



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

スタミナ食堂 じっくり仕込んだ牛すじ煮込み



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 スタミナ食堂 じっくり仕込んだ牛すじ煮込み

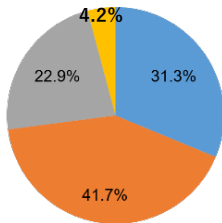
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第93回 (2025年11月)

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。

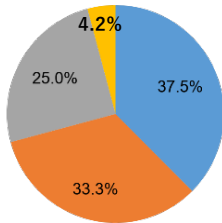
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

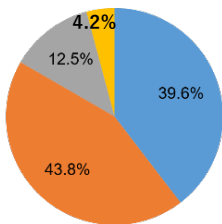
1 この商品に興味がありますか



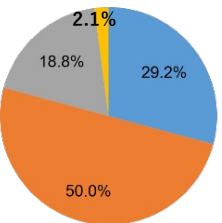
2 この価格で買いたいと思いますか



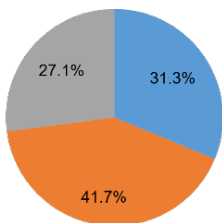
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

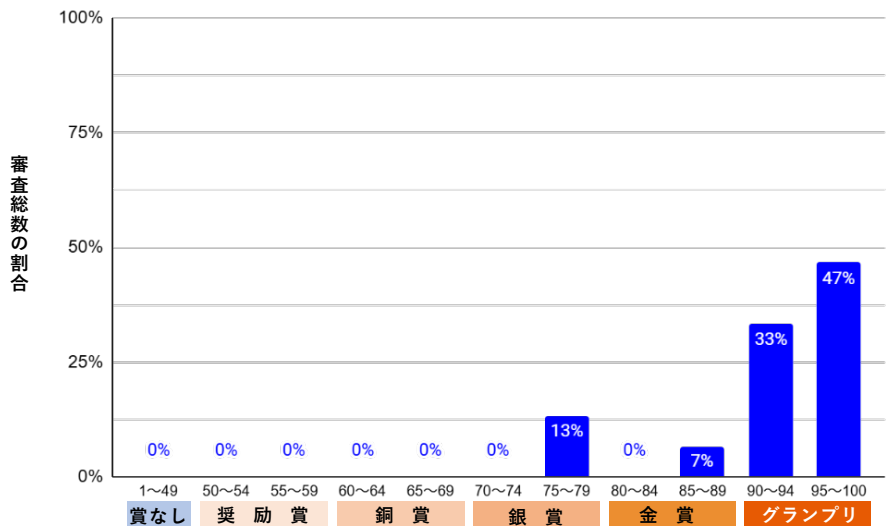
評価が高かった内容

柔らかくトロツと煮込まれていて、臭みが全くない
 しっかりとした出汁の香りと甘辛い味わいが素晴らしい
 甘めで誰もが好む味付けに仕上がっている
 家呑み用にお手軽で、とても重宝する一品
 ネーミングのイメージ通りの商品である
 赤いパッケージが目立つので、手に取りやすそう
 保存料、着色料なしで常温保存ができる

評価が低かった内容

パッケージで見る印象よりも量が少ない
 野菜が入っていると良かった
 広報専任部署があるのに予算が確保されていない
 メインブランドは有名だが企業名の知名度が低いのが残念
 価格を上げてでも、もう少しボリュームがほしかった
 2パックに分けなくても良いかも
 輸入原料に対する安全性の説明があるとさらに安心感が高まる

点数分布



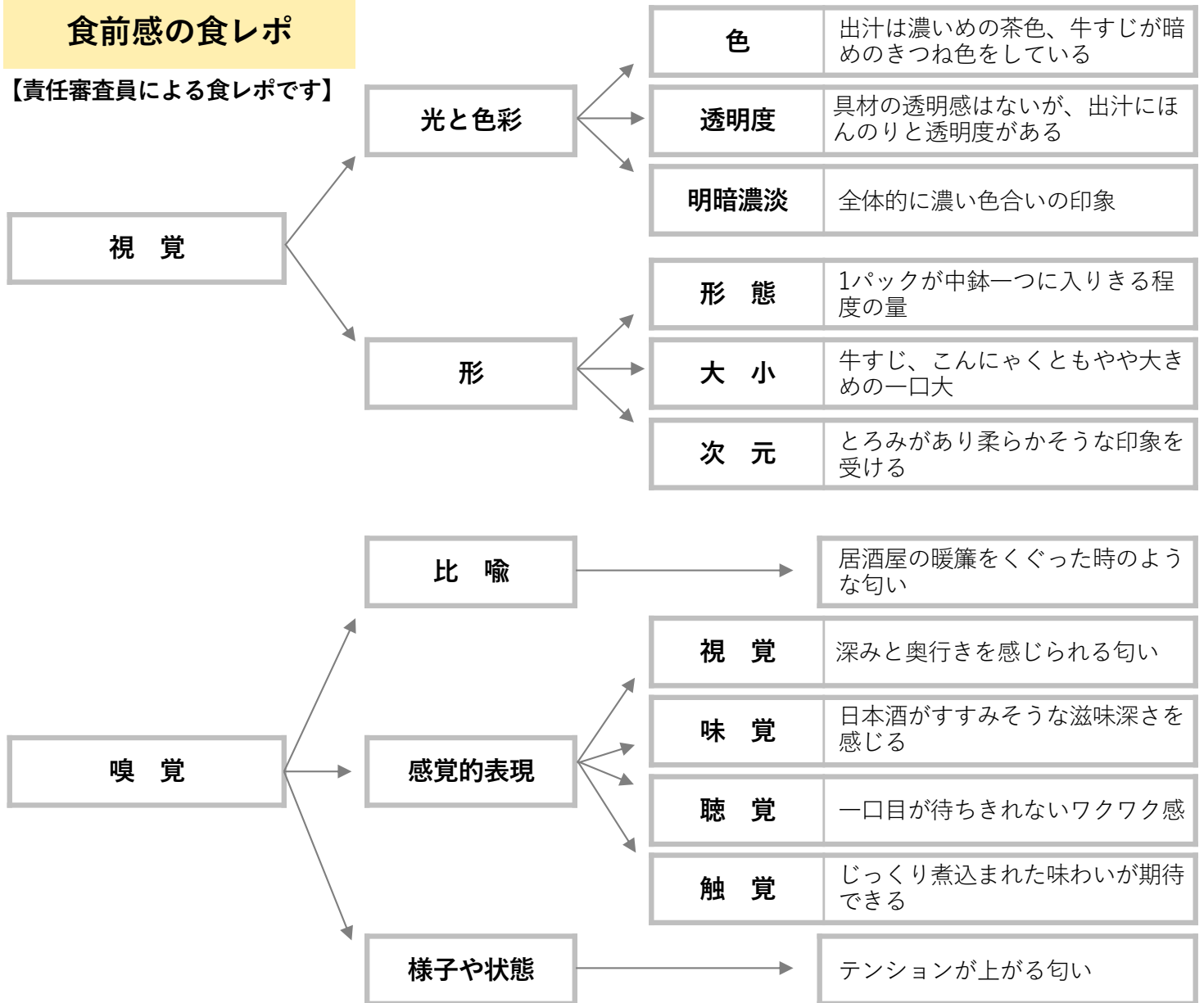
点数分布として、銀賞相当が13%、金賞相当が7%、グランプリ相当が81%を占めた結果、総合評価92%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点に寄った理由として、かつお節だしを使用した甘味のある味付けと、柔らかい牛すじのバランスが良く味に対する評価が高かったことが挙げられます。また赤いパッケージへの印象も良く、WEBアンケートの結果からもネーミングに対して好印象であることがわかります。一方で銀賞相当にも少なからず点数が入り、広告予算が確保されていないことなどがマイナス評価に繋がりました。



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

開封した際のしっかりとした出汁の香りが思いのほか強く、いきなりパンチを浴びた気分になりました。パッケージには「枕崎かつお節だし使用」とあり、日本一のかつお節生産量を誇るまさに「かつおの町」の地名を見て、出汁へのこだわりを感じました。具材は牛すじとこんにゃく、彩りのバランスを考えるとにんじんやねぎを入れたい気分になります。パッケージには牛メンブレンとありますが、あまり聞いたことがないので消費者にとってはなじみが薄いのではないかと懸念します。また環境面を考えると、透明のトレーはなくてもいいのではという意見がありました。

御社のメインブランドである「こてっちゃん」から想像するに、牛すじがやや硬いのではないかと想像しましたが、見ただけでは硬さは感じられず、むしろ柔らかそうです。

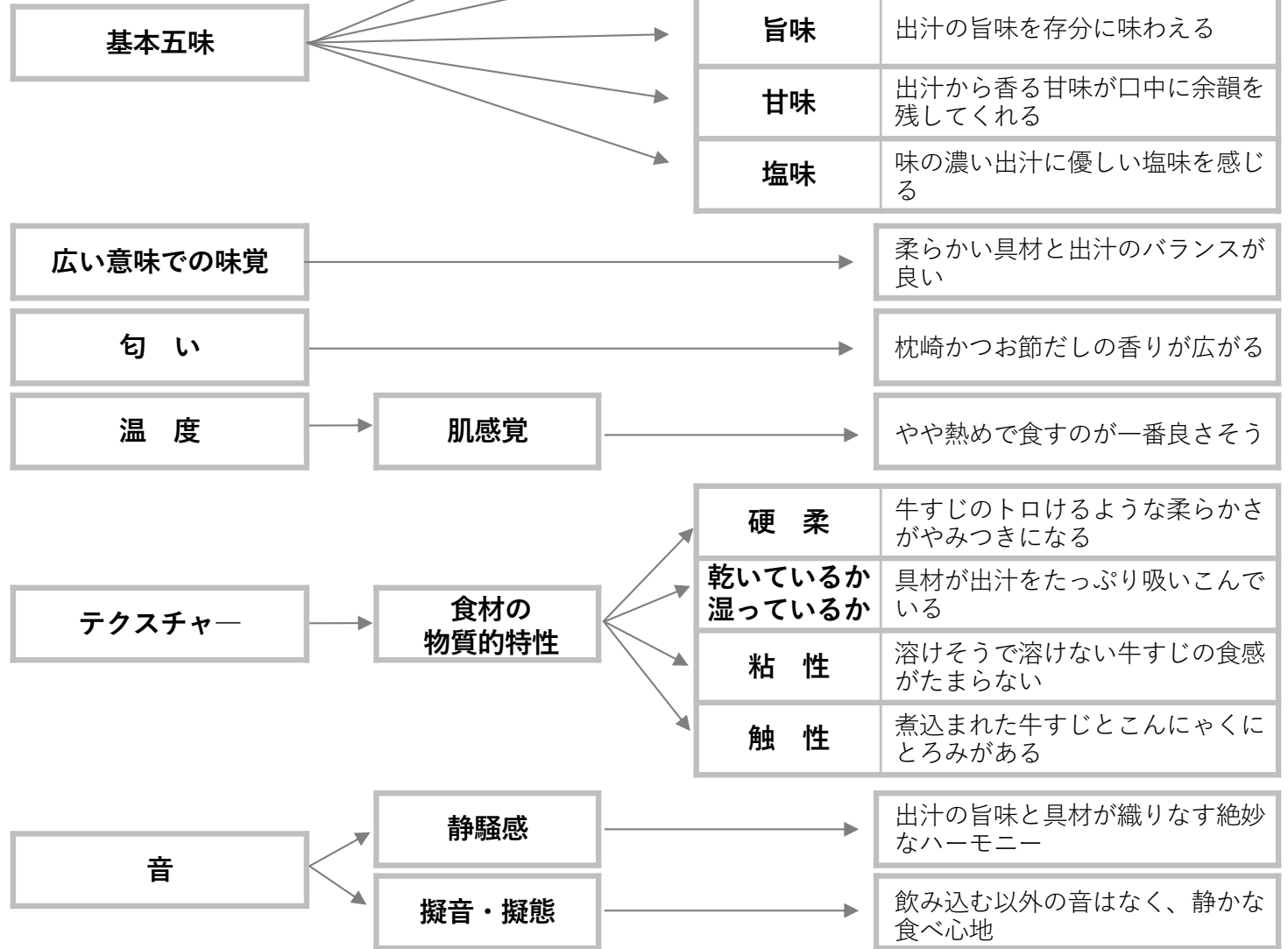
ご飯のおかずにもおつまみにもなるとのことですが、1パックの量はやや少なく感じます。おつまみであればこのくらいでいいと思いますが、おかずにするには2パック必要かなと感じました。個人的にはおつまみにピッタリとの感想を持ちました。



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

硬いかも・・・と懸念した牛すじはしっかりと煮込まれていて非常に柔らかく、口の中で溶けそうなほどの食感に驚きました。牛すじ、こんにゃくもしっかりと味がしみこんでいて、臭みも全く感じられません。独自の製法で丁寧に下ごしらえされたことが実感できます。

こだわりの出汁は甘味もあり誰もが好む味に仕上がってご飯がすすみます。一方で味付けがかなり濃く、思いのほか具材の量が少ないという感想がありました。審査員からは、このまま一品として食べるのもいいが、工夫次第で色々なアレンジができそうだという意見が出ていました。大根、にんじんなどを入れると濃さも薄まり、量も増えるのでよさそうです。うどんを入れて食べたいという意見もありました。非常食としても優れている、キャンプ飯にもおすすめなどの声も挙がりました。

今後SNSやウェブサイトではアレンジレシピなどが公開されると良いと思います。

2パックの小分けは便利ですが、量を考えると1パックでも良かったかもしれません。



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

滋味深く、後を引く味わい。この後のお酒がすすみそう

気候・地域

寒くなる季節に熱爛と合わせたい。牛すじというと関西のイメージが強く、東日本では馴染みが薄いかも

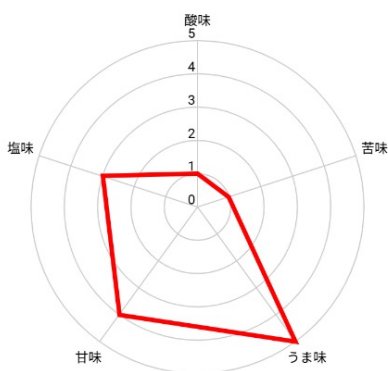
食経験・食習慣

関西地方であればおふくろの味といった印象が強いが、他の地域ではあまり食べない人もいと予想される

健康・生活様式

電子レンジや湯せんで加熱して手軽に食べられるので夜食やおつまみにも最適

基本五味の レーダーチャート



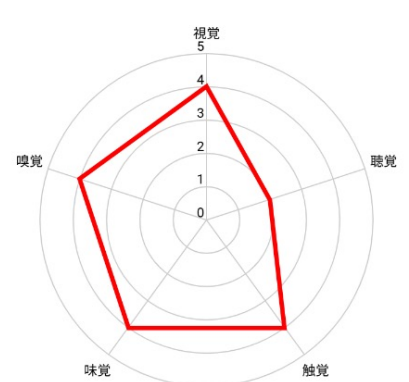
五味	評点
酸味	1
苦味	1
うま味	5
甘味	4
塩味	3

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味5	評点
懐かしい味	4
居酒屋の味	5
ホットする味	4
安心感のある味	5
日本人好みの味	5

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	4
聴覚	2
触覚	4
味覚	4
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）

枕崎かつお節だしの良さを十分に活かした出汁は甘味があり、和風の旨味が感じられます。その出汁で煮込んだ牛すじとこんにゃくは柔らかく、口の中で溶けそうなとろみは何とも言えない味わいでした。この出汁と具材に対する審査員の評価が非常に高く、大きな欠点は見当たりません。
ただ、少し味が濃いのでおつまみとしてはこのままでもいいですが、野菜（にんじん・ねぎ・根菜など）が入っているとさらに美味しくなるとの意見もありました。またごはんのおかずとしてはやや量が少ないとの指摘も出ています。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージやネーミングに対する外部的要因は、6項目で一番の高評価となりました。目立つ赤いパッケージやサブタイトルの記載、枕崎かつお節だしのロゴを真ん中に置いて目立たせていること、縦書きの商品名や大きな画像が評価を集めました。
一方で、情報を盛り込みすぎているためアピールポイントがわかりにくい、画像と実物との差が大きいといったマイナス評価もいくつかありました。この量では少ないので2パックに分けなくてもいいのではないかと、アルミパウチが開封しにくく、中身の出汁が飛び散るといった意見も少なからず聞かれました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

外食の定番である牛すじ煮込みが自宅で手軽に味わえるというコンセプトが素晴らしいと思います。ただ内容量が少ないとの意見が圧倒的に多く、思い切って非常食やキャンプ飯として位置付けてみていいのではないかと提案がありました。
またメインターゲットが40～60代の女性とのことですが、個人的には一人暮らしのシニア層がメインではないかという気がします。思い切ってターゲット層を変えることで、この量と価格も十分妥当と考えられますし、2パックでもちょうどいいかもしれません。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

大手メーカーならではの見やすいホームページや商品情報の提供に好感が持てます。広報専任の部署があるようですが、広告予算がないことは少し気になりました。新たにSNSチームを立ち上げたことは期待できますが、SNSに頼る広告戦略は発信力が限定的なので、組織的な体制整備が課題として残ると思われます。
また、ほとんどのメーカーには見られますが、サイトのトップページにある公式SNSの案内がないことも気になりました。
今回のグランプリ受賞を機に、広告戦略に力を入れていかれることを期待しています。

5. ブランディング要因

商品日本一を目指す姿勢や、スーパーやドラッグストアをターゲットに販売網を拡大していく戦略は親しみやすく非常に効果的だと考えられます。御社のメインブランドである「こてっちゃん」の知名度が抜群で、ブランドとしての揺るぎない基盤ができあがっていることは素晴らしいの一言に尽きます。「こてっちゃん」のメーカーであることをアピールしていくと、消費者の認知度が高まると思います。
また、牛すじは関東以北の人にはなじみが薄いので、地域によってパッケージに変化を付けてみていいかもしれません。

6. 素材・安全性・その他

外部的要因と同様、素材や安全性に関してもトップの評価項目となりました。その理由としては、保存料・着色料が未使用であること、トレーサビリティ管理、FSSC22000の認証取得、放射性物質に対する安全への取り組み、農薬検査の実施等が挙げられます。
牛すじがアメリカ産であるため、輸入原料に対する安全基準への対応などがわかると更に安心感が高まると思います。
パッケージに「牛メンブレン」とありますが、聞き慣れない人がほとんどなので、「牛すじ」という表現に変えてもいいのではないかと指摘もありました。

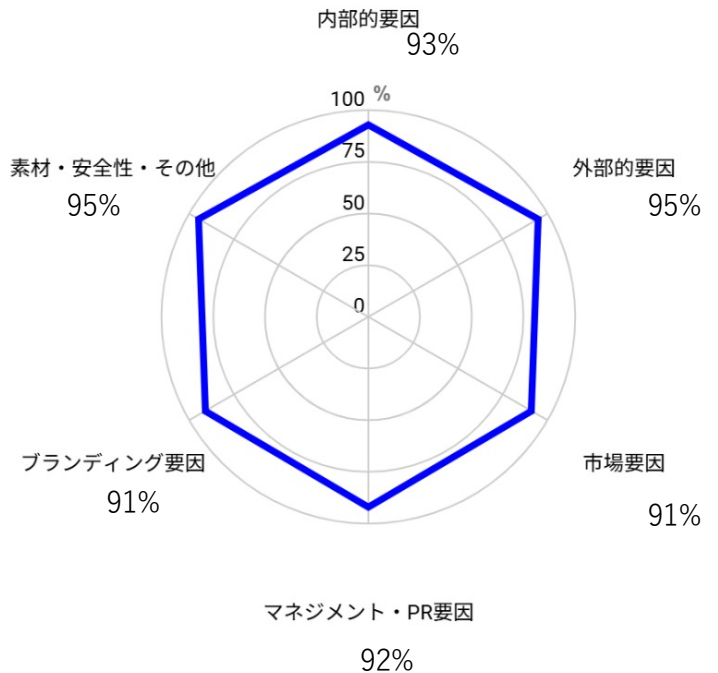
審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、91%から95%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い非常に大きな六角形を形成しています。ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」と「素材・安全性」が95%と、非常に高い評価となりました。赤のパッケージに対しネーミング等の配置のバランスが良く、目に留まりやすい外装が高評価でした。また保存料・着色料の不使用、安全への取り組みは非常に素晴らしいものがあります。

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」が93%と続きました。出汁の旨味と柔らかい食材に対し、全審査員が好印象を持ちました。

「マネジメント・PR要因」は92%で、大手メーカーならではの情報提供能力の高さが数字に繋がりました。「市場要因」「ブランディング要因」とも91%となり、手間のかかる煮込みが手軽に味わえることで、昨今ブームとなっている「家呑み」向きの商品となっていることがわかります。ドラッグストアでの販売はどの世代からも注目されると思います。



■ 総評

このたび「スタミナ食堂 じっくり仕込んだ牛すじ煮込み」をジャパン・フード・セレクションのグランプリ商品と決定いたしました。誠にありがとうございます。素晴らしい商品と出会えたことに審査員一同非常に嬉しい気持ちでいっぱいです。

自宅で作る機会が少ない牛すじ煮込みを手軽に味わえる商品として開発した企業努力とチャレンジ精神に敬意を表します。

一口味わった時から、柔らかくとろけそうな具材と出汁のバランスに魅了され、完食したいと思わせてくれる一品でした。居酒屋の味が家呑みで楽しめることを嬉しく思います。若干出汁の味が濃いので、野菜を入れるとおかずとしても最適です。

また、要因分布からもわかるように、パッケージに対する評価が非常に高い数値となって表れました。赤いパッケージとロゴのフォント、縦書きの商品名や商品画像に対して非常に好感を持ちました。「お手軽スタミナ食堂」というサブタイトルも商品にピッタリで、バイオマス原料を使用している点なども高評価の一因となっています。

また大手メーカーならではの安全への取り組みも非常に素晴らしいとの意見が多くありました。

放射性物質、農薬検査、保存料使用などすべてにおいて安心感のある商品設計をされていることに感銘を受けました。

非常に高評価で、指摘する点はほとんどありませんでしたが、いくつかの提案をさせていただきます。

広告予算の確保がないことが、残念ながらややマイナスとなってしまいました。専任部署があり、SNSチームの立ち上げもされているようですので、今回の受賞をきっかけに予算確保がされることを期待しています。また消費者のSNS投稿に頼るブランディングや販売戦略だけではなく、ぜひとも御社発信の情報に触れたいところです。

また、牛すじは西日本ではメジャーな一品だと思いますが、東日本在住ではあまりなじみがないかもしれません。エリア別の販売戦略で全国的な商品としての認知度が高まることに期待します。

個人的にはドラッグストアで見かけたら、間違いなく買ってしまおうと思った商品でした。

今後あちこちの店舗で見かけることを楽しみにしています。今後も陰ながら御社の商品を応援しています。



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

〒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