



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

彩の国 愛彩三元豚使用 あらびき大粒肉シュウマイ



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 彩の国 愛彩三元豚使用 あらびき大粒肉シュウマイ

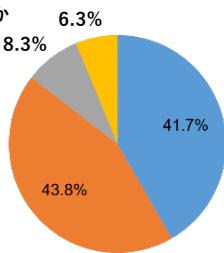
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

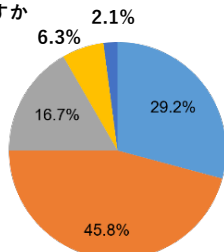
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

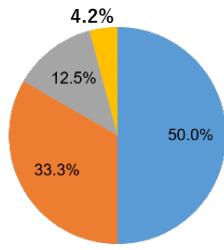
1 この商品に興味がありますか



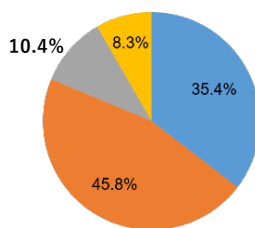
2 この価格で買いたいと思いますか



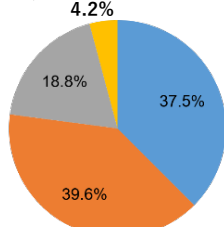
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

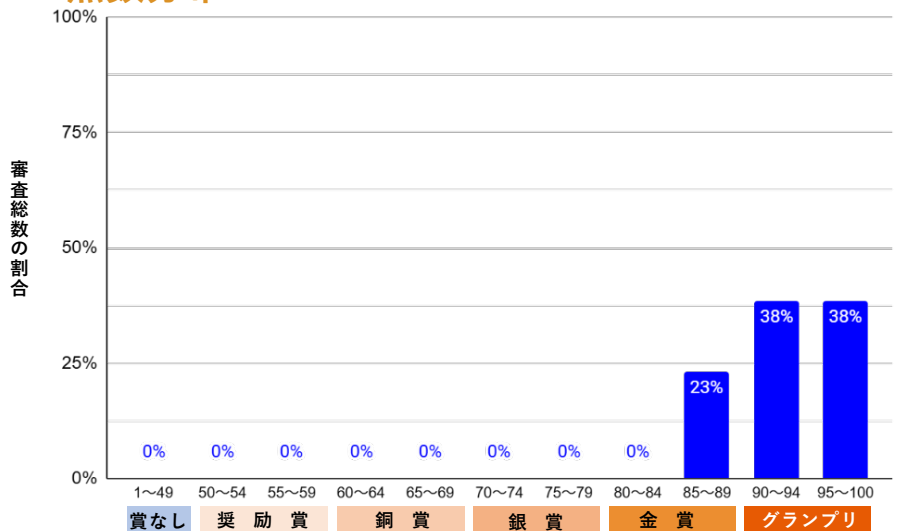
評価が高かった内容

粗挽き肉の弾力と肉汁の旨味が際立つ
三元豚の甘みと香味野菜の調和がとても良い
銘柄豚使用で、品質と安全性の信頼がとても高い
ネーミングが明確で、誠実な印象を与える
手作業を交えた丁寧な製造姿勢が好印象を与えている
地産地消型の高付加価値冷凍食品として優秀な商品である
生産から販売までの一貫体制が高く評価される

評価が低かった内容

脂の濃厚さが一部消費者にやや重く感じられる
香味野菜の風味が強く、子どもにはやや不向きな感じがする
パッケージは中身が見えず、商品の確認や訴求力に欠ける
梱包内容から輸送時にシュウマイが崩れやすい懸念ありとの声
商品名が極めて長いフレーズのため、インパクトが弱く覚え難い
素材の農薬検査・放射性物質検査が未実施で不安の声あり
SNSや広告が限定的で情報発信が不足していると感じた

点数分布

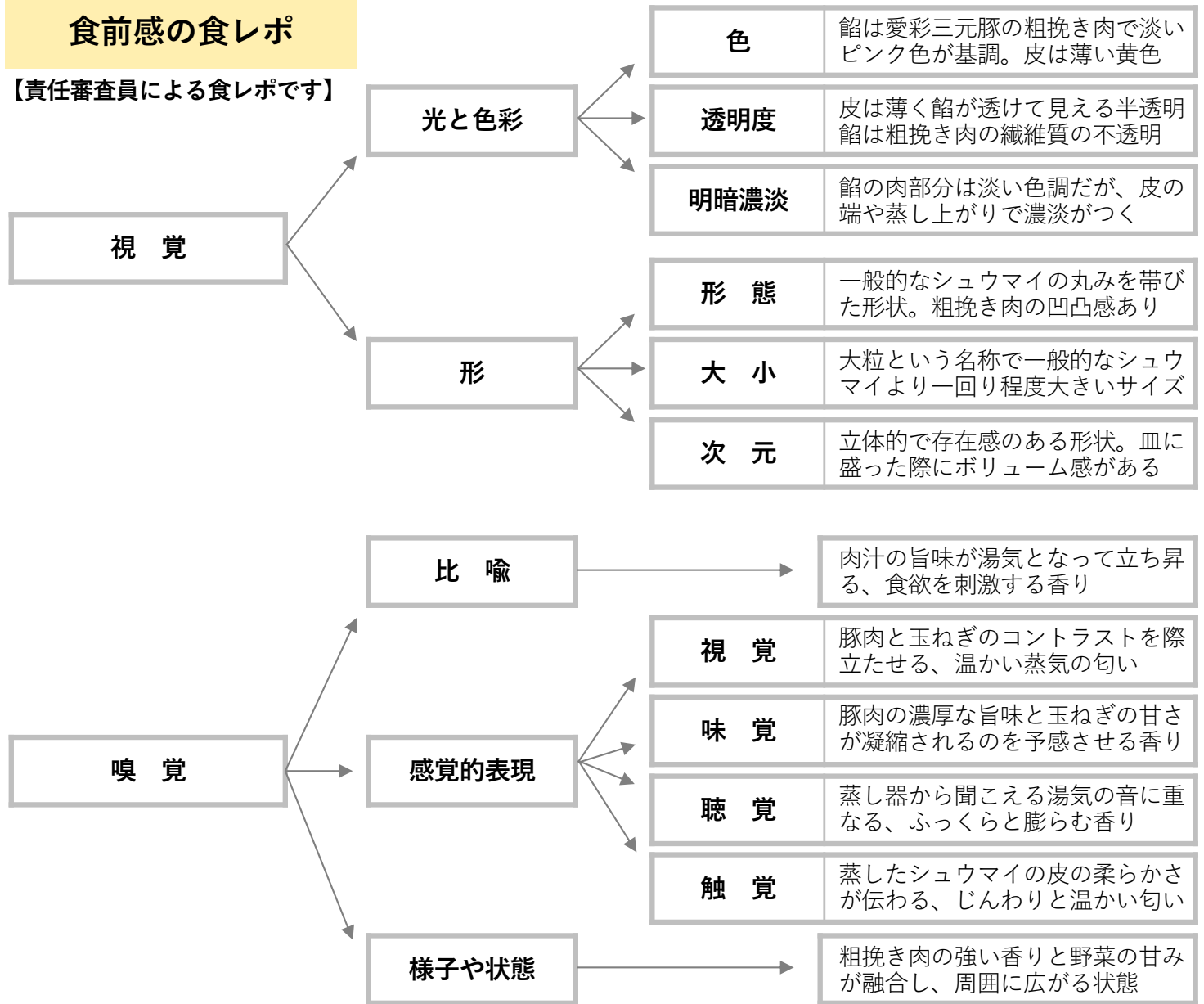


点数分布については、90点以上が77%、その他23%も80点以上と極めて高い評価を得ています。よって、見事グランプリの受賞となります。理由としては地元産ブランド豚の素材の良さを引き出した上質な食感や香りと、肉の旨みと手作り感の評価が高い点です。また市場のトレンドである「高付加価値・簡単調理」に対応している点も好評です。ただ製品の安全性や生産背景の魅力をより消費者に伝える工夫を期待する声が多い点は注目されます。

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

本商品は「大粒」を謳う通り、一回り大きいサイズで肉の粗挽き感が伝わる凹凸を持ち、ボリューム感と手作り感を感じます。皮の薄い黄色と餡の淡いピンク色がコントラストをなし、具材がぎっしり詰まった立体的で存在感のある形態は、皿に盛られた際の満足感を予感させます。

特筆すべきは、銘柄豚「彩の国愛彩三元豚」を使用していることから連想される豚肉の濃厚な旨味と、生姜や長葱などの香味野菜が織りなす食欲を刺激する香りです。解凍によってその香りが湯気と共に立ち昇る様は、「肉汁の旨味が湯気となって立ち昇る、食欲を刺激する香り」という比喩で表現できます。

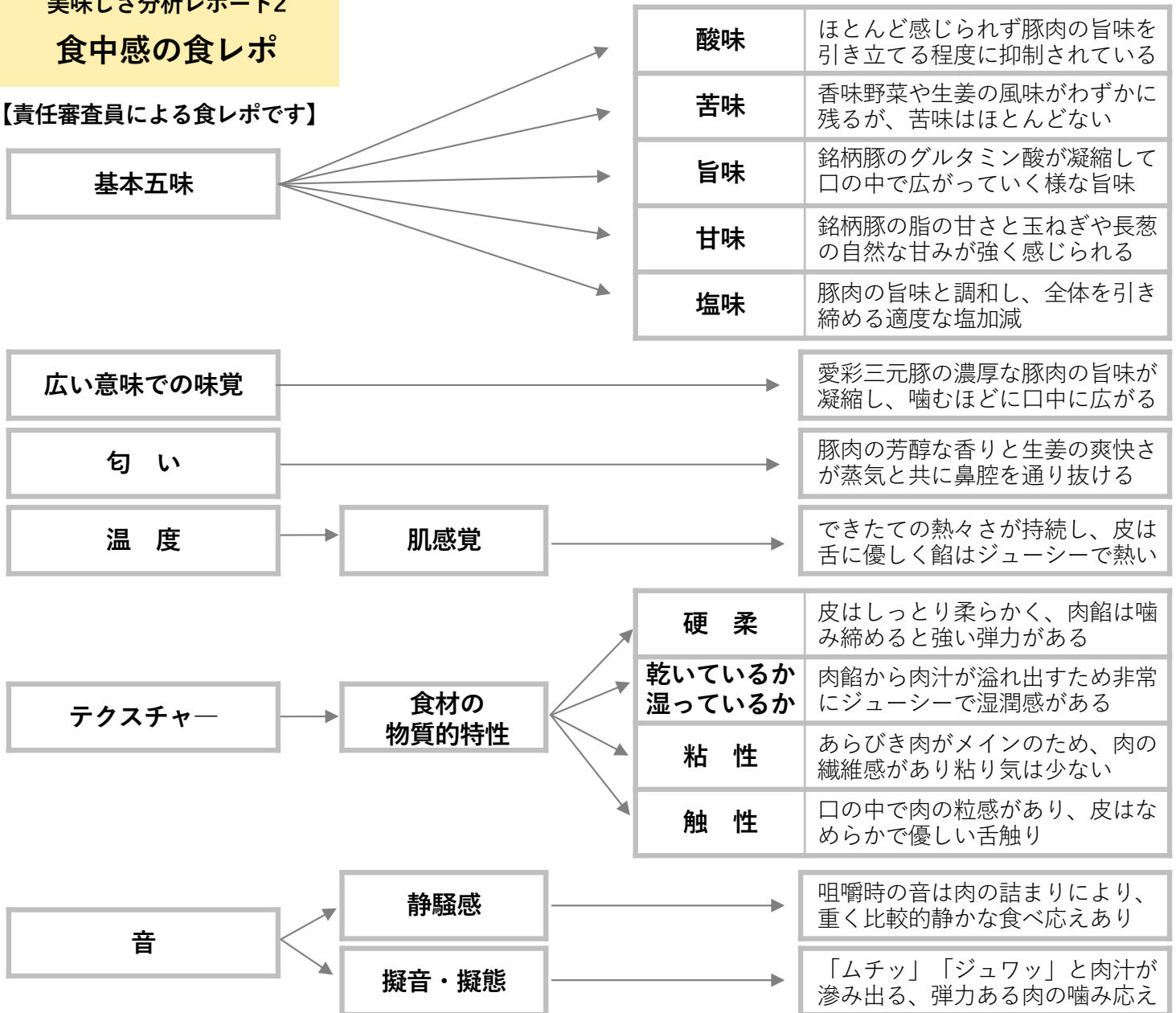
この香りは、口に入れる前から豚肉の甘さと野菜の爽やかさの融合を予感させます。「レンジでも本格蒸し器でも」という利便性と、「彩の国愛彩三元豚使用」という素材へのこだわりが同居して、消費者は手軽さと本格的な味わいの双方を期待するでしょう。この大粒で肉々しいシュウマイは、一般的な冷凍シュウマイの枠を超え、上質な「点心」として食前から高い期待を抱かせる冷凍食品であります。



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

「彩の国愛彩三元豚使用あらびき大粒シューマイ」は、まず味覚においては基本五味のバランスが緻密に設計されていることが窺えます。特に銘柄豚である愛彩三元豚の脂由来の甘味と、玉ねぎや長葱の自然な甘味が主体となり、全体を濃厚でまろやかに仕上げています。塩味は豚肉の持つ強い旨味と巧みに調和し、味の輪郭をしっかりと引き締めています。酸味や苦味はほとんど感じられず、純粹に肉と野菜の旨味を追求した、奥深くジューシーな味わいと言えます。テクスチャーは、商品名にある「あらびき大粒」の特徴が最大限に生かされています。皮は蒸しあがりですっきりと柔らかく、舌触りがなめらかですが、中の餡は噛み締めるたびに「ムチッ」とした強い弾力があり、肉の粒感がしっかりと感じられます。この硬柔のコントラストと、肉汁が「ジュワッ」と溢れ出す湿潤さが、食べている間の楽しさや満足感に直結しています。本商品は、大粒による食べ応え、銘柄豚による深い旨味、あらびきによる強い食感が一体となり、冷凍食品でありながら手作り感と贅沢感を感じさせる非常に優れた食中感を感じさせる食品です。



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

銘柄豚の質の良い脂の旨みが口中に長く残りますが、生姜や香味野菜のおかげでしつこさがなく、心地よい満足感が持続します。

気候・地域

埼玉県産のブランド豚肉を使用し地産地消に貢献します。また、冷凍食品のため、季節や地域を問わず本格的な中華点心を自宅で手軽に楽しめます。

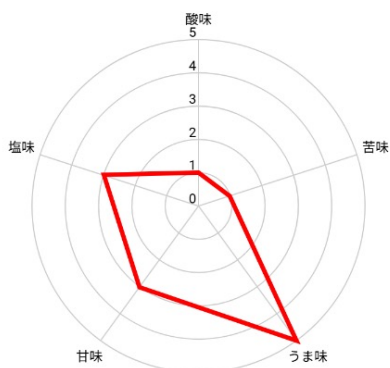
食経験・食習慣

今までの冷凍シュウマイに対する「手軽だが質は劣る」という従来のイメージを覆し、専門店の味として食卓の常備品にしたいという習慣性を生みます。

健康・生活様式

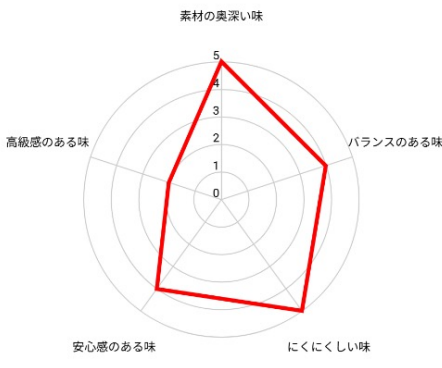
電子レンジ調理も可能なため、忙しい現代の生活様式に適合しつつ、国産銘柄豚使用という点で、健康志向のニーズも満たしてくれます。

基本五味の
レーダーチャート



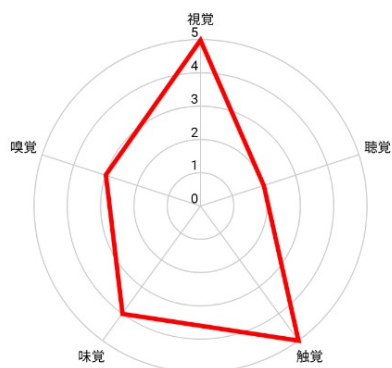
五味	評点
酸味	1
苦味	1
うま味	5
甘味	3
塩味	3

広い意味での味覚の
レーダーチャート



広義の味	評点
素材の奥深い味	5
バランスのある味	4
にくにくしい味	5
安心感のある味	4
高級感のある味	2

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	5
味覚	4
嗅覚	3

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

粗挽き肉の力強い弾力と肉汁の旨味が際立ち、三元豚特有の甘みと香味野菜の風味が調和して、噛むほどに肉の滋味が広がり、手作業仕込みによる手作り感も高い評価です。また、素材の良さを引き出した上質な食感と香りで高評価を得ています。ただ、脂の濃厚さが一部の消費者には重く感じられる点や、香味野菜の風味が強めで子ども層にはやや好みが分かれるとの指摘もあります。また、皮がやや薄く、肉餡と分離しやすい傾向があり、それらのバランスの調整などやや改良余地があるとの声も聞かれます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「彩の国愛彩三元豚使用」の名称は産地・銘柄・特徴を明確に伝え、安心感と信頼を生んでいます。紙箱の落ち着いたデザインは品質感を醸成し、別添の説明書きも親切で実直な印象を与えます。全体としてブランドイメージに一貫性があり好感度が高いです。ただ、外装から中身が見えず、購買意欲を高めるには工夫が必要です。パッケージに味の特徴（肉厚・ジューシー感など）を加えると訴求力が増すのではという声や紙箱だけでは輸送中に製品が壊れやすい可能性もあり、パッケージ強度の改善や向上が望まれます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

市場の地産地消・プレミアム志向の高まりに合致し、家庭でも専門店の味を手軽に楽しみたい消費者層に大いに歓迎されるでしょう。また、冷凍食品市場の「高付加価値・簡便調理」トレンドに対応しており、ギフトや贈答用途にも適しています。ただ、高品質ゆえに価格面で日常使いにはややハードルがあるとの声もあります。また、健康志向やライト層向けのサイズ展開など柔軟な市場対応を検討する余地ありとも考えます。今後はEC市場への積極的な販路拡大を視野に入れることをご検討くださると幸いです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

自社牧場と連携した一貫管理体制が評価されています。また、品質管理・衛生管理の取り組みの徹底により信頼性が高い点も評価されます。生産から加工・販売までのストーリーが明確で、広報に活かせる資産となっている点も大いに今後期待されます。ただ、製品の安全性や生産背景の魅力を消費者に十分伝えきれていないのではないかと懸念もあります。今後は、広報専任部署や担当者の配置により、WebやSNSでの発信強化や、牧場風景・生産者紹介など“顔の見えるPR”でブランドの信頼をさらに高めることが期待されます。

5. ブランディング要因

地元銘柄豚「彩の国愛彩三元豚」を核としたブランドアイデンティティが明確で、埼玉発のプレミアム食材としての位置づけが確立しているとの高い評価があります。高品質・誠実なものづくりを体現し、企業ブランドの価値向上に大いに寄与しています。ただ、他地域ブランドとの差別化要素をもう一段強化する必要があるとの声も散見され、たとえば「熊谷発」「農場直送」「手作り・手包み」など地域性と手仕事感を前面に押し出すことで、ブランドストーリーをより印象的にできる可能性があると考えます。

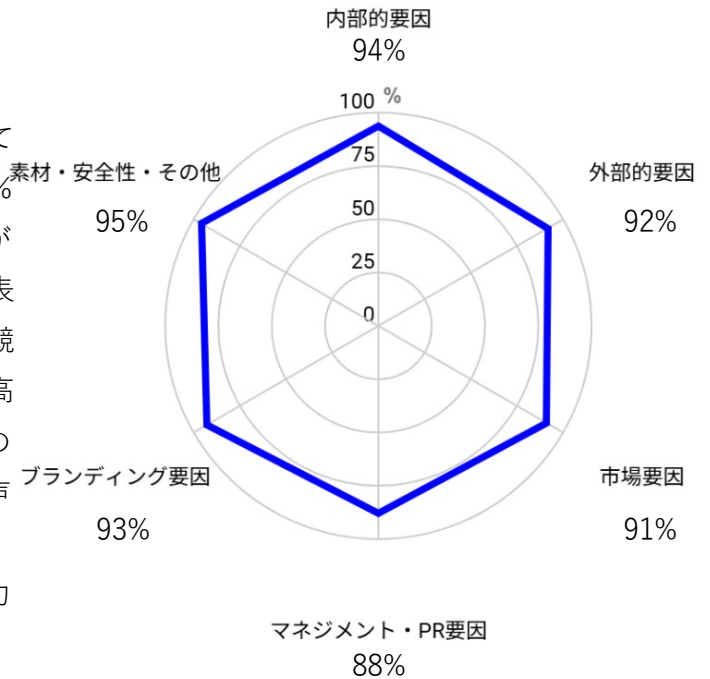
6. 素材・安全性・その他

地元銘柄豚「彩の国愛彩三元豚」の使用により、原料のトレーサビリティと品質保証が確立されている点は高い評価です。一部野菜の手切りなど手作業を取り入れる姿勢も誠実で、全体的に安心・安全への配慮が行き届いているように感じます。ただ、農薬検査・放射性物質検査など、さらなる第三者的検証を実施すれば安全性の透明度が高まり、消費者の信頼をより確固たるものにできるのではないのでしょうか。また、生産体制の情報や安全・安心に繋がる情報の開示を積極的に行うことも今後に向けて大いに期待されます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分析については、まず素材安全性その他について、素材の良さや添加物不使用などから95%の高得点を得ています。また商品自体の魅力度を指す内部的要因が94%と続き、ブランドイメージを表すブランディング要因が93%、ブランド豚を前面に出したネーミングの良さを表す外部的要因が92%と続きます。さらに競合商品との競争力やトレンドに対応している点の市場要因も91%と高い評価です。ただ消費者の声に耳を傾ける体制や広報の専任体制がない点は、まだまだ取組み余地があるとの声から、マネジメントPR要因は唯一80%台の評価となっております。今後は顧客ロイヤリティ獲得のための強力な施策展開への対応が期待されます。



■ 総評

株式会社中村牧場様は、長年にわたり培ってきた豚肉専門卸売業の確かな経験が基盤となり、BtoCブランド「PORK LABO」を通じて、主力である銘柄豚「彩の国 愛彩三元豚」の価値を直接消費者に伝えようとする姿勢と「食卓を笑顔に」をキャッチフレーズに、食の安全と持続可能性に貢献するという明確なブランド理念には、特に敬意を表したいと思います。その徹底した衛生管理のもと、こだわりの素材を使用し、一つひとつ手包みで丁寧に作り上げる製法は、冷凍食品でありながら職人の誇りと安心・安全への強いコミットメントを感じさせます。

出品商品である「あらびき大粒シュウマイ」は、その事業姿勢が味覚に昇華された逸品です。食前の視覚的インパクトから、食中では、愛彩三元豚の濃厚な甘味と旨味が凝縮され、噛み締めると肉汁が溢れ出す「強い弾力とジューシーさ」という優れたテクスチャーを提供します。さらに食後においても、質の良い脂の旨みが持続し、後味の良さが再購買意欲を喚起します。

ただ、本商品がさらに多くのお客様に届き、より素晴らしい商品となるために幾つかの改善点が挙げられます。一点目は、パッケージの品質向上です。現状の紙箱バラ入れでは、品質保持や店頭での訴求力、そして商品の高級感が十分に伝わらない可能性があります。トレイやラップを導入し、彩りやデザインの工夫をすることで、価格（10個入り1,080円）に見合った付加価値を視覚的に訴求できるでしょう。

二点目は、消費者との接点の強化です。複数のSNSで積極的に発信されているその姿勢は好評ですが、クレームだけではなく「お客様窓口」を設け、消費者の生の声を広く収集することで、さらなる商品改良とブランドロイヤリティの強化が期待されます。今後、品質と利便性を両立した「銘柄豚シュウマイ」という独自の地位を確立し、全国の食卓を笑顔にしていくことを審査員一同心より期待申し上げます。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション