



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

お肉ソムリエ厳選牛タン3種食べ比べセット 【塩タンネギ包み】 【ワイルドタンステーキ】 【旨辛タン】



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



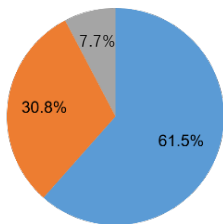
**商品名** お肉ソムリエ厳選牛タン3種食べ比べセット  
**【塩タンネギ包み】 【ワイルドタンステーキ】 【旨辛タン】**  
**評価結果** グランプリ **受賞回・年月** 第93回 (2025年11月)

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。

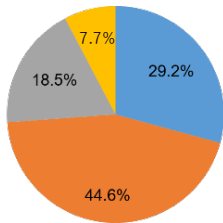
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
 ■ あまりない ■ ない

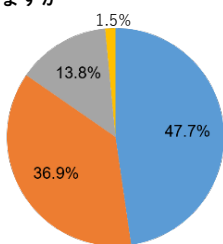
1 この商品に興味がありますか



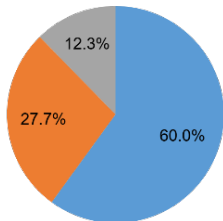
2 この価格で買いたいと思いますか



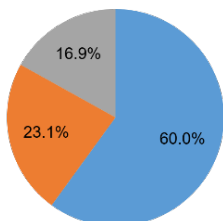
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

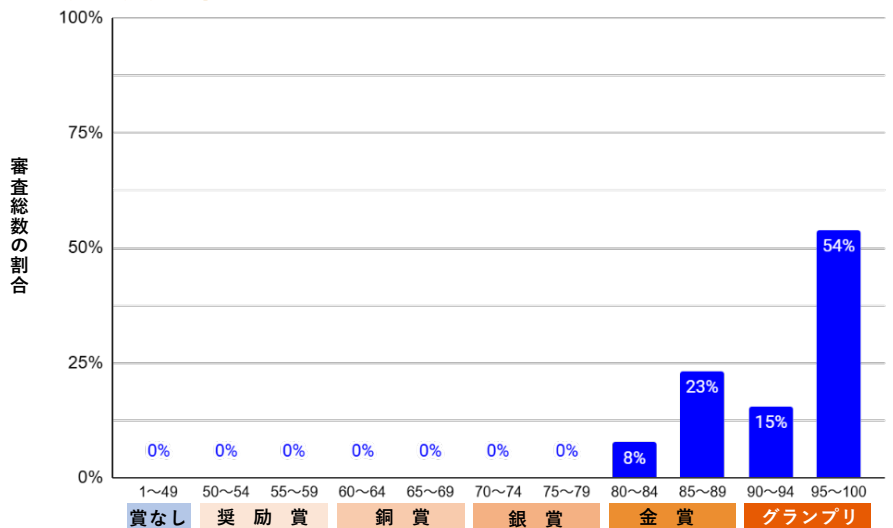
評価が高かった内容

部位や味付けの違う3種のタンの味わい、風味の違いを楽しめる  
 専門店以上の美味しいタンを届けたいという想いや努力を感じる  
 ネギ包みは肉の旨味とネギの相乗効果でこの上ない美味しさ  
 肉ソムリエ厳選と名付けた商品名に偽りのない納得感がある  
 牛タン好きにはたまらない魅力的な食べ比べ盛り合わせセット  
 高級感がありバラエティ感が楽しく贈り物にも喜ばれそう  
 3種個包装で使用・保存・焼く時の利便性が高く扱いやすい

評価が低かった内容

肉質のばらつきによって噛み切れないものにあたる可能性がある  
 アメリカ産なので調達に関する安全基準等の情報公開 安心訴求を  
 牛タンの部位や味付け調理の違いの「食べ比べポイント」の同梱  
 QRコードで3種の牛タンの特徴や調理の仕方などが見れるとよい  
 3種まとめて入っている割にはコンパクトで物足りなさを感じる  
 限定・季節・コラボ等の定期的な話題作りで競合他社と差別化を  
 HP等でお肉ソムリエの言葉があるとより品質に説得力がある

## 点数分布



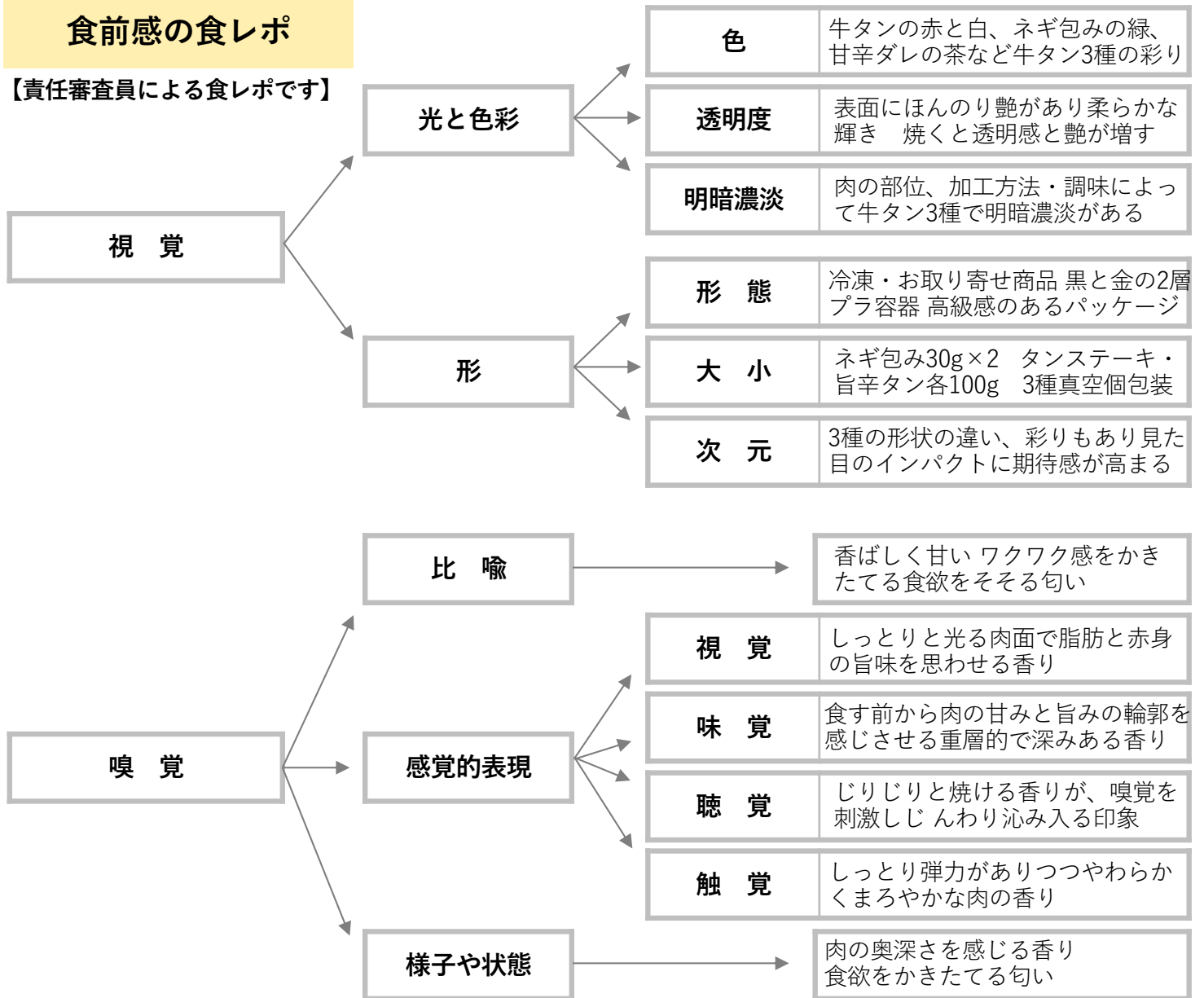
点数分布は、金賞相当が31%、グランプリ相当が69%を占めた結果、総合評価94点でグランプリ受賞となりました。グラフが高得点に集中した理由として、商品の完成度や訴求力の高さが高評価を得たと考えられます。Webアンケートでは全設問において、価格以外は審査員の83.1%から92.3%が大変好意的な回答を示しています。価格についても73.8%で概ね肯定的で、牛タン3種の食べ比べが楽しめるご褒美グルメや贈答品として非常に魅力ある商品です。



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】



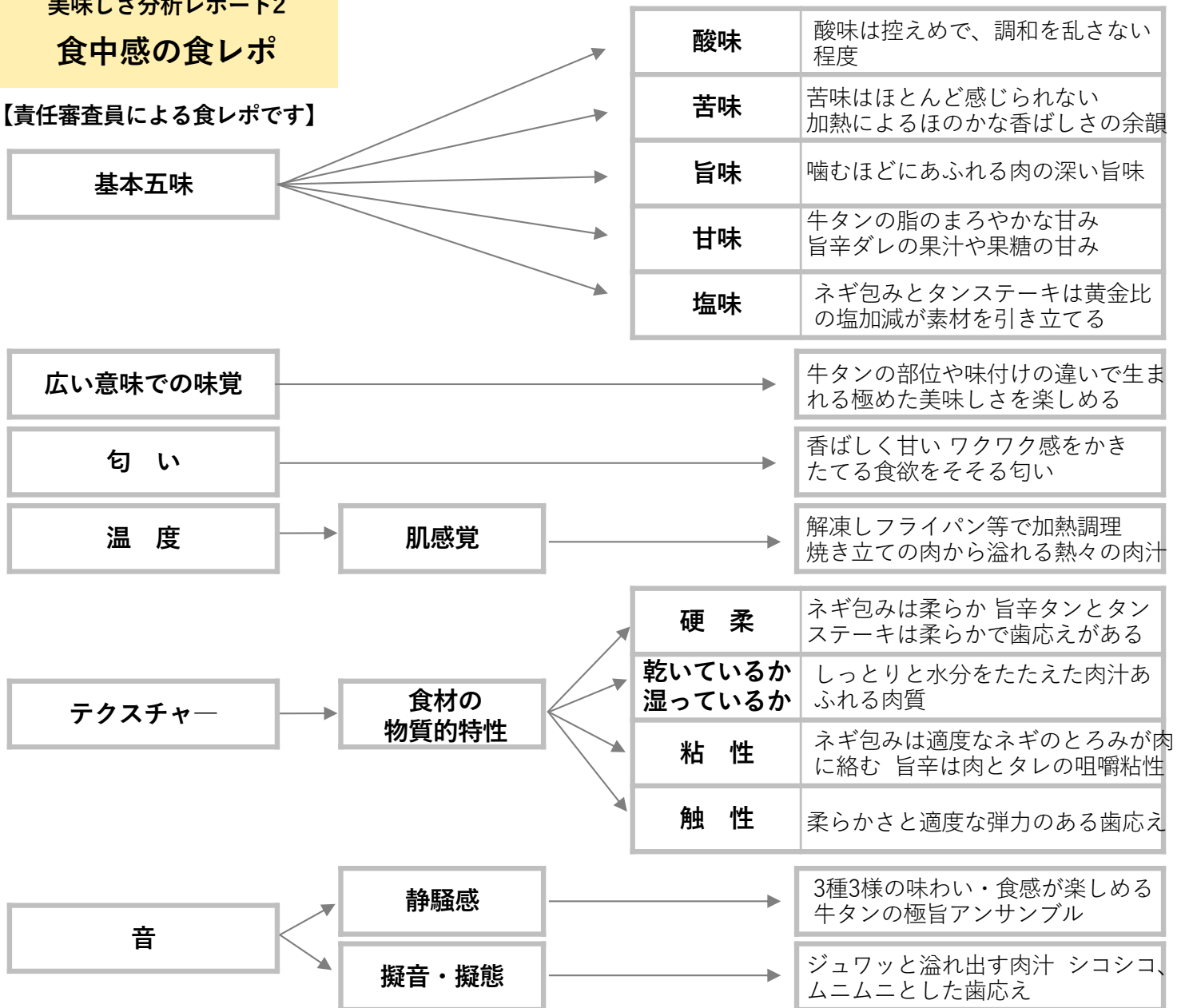
■ 食前感 講評

「お肉のソムリエ厳選牛タン3種食べ比べセット」は、丁寧な仕上がりとお質さが視覚から伝わる逸品です。まず商品が届いたときの荷姿からインパクトがあり「お肉のソムリエ厳選」というネーミングが期待感を高めます。ふんわりしたペーパークッションに包まれた「食べ比べセット」の上には、お客様と商品への愛を感じる「ありがとう♡」というメッセージと共に貴社サイトへと誘うQRコード、「おすすめの焼き方」と貴社商品のリーフレットがまとめ添えられていて第一印象から心惹きつけられます。黒と金の容器に美しく詰められた牛タン3種は艶やかに輝くような存在感があり、中でも鮮やかな緑のネギのリボンでくるんだ「ネギ包み」が特に印象的です。霜降りの細かな サシが美しく断面に現れる脂の模様が期待感を高めます。「タンステーキ」は赤身と脂のコントラストが主体で落ち着いた色合いとゴマとニンニクをベースにした香りや味付け、「旨辛タン」は特性ダレにつけられた旨みを追求した牛タンが特徴で3種3様それぞれに異なる魅力があります。一方で食前・食中に牛タン3種の部位や特徴が情報として伝わると期待感をより確かなものとしてくれます。リーフレットやQRコードで参照できるようさらなる工夫が加わると、商品の魅力が一層引き立つことでしょう。

## 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

食べた瞬間から五感に広がる、牛タン3種それぞれの上質な肉質の味わい・香り・食感の調和が印象的です。まず味覚においては、「ネギ包み」は牛タンの霜降り由来の脂の甘みと旨みが十分で、包まれたネギの香りとタンの脂の旨味が相まって驚くほどじゅわっと旨味が滲み出る感覚が口の中に広がります。厚みのある「タンステーキ」は、隠し包丁が入れているので食べやすくコリっとした歯切れのよい食感が楽しめ、まろやかな塩味と濃厚な旨み、ガーリックとゴマ油の香りが主張し過ぎず絶妙な味付けで牛タンらしい王道の美味を堪能できます。「旨辛タン」は程よい厚み・サイズ感の食べやすさが特徴で噛むほどに牛タン本来の旨味と甘辛い特製ダレが絡み合い食欲をかきたてる味わいが魅力です。それぞれ異なる個性を持ちながらも、香りと深い旨み、食感が楽しめる設計になっていて全体的に統一感のある味わいを形成しています。食感や口当たりも秀逸で、どれも丁寧に下ごしらえされており牛タンの特徴を活かした誠実な作りが感じられます。リズムカルな食感と上質さとの調和は、まるで“食感と風味のアンサンプル”を奏でているかのような印象を与え素材本来の魅力と丁寧な調理が口の中で共鳴する、そんな楽しく美味しい食べ比べ体験をもたらしてくれます。



## 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

噛みしめるごとにたっぷりの肉の旨味と脂の甘みがじわりと広がり、もう一口食べたくなる心地よい後味の「至福」という名の穏やかな余韻が続く

#### 気候・地域

柔らかな肉質とサシ、臭みが少なく焼肉に適した肉質のアメリカ産牛タンの特徴が生かされた商品。希少な国産和牛と比較すると品質が高くリーズナブルなアメリカ産を手軽に牛タンの美味しさを楽しめるよう日本人好みのテイストに加工されている

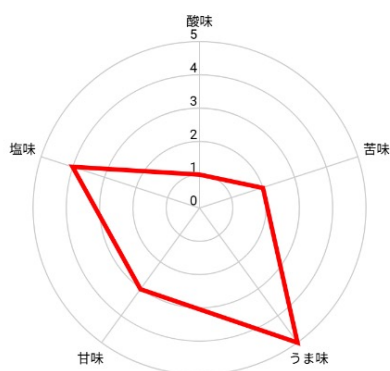
#### 食経験・食習慣

家庭ではなかなか味わいにくい牛タンの異なる個性をもつ部位の贅沢な食べ比べ体験ができ、食の幅を広げる機会となる印象深い、贈答にも適している

#### 健康・生活様式

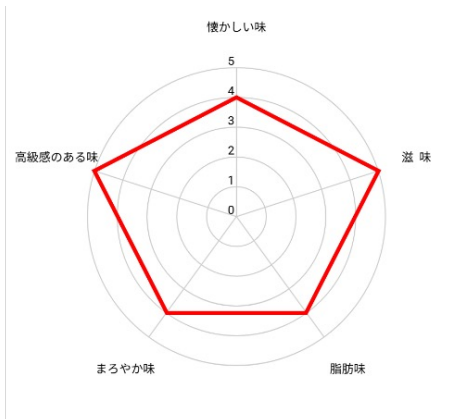
牛タンは、栄養価が高く豊富なビタミンB群やミネラルによる代謝促進や疲労回復、美容、ダイエット効果などが期待でき、健康を美味しくサポートしてくれる食材として注目されている

### 基本五味の レーダーチャート



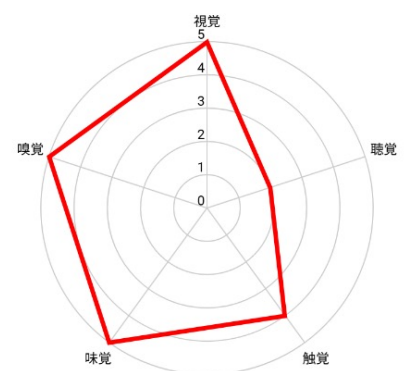
五味	評点
酸味	1
苦味	1
うま味	5
甘味	3
塩味	4

### 広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
懐かしい味	4
滋味	5
脂肪味	4
まろやか味	4
高級感のある味	5

### 五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	2
触覚	4
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）

牛タンそれぞれの個性を活かした食べ比べが高く評価されており、家庭や集まりの場での楽しみが広がる魅力的な商品です。お肉ソムリエ厳選の良質な素材はもちろん、牛タンそれぞれの部位の特徴を引き出すよう計算されたスライス・カット、調味のバランスが秀逸で、食べやすいサイズ感や厚み、タレ要らずでいただける食通を唸らす逸品です。牛タンの持つ個性と食感の違いはしっかり伝わり多くの審査員の共感を得て高評価に繋がりました。一方、使用部位の違いや特徴など食べ比べの違いを可視化しより楽しめる提案が期待されます。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「お肉ソムリエ厳選牛タン3種食べ比べセット」というネーミングは、肉の目利きのソムリエが厳選した商品という専門性と信頼性、牛タン3種食べ比べという特別感、ワクワク感のある購買意欲をそそるネーミングです。パッケージについては、外装箱を開けると商品の上に、「ありがとう♡」というメッセージと自社サイトへのQRコード、おすすめの焼き方と商品リーフレットが添えられていて第一印象から心惹きつけます。商品は黒と金を基調にした容器で高級感があり透明フタの奥に美しく並んだ牛タン3種が食べる前から期待感を与えます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

なかなか専門店でないとなかなか味わえない牛タンを贅沢に食べ比べできる構成は、個人向けとしておうち時間でのご褒美やお祝い、また贈答品としての価値も高めており、多くの審査員から高評価を得ています。お肉ソムリエ厳選の高品質の牛タン3種セット3500円という価格設定は、品質と満足感から見て妥当であり、コストパフォーマンスの良さが際立っています。また高品質志向の消費者層や栄養価が高く健康を美味しくサポートしてくれる食材として牛タンが注目されている点も汎用性や市場適応力の高さを感じさせます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

広報活動は、広報予算の確保や専任部署の配置、複数のSNSやWebを活用した発信、インフルエンサーのSNSキャンペーンなど計画的に行われており最も高い評価を得ています。WebサイトとSNSとの連動も構築されていて、様々な世代に向けたそれぞれ特徴や強みをいかした細やかな配信、相互の連動も秀逸です。視覚的訴求力の高いInstagramは動画も入れながら商品紹介や告知、スタッフ、丁寧な作業風景が伝わり好印象です。また従業員のための教育や、お客様相談窓口やクレーム対応窓口が設けられており高いホスピタリティを感じます。

## 5. ブランディング要因

「お肉ソムリエが厳選する精肉」の専門性とプロの目利きによる信頼感、また「A5厳選和牛ローストビーフ」を看板商品に「ふるさと納税ローストビーフ部門ランキング」で全国第1位という圧倒的な人気を誇る実績と品質の裏付けが貴社のブランディングの核となっています。単なる食肉の販売だけではなく特別感を演出した付加価値の高い商品展開や実店舗での販売に加え公式通販やECを活用した積極的な全国展開が貴社の強みとなっています。今後は限定品やシーズン品、コラボ、SDGsなど「話題になるブランド」としての展開も期待しています。

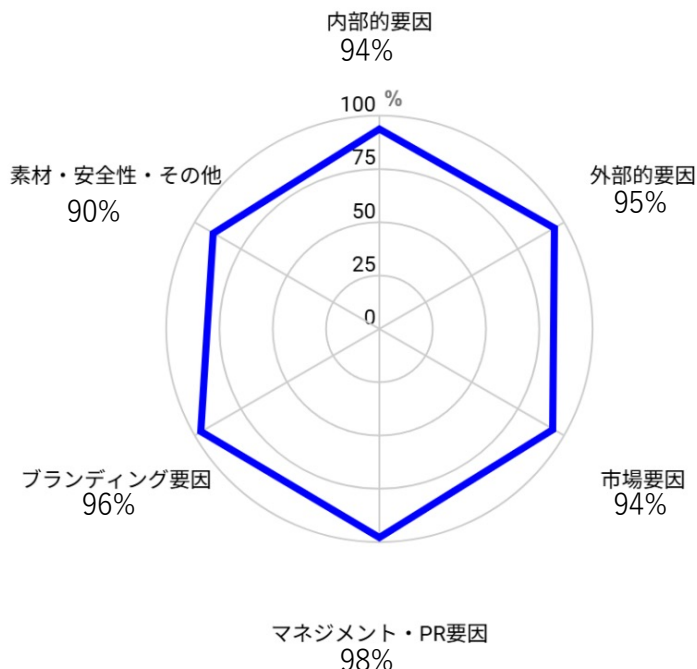
## 6. 素材・安全性・その他

トレイサビリティやHACCPに基づく衛生管理など、食肉の仕入れから加工、配送まで全工程で徹底した衛生・品質管理が実施されており高い安心感があります。90%で高評価ではありますが、全要因の中で最もポイントが伸び悩んだ要因として、原材料に着色料など複数添加物が使用されている点や放射性物質に対する安全性、主原料のアメリカ産の牛タンの安全に関する情報の不明確さがマイナス要素となっています。使用理由の説明や安全性の確認など、以上についての改善が今後の課題といえます。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

全体として全要因90%以上の非常にバランスの取れた大きな六角形となり、各要因において高い評価を獲得しました。「マネジメント・PR要因」は98%と最も高く、積極的な広報などプロモーション戦略が秀逸で、お肉ソムリエの存在を効果的にいかしたブランディング手法や、ネーミングで「ブランディング要因」が96%「外部的要因」は95%と堅調です。「内部的要因」と「市場要因」は共に94%で、人気の牛タンの食べ比べによる満足度の高さが高く評価されました。一方「素材・安全性・その他の要因」は90%と全体の中では抑えめですがトレーサビリティやHACCAPに基づく衛生管理の徹底が安心感と信頼性につながっています。



## ■ 総評

まずはじめに、京都舞鶴市で地元ブランド牛「京都姫牛」の農家支援や地域活性化、全国の安心・安全で厳選した良質なおいしいお肉を全国に届ける、地域と消費者をつなぐ貴社の取り組みに心より敬意を表します。本商品の大きな魅力は、何と言っても専門店ではなかなか食べられない厳選牛タン3種の「食べ比べ体験」にあります。良質な素材はもちろん、牛タンそれぞれの部位の特徴を引き出すようスライス・カットされた牛タンは、食べやすいサイズ感や厚み、タレ要らずでいただけ調味のバランスが絶妙で食通を唸らす逸品です。使用されている具体的な部位（タン元、タン中、タン先など）とその特徴がわかる説明書きがあるとより牛タンの魅力を感じながら頂くことができます。最高の食べ比べ体験のリーフレットやQRコード等を検討されることをおすすめします。素材・安全性については、HACCAPに基づく衛生管理の徹底とトレーサビリティ確保は、現代の消費者にとって大きな安心材料となっています。ただ複数の添加物の使用やアメリカ産牛タンの安全情報の不明確さが不安要素となっており、安全性の確認などの改善が今後の課題といえます。パッケージ・ネーミングについては、高級感や特別感のあるパッケージやネーミングの印象の良さが多くの評価を集めており、自分へのご褒美や贈答品としての完成度の高さが伺えます。市場性・マーケティングについては、上質な牛タン3種セットが3500円という価格設定は、品質と満足感から見てコストパフォーマンスの良さが際立っています。高品質で栄養価が高く健康を美味しくサポートしてくれる商材として市場適応力の高さを感じさせます。ブランディングについては、お肉ソムリエの存在をさらに強化して、部位ごとの解説や調理法などお肉ソムリエ監修の質の高いコンテンツ（SNS・動画など）の充実がブランドとしての認知をより高めていくことでしょう。

本商品は、多様化する食の価値観の中でも光る存在です。今後さらに多くの方にその魅力が届くことを願い、貴社の更なるご発展を審査員一同、心より祈念申し上げます。



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