Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

A5ランク黒毛和牛ローストビーフ

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

Food Analyst

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

商品名　A5ランク黒毛和牛ローストビーフ

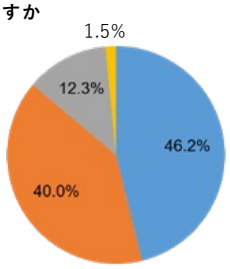
評価結果　グランプリ　　**受賞回・年月**　第93回（2025年11月）

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。

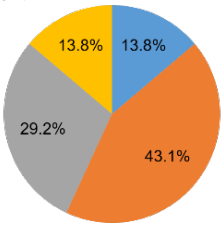
■ WEBアンケート結果

とてもある　少しある　普通　あまりない　ない

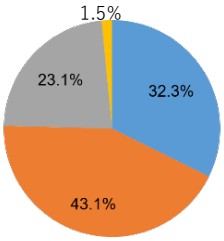
1 この商品に興味がありますか



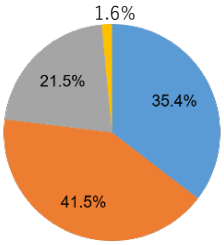
2 この価格で買いたいと思いますか



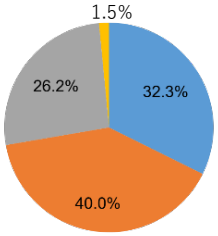
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

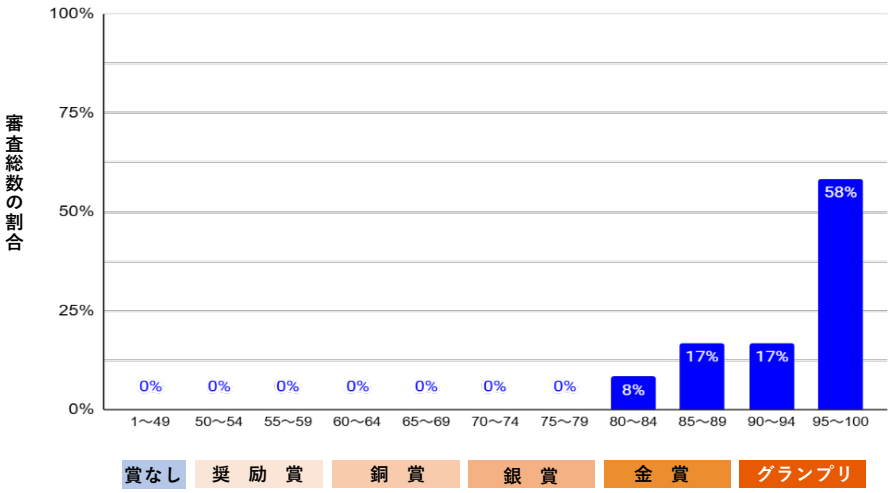


■ 審査評

評価が高かった内容	ソースの奥深い甘さも良く、噛むほどに旨味が広がる
	肉を知り尽くした会社が最高のローストビーフを提供している
	自宅などで簡単に高品質なローストビーフが食べられる
	柔らかさとジューシーさが引き出されている
	肉の旨みを感じやすく、舌触り歯触りも心地よい一品である
	スパイスの香りが控えめに効き、肉本来の風味を引き立てる
	滑らかな食感で、肉の深い旨みと甘みが存分に感じられる

評価が低かった内容	料理の提案や香辛料などのおすすめの使用方法の説明が欲しい
	全体的には柔らかい印象だが、若干歯切れの悪さも感じられた
	サシが多く感じられ、脂っこい印象が多少感じられる
	競合商品との差別化、また消費者への訴求ポイントが若干弱い
	国産牛の生産地表示や特徴についての説明があると更に良い
	ネーミングに独自性が感じられるもう一工夫が欲しい
	ターゲット層をより明確にしたマーケティングが必要に感じる

■ 点数分布



審査員全員が81点以上の評価を付けました。平均では、93.0%と高い評価となっています。内訳として、「金賞」が25%、「グランプリ」が75%という分布となっていてどの項目も高い評価となっています。その結果からも商品自体の魅力が強く感じられる事が証明され、今回「グランプリ」受賞となりました。グラフが高得点に寄った理由として、性別や生まれ育った地域や環境による嗜好に影響を受ける事無く、老若男女すべての人から好ましく思われる内容、味のクオリティの高さが多くの人の強い支持を得た事が挙げられます。また、アンケートの結果からも８割以上の人がこの商品に「興味がある」と答えている事を見ても当該商品の注目度は強みと言えます。

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】

- 視　覚
  - 光と色彩
    - 色：外から中心に向かうにつれ食欲を増進させる好ましいロゼピンク色
    - 透明度：透明感はないが食感の良さや弾力性を感じさせる彩り
    - 明暗濃淡：焼き色の茶色に中身のロゼピンク色と食欲がそそられる色合い
  - 形
    - 形　態：紙製箱、商品個体323g、縦11cm、横7.5cm、厚さ5.5cm、他ソース3
    - 大　小：贈答用や家庭での祝い等にも重宝する使いやすさを感じさせる一品
    - 次　元：厚みを感じさせる見た目で、奥行きを想像させ食欲がそそられる
- 嗅　覚
  - 比　喩：酒や食事が進む一品、味わい深い好ましい食感を提供する
  - 感覚的表現
    - 視　覚：味わい深さを強く感じさせる奥行きのある見た目
    - 味　覚：素材の良さ、調理によって生まれた膨らみのある美味しさ
    - 聴　覚：素材の良さがもたらす風味豊かな香りが食欲をそそる
    - 触　覚：素材のクオリティの高さがもたらす充実感を感じる触り
  - 様子や状態：素材、そして調理のクオリティも高く、深みを感じさせる香り

■ 食前感　講評

イギリスに駐留した古代ローマの兵士が、豊かな牧草で飼育された肉牛から創製した料理と言われる「ローストビーフ」ですが、日本への伝来は幕末の徳川慶喜主催の晩餐会が初めて、その後、明治時代以降になって洋食として広まりました。現在では、高級感を残しながらも特別な日の料理としてだけでなく、日本独自のアレンジも生まれています。当該商品「A5ランク黒毛和牛ローストビーフ」は、外側は焼き色の茶色、中心に向かうにつれ食欲を増進させる好ましいロゼピンク色です。切ると、中に空気が入り込んで鮮やかな赤色に変わります。今回、一瞥しただけでも丁寧に作られている事が伝わってきて「興味」及び「食欲」がそそられ、食べる前から良質な一品に期待が膨らみ、好感が生まれ、ワクワク感や楽しみが更に増して「早く食べたい」そんな思いになりました。また、素材のクオリティの良さがもたらす柔らかい匂いの中に膨らみのある美味しさも感じます。大きさについては外装（紙製化粧箱）の中、塊のローストビーフ総重量323g、縦11cm、横7.5cm、厚さ5.5cmのフォルムとなっています。贈答用、家族用としても使い勝手の良い魅力溢れる商品です。

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】

基本五味	酸味	酸っぱさは殆ど無く親しみ易い良質な心地よさを感じる
	苦味	ほのかな苦み、その苦みが全体の味を引き締めている
	旨味	丸みを感じさせる程よく包み込む様な上品な旨み
	甘味	穏やかな印象。円やかで優しくさっぱりとした甘さ
	塩味	舌触りの良い角の取れた程よい円やかな塩味
広い意味での味覚		質の良さが感じられる、安心できる美味しさが詰まった味
匂　い		癒される様な香りが口の中にて立ち上がる
温　度	肌感覚	弾力に富みながらも優しい味わいに心地よさが強く感じられる
テクスチャー	食材の物質的特性	硬　柔
		乾いているか湿っているか
		粘　性
		触　性
音	静騒感	基本五味の円やかな優しさのある絶妙なハーモニーを感じる
	擬音・擬態	特徴が生かされ、噛み応えの良さも強く感じられる食べ心地

硬　柔	食感がとても良く飽きる事無く食べ進められる
乾いているか湿っているか	程よい食感を感じさせながらもしっとりした口触りが心地よい
粘　性	歯応え良く心地よい若干の粘性も感じられる
触　性	食べ応えも良く歯触りの心地よい食感

■ 食中感　講評

日本では、明治時代の文明開化政策以降、牛肉が主たる食肉として、主に関西から供給され、その後、米飯に合う、和洋折衷の洋食食材として普及しました。当該商品「A5ランク黒毛和牛ローストビーフ」は、 A5ランク黒毛和牛の旨味成分の濃さと脂の甘みが際立ち、低温調理によって肉の柔らかさとジューシーさが引き出されています。スパイスの香りが控えめに効き、肉本来の風味を引き立てる味付けが好ましい一品です。総じて、日本人が地域性での違和感を感じる事無く、高品質の牛肉料理を食べたいという各々の欲求をくすぐり、どの世代の消費者でも喜んで受け入れられるものと感じました。基本五味の中、酸っぱさは殆ど無く親しみ易い良質な心地よさを感じる「酸味」、ほのかな苦み、その苦みが奥行きを与えて全体の味を引き締めている「苦味」、丸みを感じさせる程よく包み込む様な上品な「旨味」、穏やかな印象ながら、円やかで優しくさっぱりとした「甘味」、舌触りの良い角の取れた程よい円やかな「塩味」を実感しました。この五味のバランスの良さが老若男女を問わず多くの人が「良質さ」そして「好ましいもの、美味しいもの」と感じる理由となります。その結果、この絶妙なハーモニーが五感を刺激して「美味しさ」へと導きます。

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】

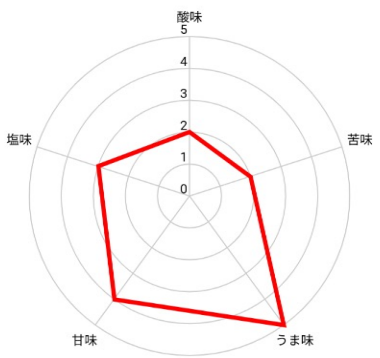
後　味
さっぱりしつつ、脂の旨味もあり口中に残る適度なねっとり感が心地よい余韻をもたらし、柔らかさの中にしっかりとした歯応えもあり、食後の満足感を強く感じさせます。

気候・地域
地域や気候に関係せず、殆どの日本人が好ましく感じる、お子様からお年寄りまで幅広い層に受ける、満足感が感じられる一品です。

食経験・食習慣
肉質は柔らかく、肉そのものの旨味が強く感じられ、クオリティの高さと好ましい味わいが感じられる一品です。

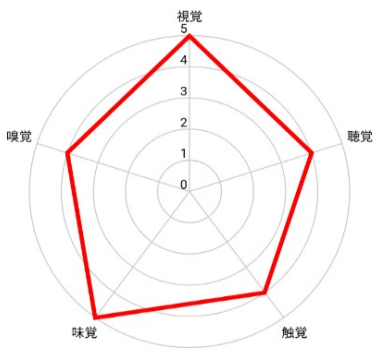
健康・生活様式
地域や年齢、生活様式の違いに関係なく好まれる一品です。さっぱりとしていながらも、程よいジューシーさがあるところに強く興味がそそられます。当該商品は、万人に受け入れられるものです。

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	2
苦味	2
うま味	5
甘味	4
塩味	3

広義の味	評点
食欲がわく味	5
とろける様な食感	3
洗練された味	4
旨みのある味	4
高級感のある味	4

五感	評点
視覚	5
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）

牛肉は、世界的に最も好まれている畜肉です。日本では米飯に合う、和洋折衷の洋食の食材として普及しました。イギリスの代表的な肉料理であるローストビーフは、牛肉の大きな塊をオーブンで焼いた料理です。当該商品「A5ランク黒毛和牛ローストビーフ」は、肉の色味、見た目についても程よい火の入れ具合で香ばしさも感じられ、名称どおり、A5ランクの黒毛和牛の旨味成分の濃厚さと脂の甘みが際立ち、肉の柔らかさとジューシーさが引き出されていて、スパイスの香りが控えめに効き、肉本来の風味を引き立てる味付けとなっている、肉の臭みも無く舌触り、歯触りも良い一品です。老若男女を問わず多くの人が素直に、好ましいものと感じ、食べてみたいものと思う納得の味です。ローストビーフを自宅などで簡単に食せるのは本当に素晴らしいです。

2.　外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

名称から、品質の高さと高級感が一目で伝わってきます。真空パックと急速冷凍による品質保持と衛生面、そして高級ギフト需要にも適している、開けるまでのワクワク感が楽しめる仕様です。白い箱に白い丁寧な包装紙のパッケージで高級感が感じられます。外箱の内側には解凍の仕方、付属の資料には感謝の言葉とおいしい切り分け方の説明書、カタログが封入され、おいしく食べてもらいたいという気遣いが感じられました。ただ、ネーミングは品質を明確に伝えている一方で、使われている単語は一般名称のみで差別化の独自性には欠ける印象を持ちます。そして、包装についても高級感はありますが、ストーリー性や地域性を視覚的に訴求する工夫が弱く、ブランドの背景を伝えにくい点があり、検討の余地を若干感じます。

3.　市場要因（ターゲット・トレンド等）

特に本物志向や自宅でもお店と同じ料理を食べたいと考える方には、ダイレクトにその良さが伝わる一品です。高価格帯でありながら、ふるさと納税や特別なギフト需要を背景に支持を得ていて、レビューでの高評価やリピート率の高さは、価格に見合った満足感を裏付けています。外食控えの流れで家庭での贅沢需要が増えている現在において、トレンドに合致した、消費者ニーズに応えた期待感のある商品です。総じて、たまには、高くとも良いものを食べたいと欲する現代の消費者に好適な一品だと考えます。ただ、市場にはブランド牛の競合商品が多々ありそれに対する差別化が弱いと若干感じますし、消費者に訴えるポイントも同様です。ターゲット層をより明確化したマーケティングが必要です。

4.　マネジメント・PR要因（広報・広告等）

ふるさと納税ランキングでの実績や高評価レビューを広告に活用しており、効果的なプロモーションとなっています。また、顧客窓口やクレーム対応窓口も整備されており、顧客対応に信頼感もあります。色々な広報手段を利用されているところも素晴らしいです。今後の広告展開による良質な商品の知名度拡大に期待したいです。他に、若干、気になったのは、広報活動が、ふるさと納税や通販サイトに依存している為、SNSや動画など自主的な情報発信の幅が限定的に感じられ、誰に向かって発信しているのか、やや不明瞭に感じます。また、組織としてのマネジメント情報や社員待遇への言及は少なく、消費者に対する共感の広がりに欠けるところが気になります。ご検討頂ければ幸いです。

5.　ブランディング要因

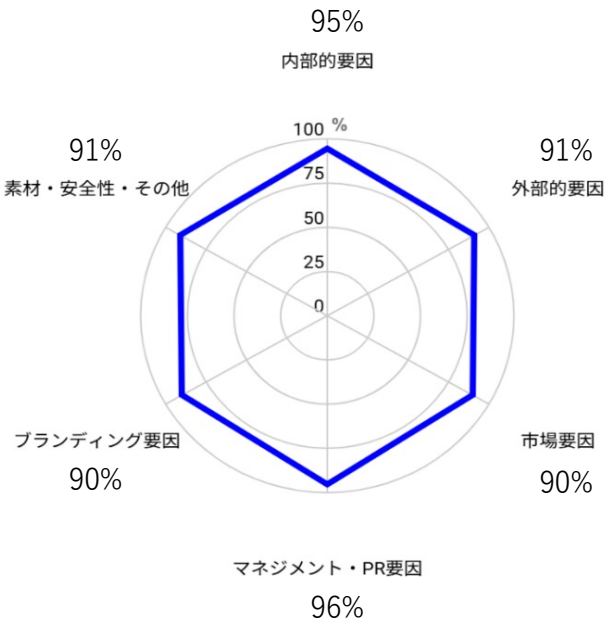
「A5ランク黒毛和牛」という最高品質を前面に出し、贈答品や特別な食卓を彩るブランドとして確立し、受賞歴や高レビュー実績は信頼性を高める強力な武器となっています。A5ランク黒毛和牛を全面に出しているところが良く、SNSでの展開による知名度の更なる上昇もしっかりと感じられます。ただ、ブランドの独自性は「品質の高さ」に集約されていて、企業理念や地域性、職人技のストーリーといった差別化要素が十分に消費者に伝わっていないと感じます。今後は背景ストーリーを強化し、長期的なブランド価値を築く必要があります。また、黒毛和牛の産地、銘柄が謳えたら更に良いと考えます。現状において、誰をターゲットとして如何感じて欲しい商品なのかの視点が若干欠けている様に感じます。他社との最大の差別化となる部分について、一目で理解できる訴求性を高めるべきだと考えます。

6.　素材・安全性・その他

国産の素材を大切にした、人に優しい商品だと思いました。多種の安心・安全への取り組みや管理が成されていて商品に安心感が感じられます。保存料・着色料について、商品の品質を保つ為の最低限の使用はあるものの、衛生・品質管理はしっかりと成されています。総じて、安全性が考慮された商品で、誰にでもお薦めできる一品だと思います。お客様本位の安心安全に配慮する企業努力が感じられる商品ですので、今後、可能な限り使用しない方向で改善される事を期待します。そして、国産牛に拘った商品への評価は高く、それが購買層が欲する一番のアピールとなるので、国産地元特定産品に拘った印象を更に打ち出した方が良いと考えます。また、「お肉ソムリエ」というワードももっと訴求して欲しいです。ご検討頂ければ幸いです。

■ 要因分布

全要因において、90%以上（平均約92%）という高得点でバランスの良い結果となっています。味や香りなど五感からなる商品自体の魅力を表す『内部的要因』は、味覚や食感などで魅力を感じるものとして95%の高い評価となりました。ネーミングやパッケージから構成される『外部的要因』についても91%、市場、トレンドから構成される『市場要因』については消費者のニーズに充分に応えられる商品であるとの認識で90%となっています。
そして『マネジメント・PR要因』については、今後の宣伝、販売活動の更なる強化などにより市場を大きく拡げられる可能性を持つ事への期待度が高く96%の評価となりました。また、『ブランディング要因』も、独自性の高い訴求ポイントを有する商品として同様に90%の評価を獲得、『素材・安全性・その他』についても商品の拘りが十分に理解され91%との高い評価となりました。



■ 総評

英国で最も一般的な牛肉料理は、「ローストビーフ」です。日本では明治の文明開化政策によって「牛肉」が主たる食肉となり、その後、「牛肉」は米飯に合う、和洋折衷の洋食の食材として普及しました。そして、次第に家庭料理にも浸透していきました。日本で「牛肉」を好む主たる地域と言えば、西日本（主に関西）で、東日本（主に関東）は伝統的に農耕に馬を使ってきましたが、西日本（関西）では、歴史的に農耕を牛（黒毛和牛）に依存した事により、老廃牛を食用としたという経緯があります。2023年の総務省の調査によると、関西地方の1世帯あたりの牛肉消費量は東日本（関東）の２～3倍となっています。当該商品「Ａ5ランク黒毛和牛ローストビーフ」は、肉を知り尽くした当該企業の肉ソムリエが厳選したＡ５等級のアミノ酸たっぷりのもも肉を使って製造した最高級のローストビーフを食卓に届けようという意気込みが強く感じられる一品です。 A5ランクの黒毛和牛の旨味成分の濃さと脂の甘みが際立ち、調理によって肉の柔らかさとジューシーさが引き出されていて、またスパイスの香りも控えめに効き、肉本来の風味を引き立てる味付けが好ましく感じられる一品です。お子様からお年寄りまでどの世代の消費者にも喜んで受け入れられるものだと考えます。ただ、価格的に高価なので、もう少し他社商品と比較した時の特別感、差別化などが感じられると消費者が興味を抱くのではと思います。最後に、当該商品「A5ランク黒毛和牛ローストビーフ」の「開発エピソード」や「生産までの苦労話」を商品ストーリーとして消費者に発信することにより更に価値を高め差別化を可能とします。「どんな人が作っているか知りたい」などの消費者の想像力を刺激させ「消費者が共感できるポイント」を確立することが更なる知名度アップ及び販売拡大への重要なカギとなります。当該商品はそれ自体完成度が非常に高いものであり、幅広く周知されている商品です。当該商品「A5ランク黒毛和牛ローストビーフ」の持つ、更なる可能性の向上を期待しています。

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
Food Analyst
〒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

Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション