



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

燦然（バラ）



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 (バラ)

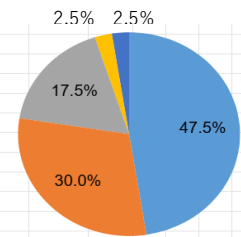
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第89回 (2025年7月)

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。

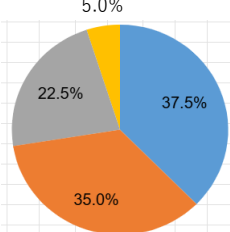
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

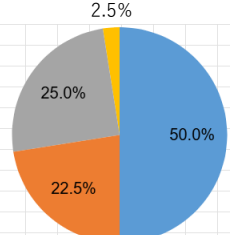
1 この商品に興味がありますか



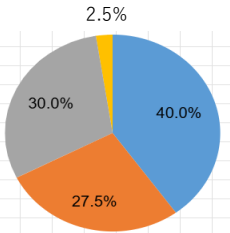
2 この価格で買いたいと思いますか



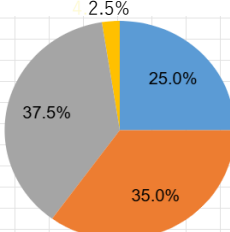
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

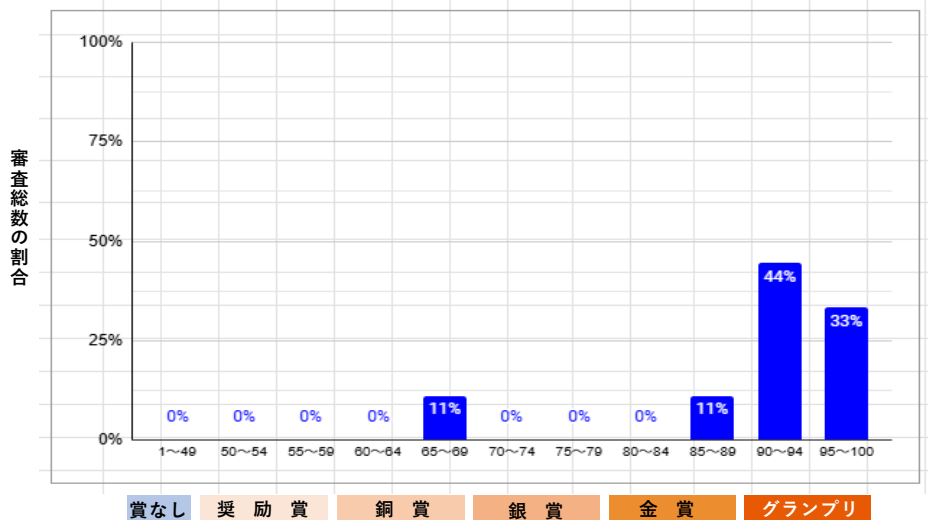
評価が高かった内容

脂の甘みが上品でくどくない  
バラ肉らしいしっかりした食感  
しゃぶしゃぶや炒め物に合う用途の広さ  
スライスの厚みがちょうど良い  
臭みが全くなく、安心して食べられる  
肉の色味と脂のバランスが良い  
全体のバランスが取れていて、万人受けする味

評価が低かった内容

パッケージが簡素で特徴が伝わりにくい  
産地や飼育情報の表示がやや控えめ  
脂身が多すぎると感じる人もいた  
ブランド名「燦然」だけでは中身が想像しにくい  
保存方法の明記がやや小さい  
価格に対してやや高級感に欠ける  
調理例の提案があればもっと買いやすい

## 点数分布



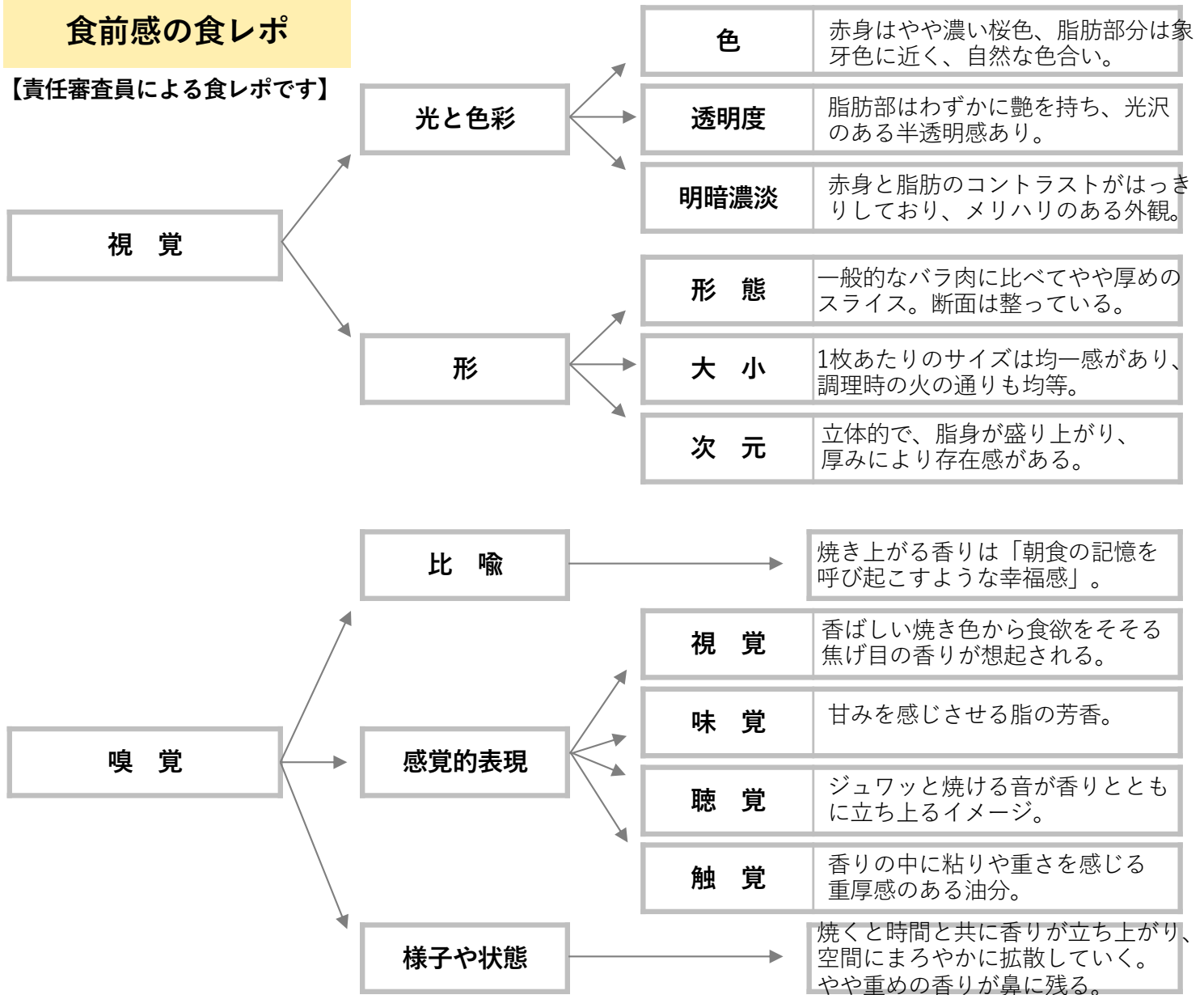
本商品「燦然 (バラ)」は、総合評価91%で、【グランプリ】評価となりました。「燦然 (豚バラ肉)」の点数分布を見ると、全体として高得点帯に集中しており、特に「味」「食感」「脂の質」に対する評価が安定して高かったことが伺えます。複数の審査員が脂の甘みやくどさのなさ、噛みごたえのある肉質を評価し、バラ肉特有の脂身と赤身のバランスの良さが高得点の要因となっています。一方で、パッケージやブランド訴求、情報のわかりやすさなど、商品自体の魅力をも十分に伝えきれていない点がやや低評価につながりました。



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「燦然」は、包装を開けた瞬間から、視覚・嗅覚の両面で鮮烈な印象を与える豚バラ肉です。まず視覚面では、赤身と脂身のバランスが非常に美しく、赤身のやや濃い桜色と、脂身の乳白色の層が明瞭に分かれており、自然な明暗と色彩のコントラストが食欲をそそります。

肉の形状は整っており、厚みやサイズにバラつきが少なく、丁寧にスライスされたことがわかります。「形態」「次元」「大小」の面でも均整が取れており、下処理やカット工程への丁寧な配慮がうかがえます。光沢のある脂身は、鮮度と水分保持力の高さを示しており、「乾いた脂」ではなく、「みずみずしく光を反射する脂」です。

視覚的に「品のある肉」としての佇まいがあり、調理する前から料理の完成度を一段階引き上げてくれるような印象があります。

嗅覚においては、冷たい状態でもほのかに脂の甘い香りが立ち上がり、「臭みがない」「クリーンな印象」のある香気が特徴です。比喩的に言えば「雪どけのバターのような」「生ハムのような上質な香り」。

感覚的表現では「甘さを伴うやさしい匂い」「くどさのない清潔感のある香り」と言えるでしょう。

全体として、「素材の格」が調理前からはっきりと伝わる製品であり、手に取る側の心を自然と高める設計になっています。

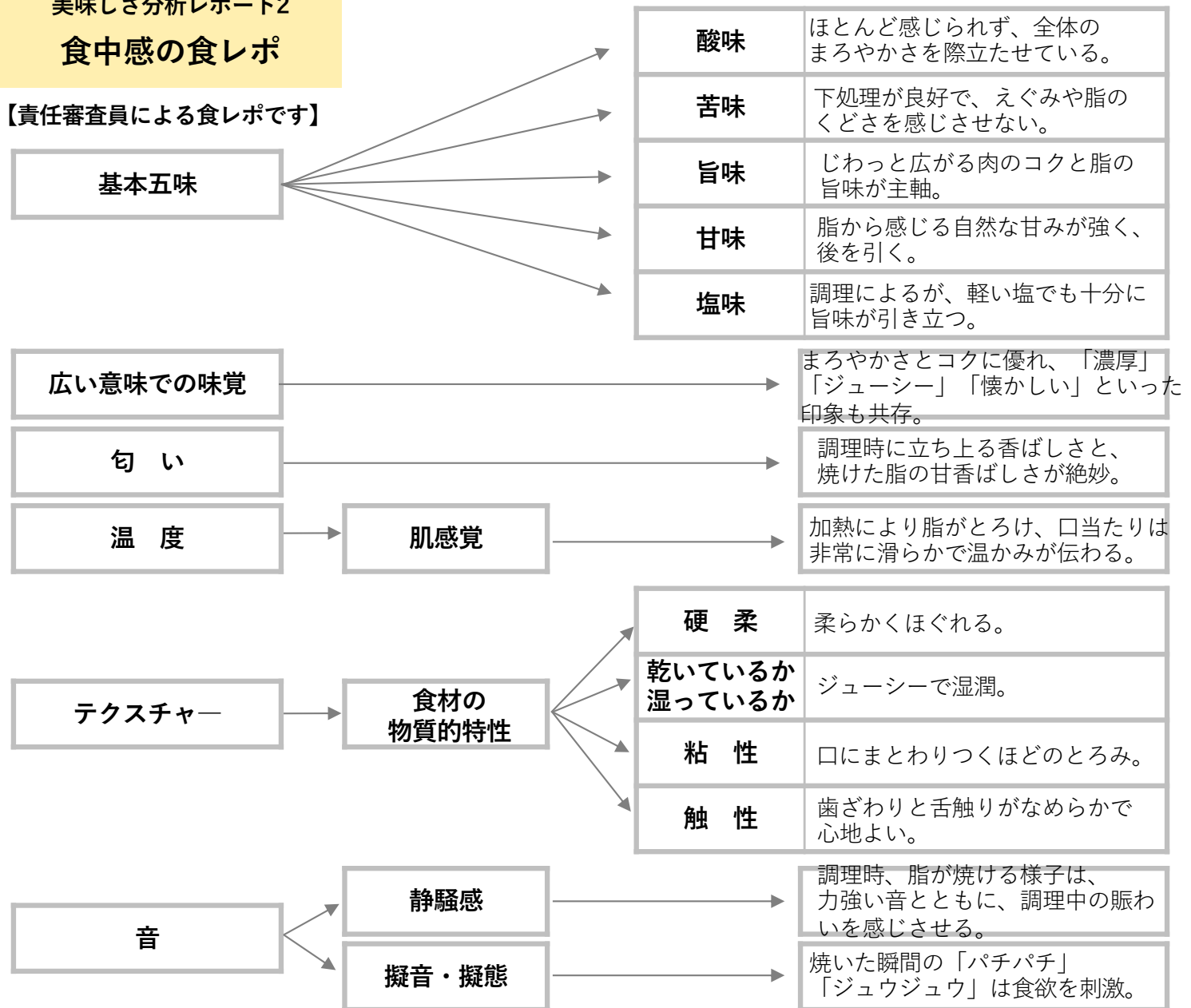
期待感を自然に引き出し、食卓に“主役の風格”をもたらす、“料理をする前から魅せてくれる”食材です。



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

「燦然」の食中感は、五感すべてに訴えかける豊かさがあります。まず、基本五味の中で際立つのは“旨み”と“甘み”です。脂身の甘さが口内に広がり、赤身の深い旨みと融合して、単なるバラ肉にとどまらない複層的な味わいを演出しています。塩味や苦みは控えめで、あくまで肉の味そのものが主役です。広義の味覚では、「まろやかさ」や「コクのある味」が印象的で、噛みしめる程に味が深まる感覚があります。

匂いは、焼いた際の香ばしさが立ち上がり、動物性の脂の香りが濃厚ながらも嫌みがなく食欲を引き立てます。温度に関しては、脂が舌の上でとろける温感が心地よく、温かい状態での提供が商品の魅力を最大限に引き出します。

テクスチャーでは、“とろける柔らかさ”と“繊維のほどけ”が共存し、噛むごとに粘性と滑らかさが変化します。音の面では、焼き始めの“ジュウッ”という音に始まり、咀嚼時は“トロッ”“ホロッ”という擬音で表現できる柔らかさが印象的です。聴覚、味覚、触覚、嗅覚が交差する瞬間にこそ、この商品の本質的な美味しさがあります。

五感が喜ぶ、まさに“燦然”たる食中体験です。



## 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

後味には脂の甘みと旨みが穏やかに残り、くどさや嫌な脂っぽさが少ないのが特徴です。肉の余韻が舌に優しく残るため、満足感が高いものの、重たさを感じさせない絶妙なバランスです。少量でも“食べた満足”が得られる構成です。

#### 気候・地域

濃厚な脂の旨味としっかりした肉質は、寒冷～温暖地域のどちらにも適応可能な味わいですが、特に秋冬の冷涼な時期に、屋内で熱々に調理して味わいたくなるような「寒い季節にぴったりのごちそう感」があります。

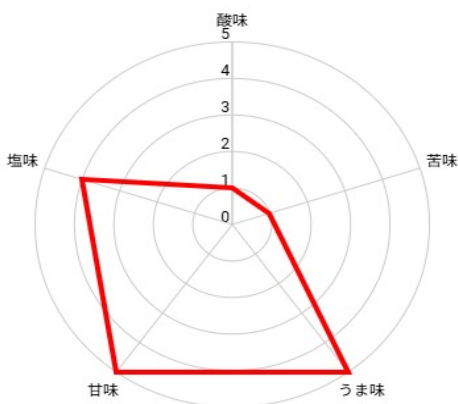
#### 食経験・食習慣

和牛や国産豚のバラ肉のような親しみやすい感覚がありながら、外国産とは思えないほど繊細な肉質と上品な脂が印象に残ります。日常的な焼肉や煮物に使える汎用性を持ちながら、特別な日のメインディッシュとしても十分な満足感を提供します。

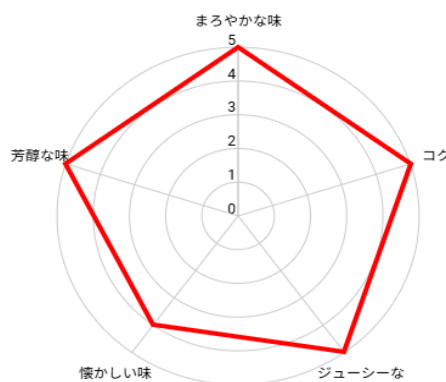
#### 健康・生活様式

脂が多い部位でありながらも、脂の質が軽く、しつこさがないため、年齢層の高い層や脂を避けがちな人にも一定の受容が見込まれています。一方で、日常的に摂取するにはやや高脂肪であり、量と頻度に配慮すれば、生活習慣にも取り入れやすい商品です。

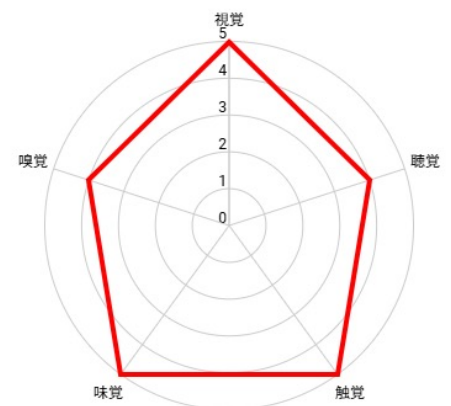
### 基本五味の レーダーチャート



### 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	1
苦味	1
うま味	5
甘味	5
塩味	4

広義の味	評点
まろやかな味	5
コク	5
ジューシーな	5
懐かしい味	4
芳醇な味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	4
触覚	5
味覚	5
嗅覚	4



# 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）

「燦然」はバラ肉本来の旨味を最大限に引き出すカットと熟成が施されており、ジューシーさと柔らかさのバランスが秀逸です。脂の甘みがありながらどさを感じさせず、咀嚼するたびに旨味が広がる設計は、高評価です。また、見た目の色合いや肉質の照りも非常に良好で、食前の期待値を自然に高めてくれます。カットや処理の丁寧さも、焼き上がりの均一感や口当たりの良さに直結しており、完成度の高い商品といえます。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージは視認性と高級感のバランスが取れており、冷蔵・冷凍保存にも適した構造。部位の表示や調理方法などの情報が簡潔にまとめられており、購入者の調理行動をスムーズにサポートします。また、視覚的にインパクトのあるラベルや写真が肉の魅力を一層引き立てており、店頭でも購買意欲を刺激するつくりとなっています。使い勝手と販促力の両立がなされた外装設計です。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

近年の「少量でも良質な肉を楽しみたい」という消費者ニーズに応える仕様で、ファミリー層や30～50代の健康志向層に支持されやすい商品です。

調理のしやすさと味わいの良さから、日常使いはもちろん、週末のご褒美やギフトにも応用できる柔軟性を備えています。加えて、無理なく取り入れられる価格帯でありながら高付加価値を感じられる点が市場性においても優位性を発揮します。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

商品に関する詳細な紹介や調理提案がSNSやWeb媒体を通じて展開されており、消費者との接点創出に、とても積極的です。販路についても、オンラインと実店舗の両軸を活かしたハイブリッド型の展開が見られ、接触機会の多様化に対応しています。

社内体制も品質管理やクレーム対応において迅速なフィードバックが可能な体制で、ブランドの信頼性維持に繋がっています。

## 5. ブランディング要因

「燦然」というネーミングに込められた意味（輝かしい存在、光り輝く肉の品質）は、視覚・味覚の両面での満足度により確かに体現されています。

ブランドとしての方向性も明確で、単なる「美味しい肉」ではなく、「選ばれる価値のある肉」としての位置づけがなされており、贈答品やプレミアム食材としての活用も視野に入ります。

ブランドの世界観が一貫しており、訴求力があります。

## 6. 素材・安全性・その他

国産品ではないものの、仕入先の選定や加工段階での厳しい管理がなされており、安心・安全な食品としての条件を満たしています。

トレーサビリティ体制や衛生管理（HACCP準拠）も整っており、消費者にとって信頼性の高い商品です。

素材へのこだわりと調達ルートの安定性も評価でき、価格と品質のバランスが良く、持続的な商品展開が可能です。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

各要因は82%から93%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。

### 【内部的要因：94%】

「燦然（バラ肉）」は、脂と赤身のバランスが良く、焼いた際の香ばしさやジューシーさが秀逸で、味・食感ともに完成度の高い商品です

### 【外部的要因：90%】

パッケージはシンプルながら情報が明確で、視認性も良好。保存性や使いやすさも評価されます。

### 【市場要因】

健康志向かつ“ちょっと贅沢”を楽しみたい層に響く設計で、家庭用にもギフトにも適しています。

### 【マネジメント・PR要因】

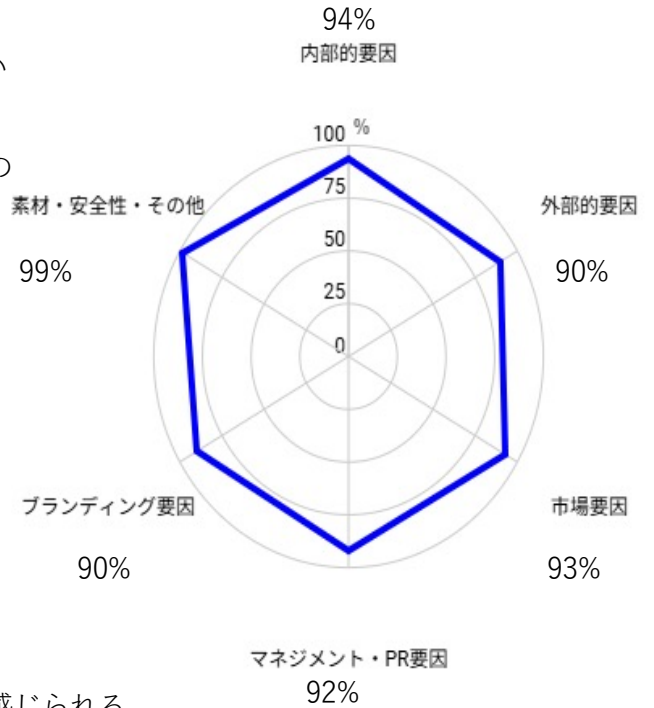
製造・品質管理体制も安定しており、今後のPR展開次第でさらなる拡大が見込まれます。

### 【ブランディング要因】

ブランド名「燦然」は印象的で、高品質なイメージと実際の味の良さが一致しています。

### 【素材・安全性・その他】

原料に関する表示や衛生管理も適切で、安全性に対する配慮が感じられる信頼性の高い商品です。



## ■ 総評

本商品「燦然（バラ）」は、素材、製法、思想のいずれにおいても他に類を見ない高い完成度を誇り、今回の審査においてグランプリ相当と評価されました。まずはその真摯な取り組みに、深く敬意を表します。見た目・香り・味わい・食感のいずれにおいても高評価を得た一品であり、今回の審査でも極めて高い完成度を示しました。開封時から広がる香ばしさと、焼き上げた際の食欲をそそる色合い、そして噛み締めた瞬間に広がるコクと旨味の深さは、多くの審査員の記憶に残るものでした。特に「ジューシーさ」「香ばしさ」「後味の良さ」といった点で高評価が集中し、「家庭料理をワンランク上げる存在」として、強く印象づけられました。一方で、「脂がやや多いと感じる」「部位によって味や食感に若干のばらつきがある」といった声も寄せられ、今後の商品改良のヒントとなるポイントも明らかになりました。とはいえ、それらは“味の個性”とも言える範囲であり、全体としての完成度を損なうものではありませんでした。

食前感としては、パッケージの印象やラベルの表記が安心感を与え、調理前から期待値を高めてくれる作りが好印象。食中感においては、基本五味のうち「旨み」「甘み」が強く、脂の旨味と肉の香ばしさのバランスが絶妙でした。テクスチャー面でも「やわらかさ」と「噛み応え」の両立が評価され、特にロースト調理時の肉汁の広がり感動の声が多く聞かれました。食后感では「脂がしつこく残らない」「後味に品がある」との声が多く、満足感と余韻の両立が評価されました。

6つの要因別では、内部的要因・素材安全性に関して特に高く（それぞれ90%超）、ブランディングやPR面でも堅実な取組みが伺えます。今後はブランドの世界観の伝え方、消費者へのストーリー性の訴求が鍵となるでしょう。改善点としては、部位毎の食感の均質化、脂の処理方法の工夫、ターゲット層への明確な訴求手法などが挙げられます。総じて「燦然」は、食卓に小さな感動と特別感をもたらす、上質な肉製品であると断言できます。審査員一同、改めて本商品の完成度の高さに敬意を表し、強く推薦いたします。



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



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション