



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

特選しゃぶしゃぶセット



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 **特選しゃぶしゃぶセット**

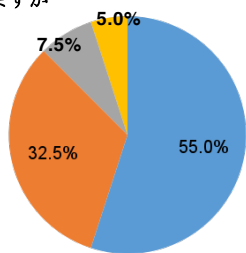
評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第89回 (2025年7月)**

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。

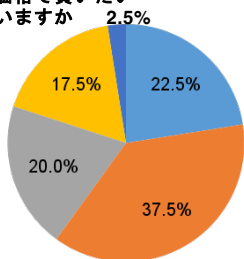
## ■ WEBアンケート結果

■ とてもある    ■ 少しある    ■ 普通  
■ あまりない    ■ ない

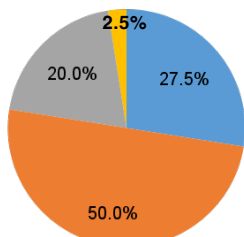
1 この商品に興味がありますか



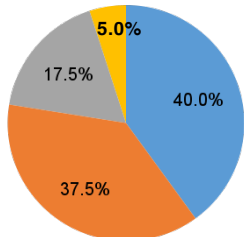
2 この価格で買いたいと思いますか



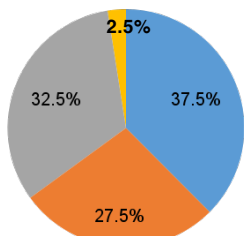
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

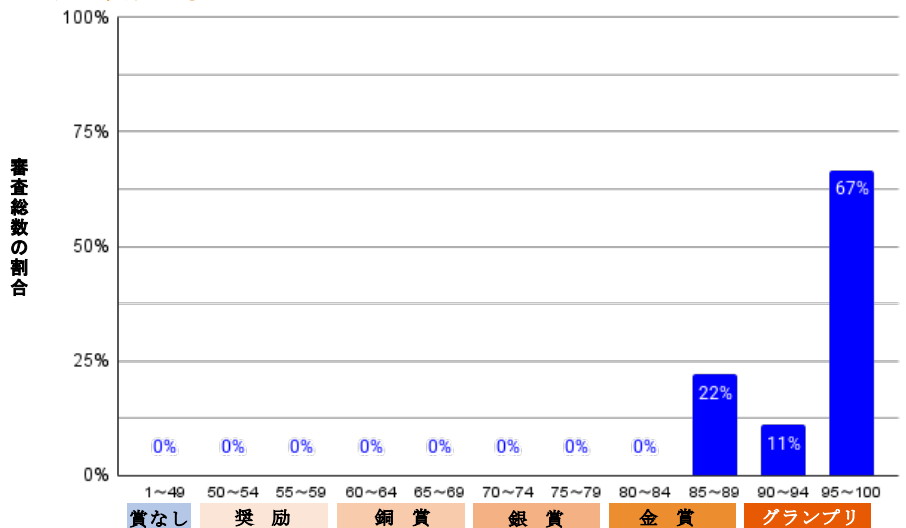
内容 評価が高かった内

たれの特別な味わいを感じられ、オリジナリティがある  
 大きなサイズの肉が見た目にも豪華で、テンションが上がる  
 二段重箱容器による高級感と贈答品としての価値がある  
 風呂敷包みによる強いインパクトと特別感があり、ワクワクする  
 一万円を切る価格でありながら、豪華で贈答品として最適  
 ブランド肉の高い価値とインパクトで他社との優位性を感じる  
 確立されたブランド力と自宅での味の再現で大きな需要を感じる

評価が低かった内容

美味しい食べ方ガイドなど贈答用手続き書の不在  
 群馬県産の特徴を押し出して他社との差別化を図ると良い  
 料亭金光を知らない人へ価値が伝わらないもったいなさがある  
 商品ストーリーが伝わるリーフレットの同梱を望む  
 ターゲット層に限られ広告戦略の弱さを感じる  
 料亭のブランドをアピールすることを期待する  
 商品に原材料や成分表示の記載がなく不安を感じる

## ■ 点数分布



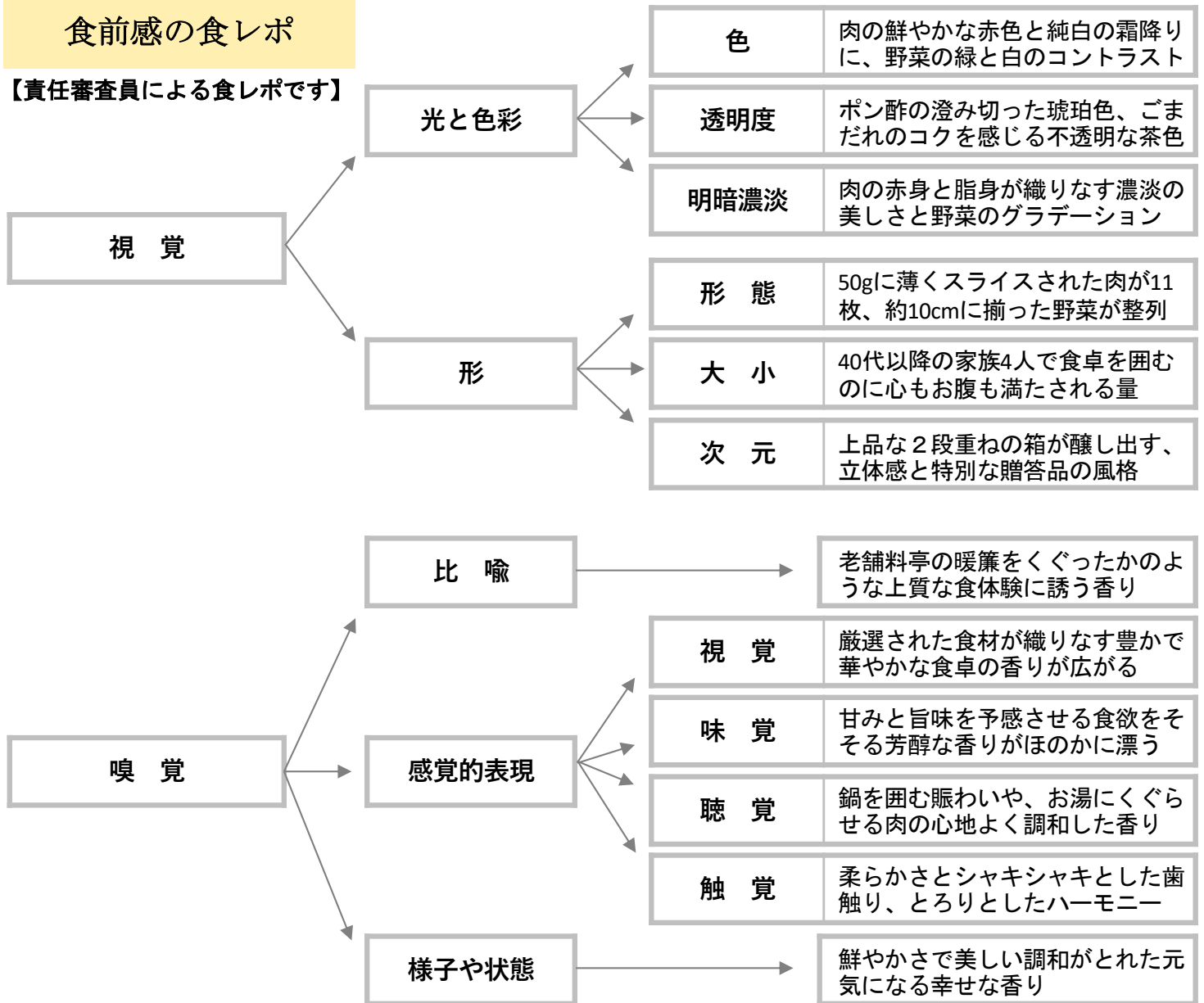
点数分布では、78%がグランプリ相当、22%が金賞相当と高評価を獲得し、総合評価94%でグランプリに輝きました。自家製だれの独創性、豪華な上州牛、高級感あるパッケージング、そして料亭の味が家庭で楽しめるコンセプトが支持されています。Webアンケートでも「興味がある」が87.5%と高い関心が示されました。一方で、「価格で買いたい」が60%、「USPがとてもある」が40%に留まるなど、価格設定や独自性の訴求は更なる工夫の余地がありそうです。情報発信強化で商品の真価を伝え、ブランド認知と顧客満足の最大化を期待します。



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

風呂敷の結び目を解くところから、単なる食材セットではなく、特別なひとときを演出するための贈り物としての気遣いが感じられます。二段重ねのギフト仕様の上段の箱を開けると、美しく敷き詰められた肉の鮮やかな赤色と純白の霜降りにまず目を奪われます。一枚一枚が丁寧に包まれており、食べる人への心遣いが伝わるとともに、上質な体験への期待を一層高めてくれます。下段には艶やかで新鮮な野菜が端正に切り揃えられ、そのみずみずしさと彩りの美しさが、これから始まる食卓の楽しみを広げてくれます。甘みと旨味を予感させる豊かな香りは、口にする前から素材の質の高さを鮮明に伝えてきます。隣に並ぶ、澄んだ琥珀色のポン酢とコクを感じさせる茶色のごまだれの香りも食欲を刺激し、味のバリエーションへの期待を膨らませてくれます。食べる前から心が華やぎ、特別な時間が始まる高揚感が生まれ、視覚と嗅覚を通して強い期待感と満足感に包まれます。家庭での食卓を、まるで特別な料亭での体験へと昇華させてくれることを予感させます。

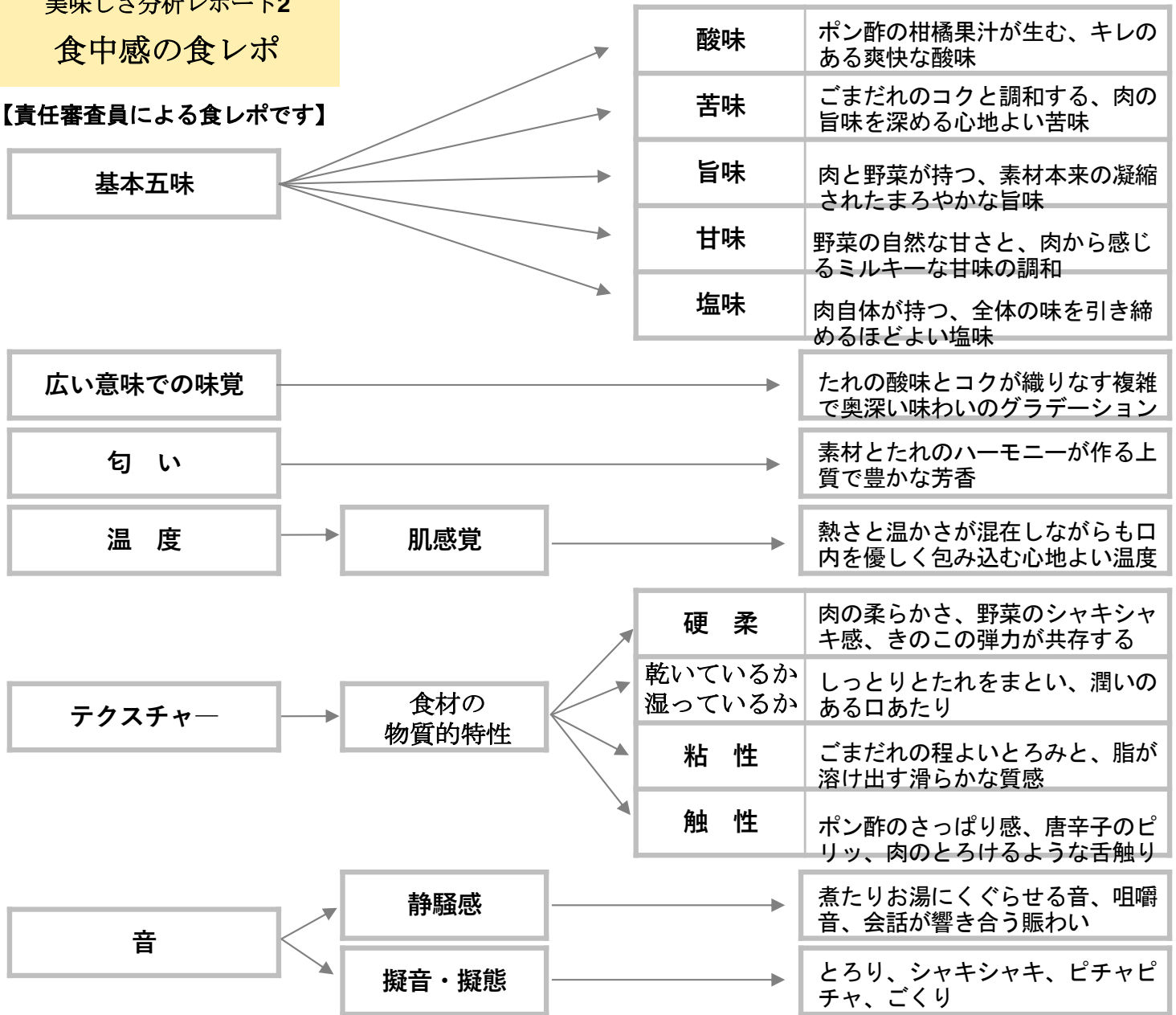


ト

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

肉を湯にくぐらせると、きめ細やかな肉質から上品な香りが立ち上り、食欲を掻き立てられます。口に運ぶと柔らかくとろけるような舌触りで、噛むほどに上質な脂の甘みと赤身の旨みが口中に広がり、素材本来のポテンシャルの高さを感じます。この肉の味わいを引き立てるのが二種類の自家製だれです。ポン酢は柑橘由来のキレある酸味で牛肉の脂をさっぱりとまとめ、ごまだれは複雑なコクとピリ辛の刺激で牛肉の旨みと見事に調和します。二つのたれを交互に楽しむことで豊かな味わいが体験できます。

野菜は主役には負けない存在感を放ち、水菜や白菜のシャキシャキ感、えのきの弾力、長ネギの甘みがそれぞれ新鮮で、肉の濃厚な味わいに変化と奥行きを与えます。熱々の具材を口に運んだ時の心地よい温度、咀嚼音、家族の会話は五感を満たす豊かな食体験です。各食材の個性とこだわりのたれが織りなす味わいのグラデーションは、家庭の食事でありながら料亭でいただくような上質さと満足感を与えてくれます。



# ジャパン・フード・セレクション 審査レポート

## 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

上質な肉の深い旨味、野菜の甘味や食感と、たれの豊かな香りの余韻が長く、幸福感が続く後味

#### 気候・地域

季節を問わず食卓を彩り、特に寒い日には、体の芯から温もりを感じ、心が満たされて元気になる

#### 食経験・食習慣

離れて暮らしている両親を迎えての家族の食卓で、鍋を囲んで笑い合った、心に残る豊かな時間を思い出す

#### 健康・生活様式

良質なタンパク質と新鮮な野菜をバランスよく摂れて、心身ともに満たされる、健やかで上質な食生活を象徴する一品

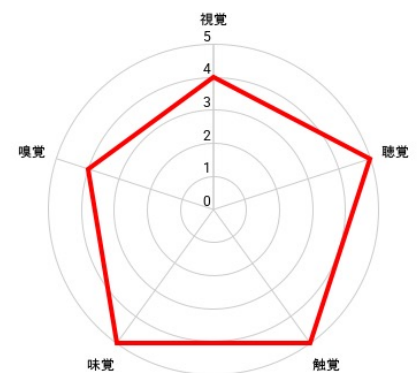
### 基本五味のレーダーチャート



### 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	1
うま味	5
甘味	4
塩味	2

広義の味	評点
コク味	4
温もり味	5
上質味	4
ハーモニー味	5
グラデーション味	5

五感	評点
視覚	4
聴覚	5
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

ト

## 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

本商品が持つ味わいの素晴らしさ、五感を満たす体験は、審査員から高い支持を得ています。ぼん酢とごまだれの2種類のたれと、柔らかくとろけるような上州牛のハーモニーは、まさに家庭で料亭の味を再現できる価値を提供しています。この素晴らしい食体験をさらに高めるために、「美味しい食べ方ガイド」が同梱されることを期待します。おすすめの火加減や、たれとの組み合わせ方、シメの楽しみ方などを具体的に提案することでお客様満足度の向上につながると考えます。また、商品開発の背景にあるストーリーや、生産者の想いを伝える短いメッセージを添えることも、商品への愛着を深めるきっかけとなります。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

風呂敷に包まれた二段重箱が、贈答品としての価値を高めています。料亭の名前が入った紙も、おもてなしを受けている感覚を得られます。さらなる向上のため、群馬県産という地域ブランドをより全面に打ち出す工夫を凝らしてみたいかがでしょうか。例えば、美しい風土や生産者のこだわりを紹介する小さなカードを添えるだけでも、お客様はより深く商品の背景を理解し、特別な価値を感じることができます。また、原材料や成分表示の充実、商品説明パンフレットの同梱により他の商品（吟選セットなど）の紹介機会にもなり、お客様により安心してお楽しみいただくことができると考えます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

一万円を切る価格設定で豪華な内容を実現されている点は、市場競争力として非常に優秀です。自宅用・贈答用両方に対応できる商品設計も時代のニーズに合致しています。

現在は料亭の顧客層が主なターゲットとのことですが、この素晴らしい商品をより多くの方に届けるために、積極的な情報発信を期待します。例えば、オンラインストアでの販売チャネル拡大や、SNSを活用した魅力発信は、新たな顧客層へのリーチにつながります。高齢化社会において「料亭の味を気軽に自宅で」というコンセプトは大きな市場可能性を秘めています。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

料亭での実績とお客様からの要望により商品化された背景は、顧客志向の素晴らしい経営姿勢を示しています。長年勤務される従業員の方々のホスピタリティも商品価値向上に貢献しています。今後は、この優れた商品をより多くの方に知っていただくため、広告戦略の強化が重要な課題となります。料亭のホームページ以外での情報発信、SNSやECサイトでの露出拡大、季節に応じた野菜の変更など、商品の魅力を伝える機会を積極的に増やすことで、ブランド認知度向上と売上拡大の両立が実現できると考えます。

## 5. ブランディング要因

料亭金光の確立されたブランド力と上州牛のブランド価値により、明確な差別化を実現しています。さらなる価値向上には、料亭を知らない方々への価値伝達強化が重要です。例えば、商品同封リーフレットやウェブサイトでの料理長の食材への情熱、最高の食体験への想いを伝えることで、お客様がより深い共感と愛着を抱くと考えます。また、ECプラットフォーム出店や食関連インフルエンサーとの連携により、新規顧客層への訴求も可能です。料亭の伝統と革新性を融合させたブランディング戦略で、ブランド力向上が期待できます。

## 6. 素材・安全性・その他

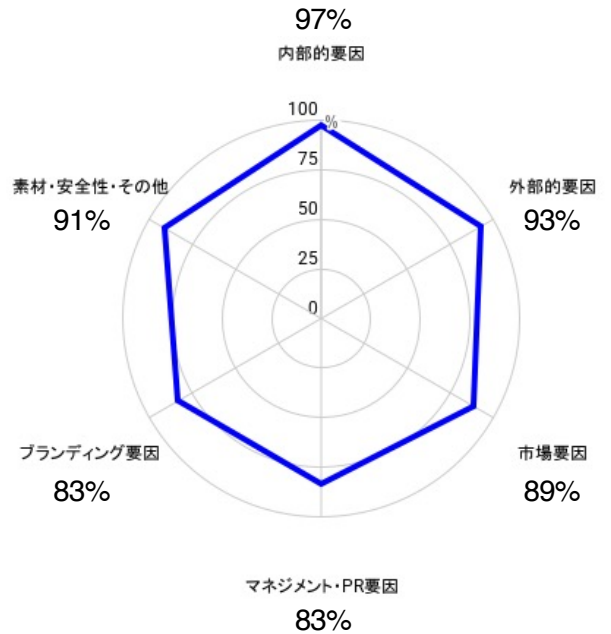
群馬県産上州牛へのこだわりとJAとの直接取引による安定供給、HACCP管理による徹底した安全体制が高く評価されています。肉と野菜の分離パッケージ、アルコール除菌の徹底など、細やかな安全配慮や鮮度保持への工夫も優れた取り組みです。現在も野菜の地場産使用に努力されていますが、さらなる差別化のため、可能な範囲で群馬県産野菜・キノコの使用比率を高めることで、地域ブランドとしてのストーリー性がより強化されると考えます。また、農薬検査結果や個体識別番号の表示により、安全性への取り組みをお客様に明確に伝えることで、信頼感のさらなる向上が期待できます。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布分析結果から、バランス良く高評価であることが分かります。最も優れた結果を得た内的要因（97%）では、上州牛の質の高さとオリジナルのたれの味わいが五感を満たす食体験として評価されており、商品の本質的な価値が認められています。素材・安全性・その他（91%）についても、素材へのこだわりとHACCP管理による安全体制が評価され、品質への信頼性が確立されています。外的要因（93%）では、パッケージデザインや利便性において優れた評価を獲得しており、商品の見た目の魅力と使いやすさが両立しています。市場要因（89%）も高水準を維持しており、ターゲット設定やトレンドへの対応が的確に行われていることを示しています。

一方、マネジメント・PR要因とブランディング要因（共に83%）は、料亭金光の伝統と価値をより効果的に広く発信し、新規顧客層への認知拡大を図ることで、ブランド全体の魅力が一層高まり、市場での評価を高めることができると確信します。



## ■ 総評

この度は、「特選しゃぶしゃぶセット」がグランプリを受賞されたこと、心よりお祝い申し上げます。総合評価94%という高い評価は、審査員一同が本商品に寄せた大きな期待と称賛の表れであり、卓越した品質と魅力を証明するものとなりました。

料亭金光という確立されたブランド力は、長年培われた信頼と伝統の証であり、この価格帯にもかかわらず、料亭の本格的な味を家庭で楽しめることは、他にはない特別な価値を提供しています。群馬県産上州牛へのこだわり、HACCP管理による徹底した安全体制など、お客様の安心と利便性を第一に考えた細やかな配慮が随所に感じられます。

現在の社会情勢を見ると、単独世帯が全体の34%を超え、2040年には約40%に達すると予測される中で（国立社会保障・人口問題研究所「日本の世帯数の将来推計」）、高齢化も進み、外食が困難になった方々や、一人でも上質な食事を楽しみたいという需要が高まっています。このような社会背景の中で、本商品は、頑張っている自分へのご褒美や、大切な人への贈り物として、新たなターゲット層にも対応できる魅力を持っています。おひとり様でも家族の団欒であっても、しゃぶしゃぶの食体験は特別性を持ちます。鍋を囲む時間は、湯気の立ち上る様子、食材の色鮮やかな変化、使用するたれの違いによる味のグラデーション、そして口の中に広がる上質な味わいと、まさに五感で楽しめる体験です。このような記憶に残る食体験は、食べた後も温かで幸せな気持ちを持続させ、食べる人の心に深く刻まれることでしょう。

今後のさらなる発展に向けては、マネジメント・PR要因とブランディング要因の強化が鍵となります。料亭金光の歴史や想い、食材への情熱をより多くの方に伝えることで、新規顧客層への認知拡大が期待できます。

「特選しゃぶしゃぶセット」は、既に素晴らしい商品として完成されていますが、戦略的な情報発信の強化により、さらなる飛躍が可能な状況にあります。料亭の伝統と革新性を融合させたブランディング戦略を通じて、より多くのお客様に価値を届けることで、ブランド力の向上と持続的な成長が実現できると期待されます。



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 壹番館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