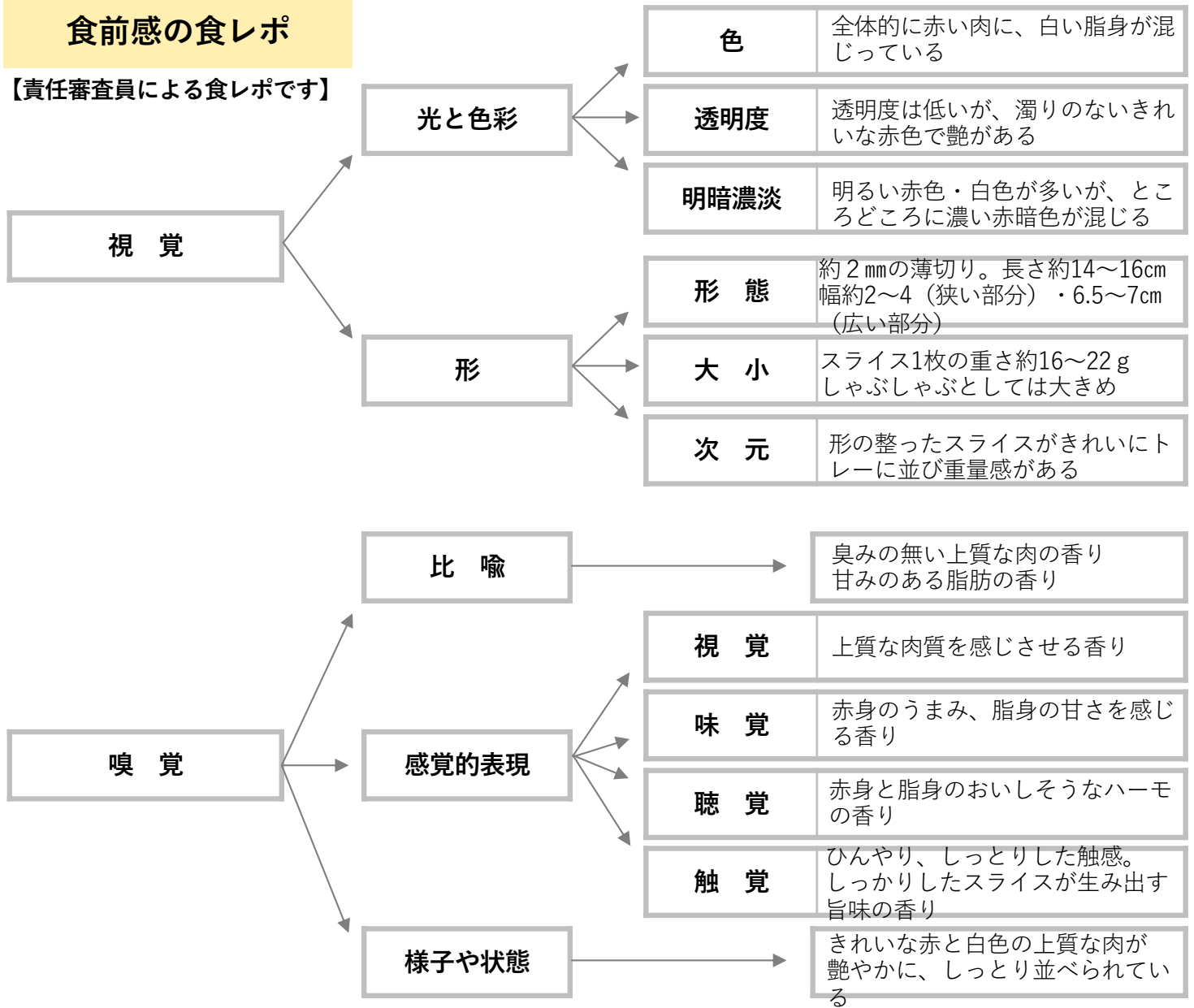
点数は85点以上が約90%、総合評価90点でグランプリ獲得となりました。60点～銅賞相当にも票がありました。理由としては、ネーミングとパッケージの雰囲気があっていない、せっかくの貴社のこだわりが消費者に伝わっていないなどの意見があったためと推測します。アンケート結果では、商品に興味がある人が約90%、買ってみたいと思う人が約95%と大変高い割合で、興味の高さがうかがえます。一方、ネーミングについては、3割が普通と答えており、豚肉の名前として響かなかった部分もあるようです。



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】



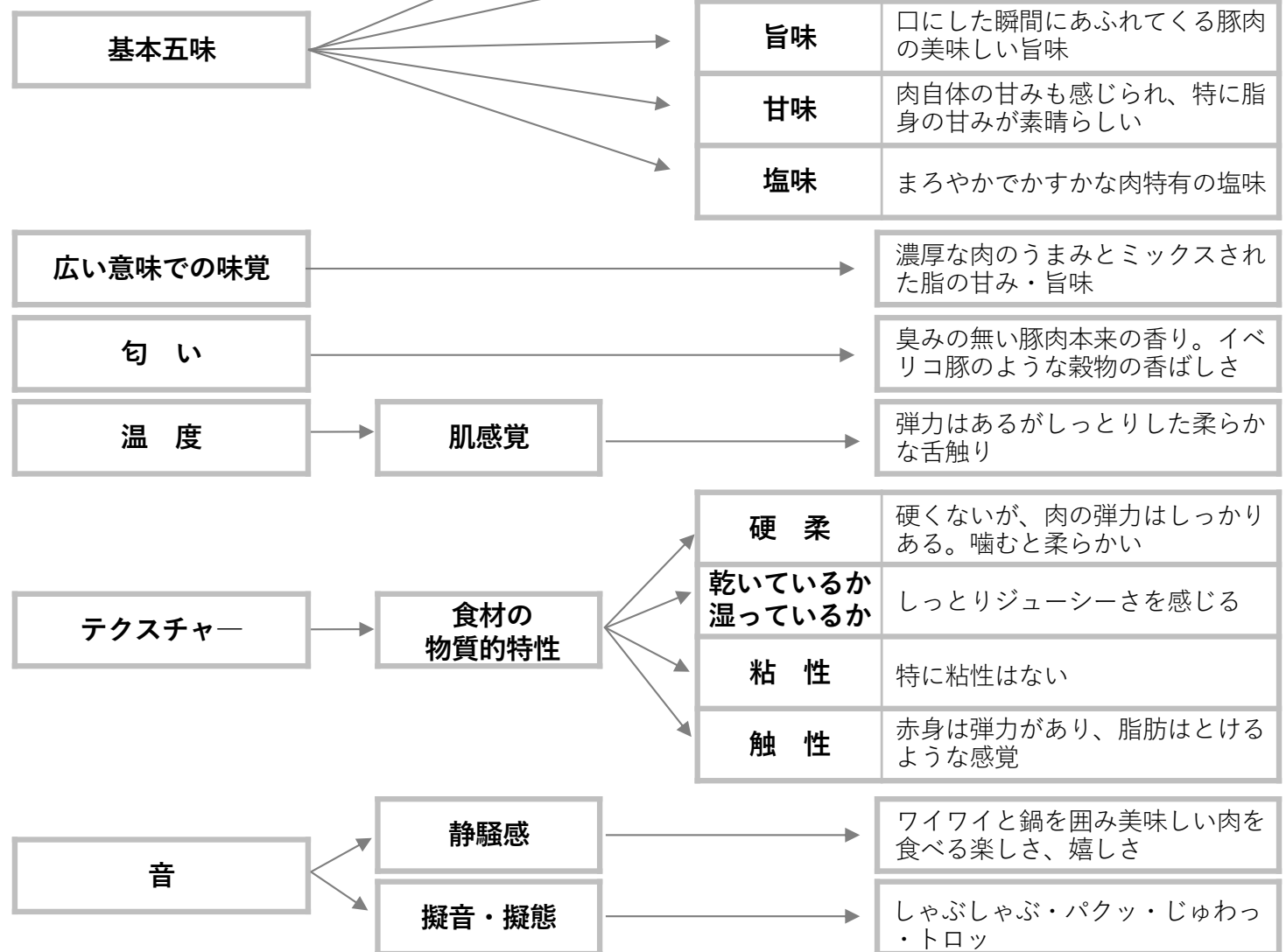
■ 食前感 講評

業務用なのか、白いトレーのパッケージは、一見スーパーの精肉コーナーに並んでいるものと変わらないように見えますが、金色の「燦然」のシールが貼ってあり、並んでいる肉は、ラップ越しでもよいものとわかる品質です。トレーにきれいに並べられている肩ロースのスライスは、一枚箸で持ち上げると、白い脂身ときれいな赤身がきっちり分かれている部分と、サシが入って赤白が混然としている部分があり、赤身は透き通ってこそいませんが、美しい赤身色で艶があり美味しそうです。早く食べてみたいとわくわくします。一般的に、スライスした豚肉は、トレーの下の方が色が変色していることが多かったり、上部の肉はきれいなスライスでも下部はくず肉が入っていたりすることもあるのですが、燦然のパックは上部、下部共にきれいなスライスが並べられ、変色も見られませんでした。香りも豚肉特有の匂いというよりは、穀物のような香りと、おいしい脂の香りがします。しゃぶしゃぶで熱を加えるとどんな味わいなのかと楽しみなのと、ラベルに宮城県産とあったので、産地が知れるのは嬉しいと思いながら食べる支度をしました。

## 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

まずはしゃぶしゃぶでいただきました。肉は切らずにそのままの大きさを食べました。長さ14~16cm程の肉は大きく、非常に食べ応えがあります。厚さも十分で、スーパーで買うしゃぶしゃぶ用の豚肉とは大きく違います。火を通しすぎないように色が変わったらすぐにいただきました。赤身部分は噛むと弾力がありますが柔らかく、臭みが一切なく肉本来の風味が豊かです。臭みの無さには非常に驚きました。脂身はしつこさがなく、甘くトロっととろけるようです。赤身にバランスよく脂のサシが入っており、赤身の風味と甘い脂の味が一体となり、カタロースのもちっとした食感を引き立てています。噛んでいるとイベリコ豚のような風味があります。飼料として使用しているドングリや和栗由来でしょうか。とても香ばしく好ましい香りだと感じました。審査会では、ロースも食べましたが、明らかに弾力や風味が違います。一般的にロースの方が柔らかいと言われますが、カタロースも負けないくらい柔らかく風味高く、おいしくいただきました。ニラやキノコなどいろいろな野菜と一緒に食べたのですが、1枚が大きいので、野菜をくるっと巻いていただけます。口いっぱいほおばって食べられる幸せ、大満足感でした。また、一緒についている「燦然のたれ」が非常によくできていて、酸っぱすぎずこの豚肉によく合い、一層美味しく感じました。この厚さなら焼いてもおいしいだろうと思い、醤油で甘辛く味付けして焼いて食べてみました。思った通り、もちっとした食感が焼いてもとてもおいしく、焼けた脂と醤油が非常に良い風味で大変美味しかったです。ひとつ感じたのは、同じパックの中に少しだけ風味の違う肉が入っているような気がしたことです（悪いということではなく）。他の部位に近い部分なのかと感じました。少しの違いが分かるほど、洗練された味なのだなと感じました。



## 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

肉の旨味と脂の旨味が混然一体となって、深いこくのあるおいしさが口に残る。何もつけずに食べると、わずかな酸味と塩味も感じる。ドングリのような良い香りも後味と一緒に残っている。

#### 気候・地域

寒い時期にはしゃぶしゃぶで、暑い時期には焼き肉用のお肉も食べてみたい。柔らかい肉質は、冷しゃぶにしてもパサつかず美味しくいただける。大事に育てられた三元豚のおいしさを思える逸品。

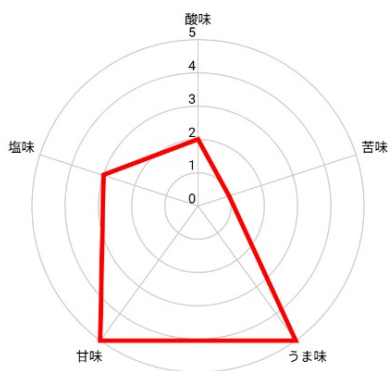
#### 食経験・食習慣

今まで食べた豚の中で、だんとつの美味しさだと感じた。飼料や飼育にこだわるとこれほどの違いが出るのかと認識できた。

#### 健康・生活様式

健康や食の安全にこだわる人が増えている中、飼料からスライスの加工まで一貫して行われる品質は、今後ますます需要が高まると感じる

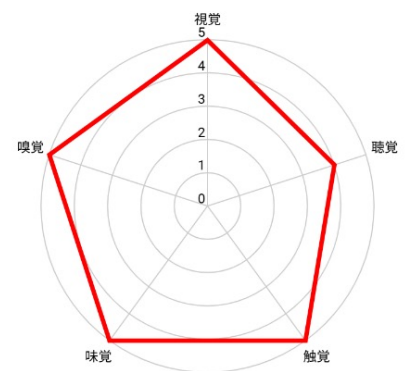
### 基本五味の レーダーチャート



### 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	1
うま味	5
甘味	5
塩味	3

広義の味	評点
豚肉の旨味	5
脂の甘み	5
脂と赤身のハーモニー	5
穀物由来の良い香り	5
奥深い風味	5

五感	評点
視覚	5
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）

豚肉特有の匂いがなく物足りないという意見も一部見られましたが、肉の品質・味などについては非常に高評価で納得できる商品です。飼料会社が飼料作りからこだわって手掛けている豚肉は、消費者に訴えるストーリー性が充分にあります。しかしそのストーリーを消費者にきちんと届けられておらず、非常に残念だとの意見が多くみられました。臭みの無さや柔らかさなど、老若男女多くの消費者に受け入れられる商品だと思いますので、たくさんの人にその良さを知ってもらいたいと願います。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「燦然」という名前は、豚肉の名前と言わなければわからない、もう少し簡単な名前でもよいのではとの意見がありました。個人の意見としては、「こだわった良いものを作りたい」という作り手の覚悟と、「良いものだけを届けたい」という消費者への意思表示の表れとして、とても素敵な名前だと感じます。パッケージは、自宅用はトレーを省くなど工夫され、環境等について配慮されていることは素晴らしいと思います。ギフト用の白い箱はシンプルではありますが、熨斗や季節の包装紙なども用意されており、消費者として使い勝手が良いと思います。一つ感じたことは、しゃぶしゃぶ用のセットでは、ロースとカタロースが一つのパックに同梱されています。両方食べ比べると味の違いがよくわかりますので、せっかく両方セットに入れるのならば、別々のパックにして、もっと食べ比べを楽しめるようにしてもよいのではないかと思います。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

豚肉は、消費者の食卓には欠かせない食材ですが、近年は値段の安さと同様に安全性や管理の明確さを求める消費者が増えています。これらの消費者のニーズをうまく取り入れ、おいしさと共にPRしてきた成功例が知名度の高いブランド豚と呼ばれる豚肉だと思っています。燦然は、他のブランド豚に劣らないおいしさや安全性などの条件の他に、コストパフォーマンスが良いという強みもあります。中間マージンを省ける強みは、消費者にとって何よりの魅力です。今後ブランド豚として大きく成長できると大いに期待しています。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

オンラインでのみの販売とのことですので、燦然をいかに消費者に認知してもらうかが重要です。ふるさと納税の返礼品としても提供されていますが、あるサイトでは、「豚肉」で検索すると3万5千件以上、「しゃぶしゃぶ豚肉」でも5千5百件以上ヒットします。その中から何も知らない消費者が、燦然を探し出すのは、非常に難しいと感じます。「食べてもらえばわかる」とよく聞きますが、まず最初に食べてもらうことが大きなハードルではないでしょうか。HPは、貴社のこだわりや伝えたいことがよくまとめられており、オンラインショップも使いやすかったです。まずは、貴社のHPに多くの消費者を呼び込むために、SNS等使用するなど広報にも注力いただき、たくさんの方に「燦然」の名を知ってもらいたいと思います。

## 5. ブランディング要因

安全性や品質管理にこだわっている競合他社は他にもあると思いますが、貴社の豚を育てる飼料作りからのこだわり、一貫生産で中間マージンをかけず、コストパフォーマンスが良いことは、競合他社と差別化できる大きなポイントです。物価が高騰し豚肉も値上げが続いている中、より安いものを求める消費者がいる反面、どうせお金を払うなら安心安全で、だんとうつに美味しい豚肉を食べたい消費者も多くいます。さらにコストパフォーマンスも良い貴社の燦然はブランド豚としての役割を果たすにふさわしいと感じます。

## 6. 素材・安全性・その他

トレーサビリティや飼料の農薬検査なども行われ、安全性・品質管理は消費者として安心して商品を手にとれる取り組みをされていると思います。しかしその部分が十分に伝えられていないのではないかと残念に思います。配送する際に、箱には貴社の伝えたい情報を書いたパンフレット等は入れていらっしゃると思いますが、あらゆる機会を利用し、貴社のこだわり、安全性などをまとめた情報を消費者に提供するの大事だと思います。消費者は意外とそのような情報は読んでいないものです。貴社の取り組みが十分伝わる情報は何か、再度検討されるのもよいのではないのでしょうか。また、購入してくれ、燦然の美味しい豚肉を食べた消費者は、リピータになり、周りに広げてもらうチャンスを持つ重要な顧客です。ここへの訴求も大事にしたいところです。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

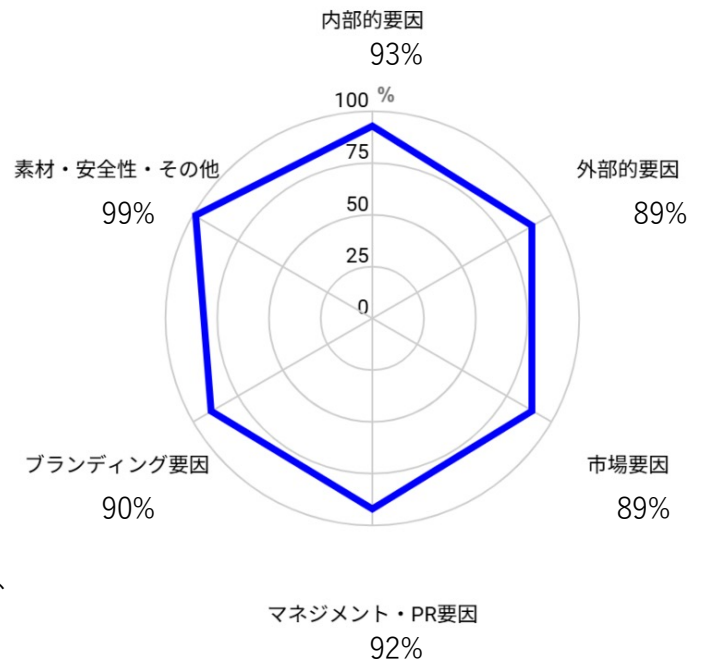
全要因において89%以上で、バランスの良い大きな六角形となりました。

特に、「素材・安全性」においては、99%と非常に高い評価を得ています。飼料の段階からこだわり、豚の農場・屠場・加工場などすべて把握され、安全・衛生管理が行き届いていることは消費者にとってこの上なく安心でき、そこが評価されました。99%の評価はなかなかありませんので素晴らしいです。

「内部的要因」も臭みが無く、柔らかい肉質や、風味や旨味の高さが評価され、93%と高評価でした。

「マネジメント」「ブランディング」に関しては、現在はあまり取り組みがないとのことですが、今後の計画を立てている点や、大きなブランドとしての確立の可能性などに対して評価され、期待を込め90%以上となっています。

「外部的要因」「市場要因」はどちらも89%でしたが、一部に名前がわかりにくい、パッケージと名前のイメージに乖離がある、ターゲットへ情報が伝わっていないなどの要因のため、89%にとどまったと推測します。



## ■ 総評

まずはじめに、消費者の立場に立ち、安心・安全でとことん美味しい豚肉を提供することにこだわり、努力し続けている貴社に敬意を表します。「燦然」の誕生自体が、顧客の安心できる商品が食べたいという要望からであったということが、貴社の事業に対する真摯な姿勢がうかがえ、素晴らしいことだと思います。その努力の賜物として生まれた燦然は、豚肉として非常に高い完成度を持ち、また消費者が安心して食せる豚肉として高い評価を受け、グランプリを獲得しました。おめでとうございます。

豚肉は、食卓に欠かせない身近な食材で、差別化が難しい食材でもあります。今回の審査商品の燦然カカロースは、ブランド豚に必要と言われる品種・飼料・飼養管理に高いこだわりを持ち作られています。ブランド豚それぞれがいろいろな個性を持っている中で、燦然は決して他社に引けを取らない豚肉だと思います。一番味に違いが出ると言われる飼料にこだわり、奥入瀬溪流のきれいな水と環境が作り出す、臭みの無い、風味豊かな燦然をぜひ多くの消費者に知って食べてほしいと切に願います。

たくさんある商品の中から選んでもらうには、最初はやはり知名度にかかってくるでしょう。燦然を知らない人が、たまたまHPを見る確率は非常に低いと考えざるを得ません。まずは知ってもらう、HPに誘導するためのイベントや、SNSの活用などブランド戦略が必要になります。あぐ一豚が有名になったのは、沖縄県が積極的にブランド戦略をかけたためと言われていいますから、「十和田から届けるブランド豚」として、ふるさと納税だけでなく、自治体とのタイアップでの広報の全国展開などもよいかもしれません。

「燦然」というネーミングが豚肉らしくないという意見がありましたが、SNS等で宣伝するにはインパクトがあってよい名前ではないでしょうか。JFSのグランプリ受賞も上手に使っていただき、多くの消費者が貴社の燦然を手に取り、日本を代表する豚肉ブランドになりますよう心から願い、応援しております。



〒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



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション