



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

大昌園 黒毛和牛 押し寿司



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 大昌園 黒毛和牛 押し寿し

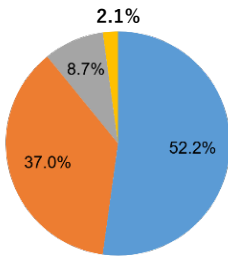
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第97回 (2026年3月)

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。

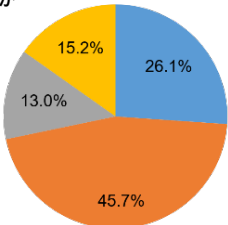
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

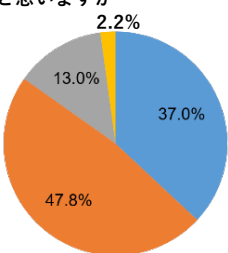
1 この商品に興味がありますか



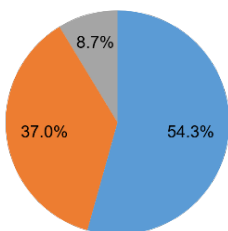
2 この価格で買いたいと思いますか



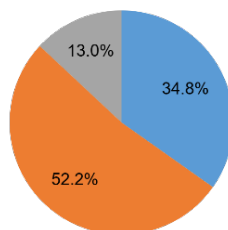
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

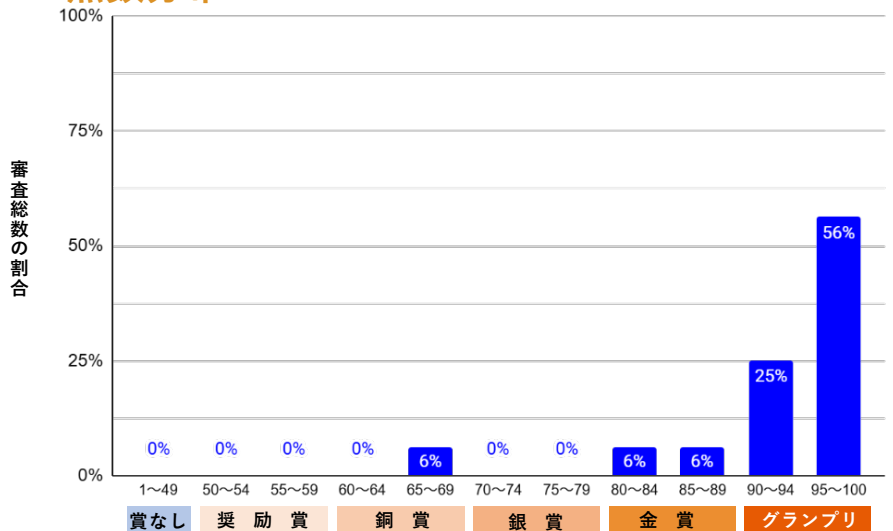
評価が高かった内容

温めによる香り立ちが食欲を自然に喚起する
カット済みによる利便性の高さが確認できる
肉とたれと米の味覚的統合が良好である
急速冷凍後も風味保持が安定している
素材選定の説得力と安心感が認められる
ジャンル独自性による差別化が明確である
視覚印象と味の整合性が高いと感じられる

評価が低かった内容

加熱耐性を踏まえた食感維持設計が期待される
彩り要素導入による視覚訴求強化が考えられる
ネーミング補足による価値明確化が期待される
販路拡張による市場接点増加が望まれる
肉と米の層バランス調整の余地が感じられる
ストーリー可視化の進展が期待される
訴求メッセージを補強すると、魅力が増しそう

点数分布



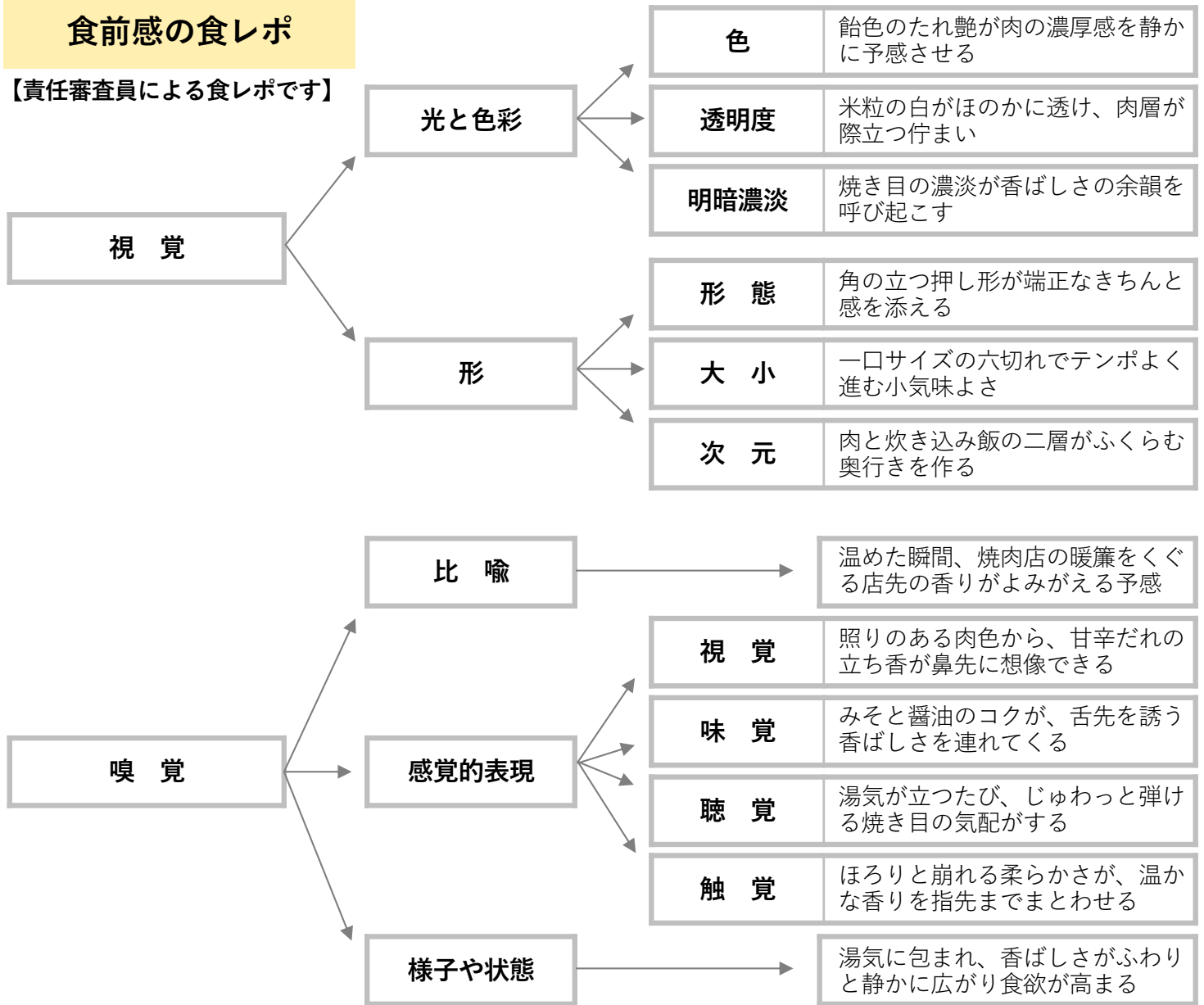
点数分布は、グランプリ相当が83%を占め、総合評価92点で【グランプリ】の評価となりました。高得点の要因は、黒毛和牛の旨味と秘伝だれのコクによる濃厚で調和の取れた味設計にあります。温め時に立ち上る香ばしい香りも評価を後押ししました。WEBアンケートでは、「この商品に興味がありますか」89.2%、「この価格で買いたいと思いますか」71.8%、「ターゲット層は多いと思いますか」84.8%、「USPがある商品だと思いますか」91.3%、「買いたくなるネーミングですか」87.0%と高い支持が確認されました。



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】



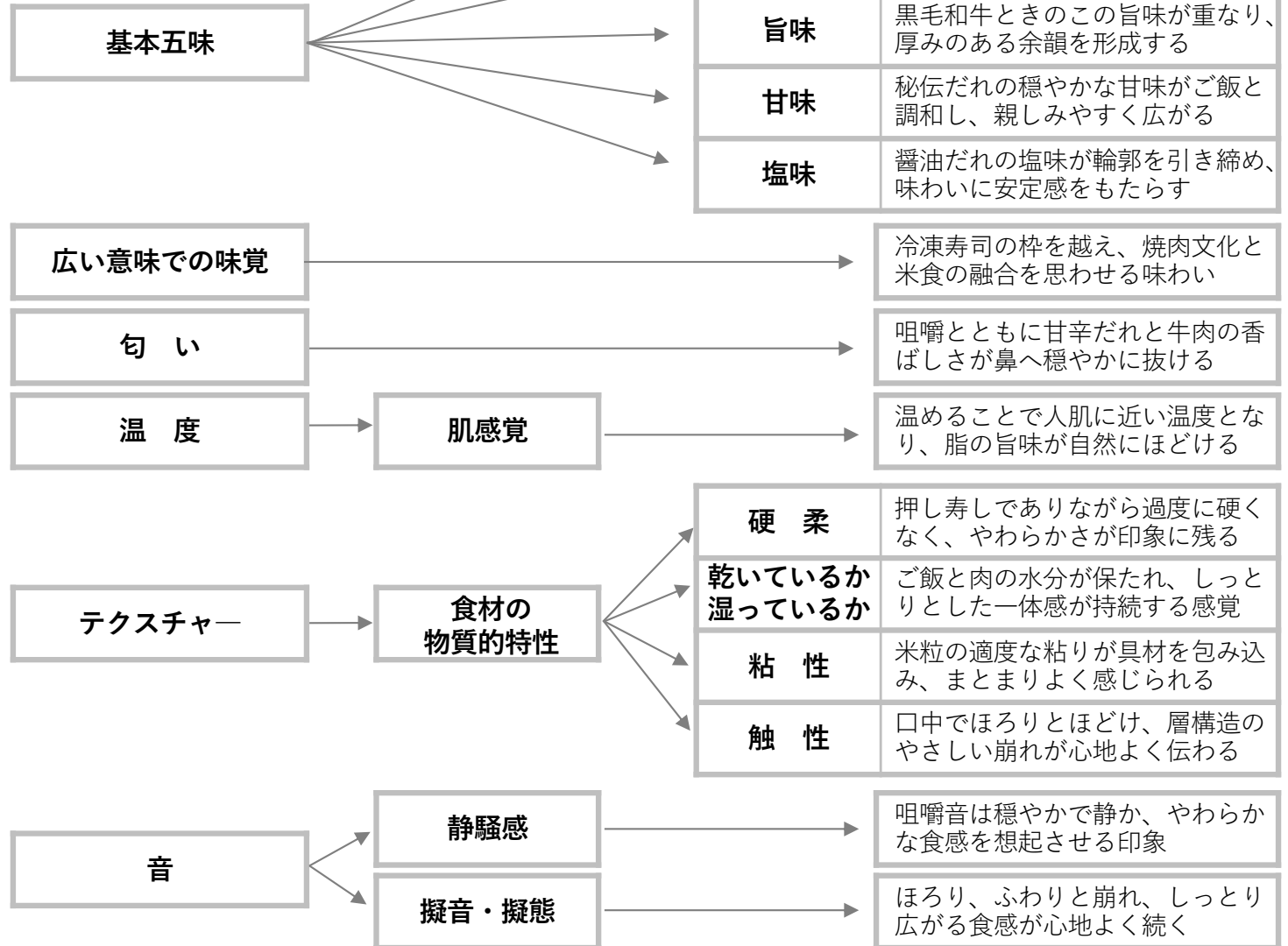
■ 食前感 講評

本商品は、視覚的第一印象の段階から、焼肉店由来の商品であることを穏やかに想起させる存在感を備えています。表面に現れる飴色のたれの艶やかな色調は、旨味の奥行きを感じさせ、自然と味への期待を高めます。ご飯の白がほのかにのぞくことで重たさが中和され、肉の層構造が際立つ点も印象的です。焼き目の濃淡には自然な揺らぎがあり、香ばしさや手仕事の気配を視覚から伝えています。形態は押し寿司として端正でありながら過度な硬さを感じさせず、柔らかさを内包した佇まいを形成しています。一口サイズに整えられた構成は、食べやすさに加え軽快さを想起させ、食前段階の心理的負担を和らげます。また、肉と炊き込みご飯の二層構造は奥行きを生み、視覚的満足感を高めています。嗅覚的側面では、加熱により立ち上る香りが特に印象的です。湯気とともに広がる香ばしいたれの香りは、焼肉店の空気感を想起させ、食事体験への期待を高めます。立ち上る香りは、視覚的印象と素直につながる感覚があります。甘辛だれ由来のコクを感じさせる香りは味覚的イメージとも自然に連動し、香りの広がり方は穏やかで品があり、設計上の配慮がうかがえます。総じて、本商品は視覚・嗅覚の両面から食前期待を適切に醸成し、冷凍食品でありながら「出来立て感」への想像を喚起する完成度の高い設計であると評価できます。

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

本商品は、味覚全体の構成において非常に調和のとれた設計がなされていると感じられます。炊き込みご飯に含まれる穏やかな酸味は、焼肉由来の濃厚な風味に軽やかさを添え、食後の印象を重たくしない役割を果たしています。焼き目由来のごくわずかな苦味は、単調さを回避し、味わいに自然な奥行きを与える要素として機能しています。中心となる黒毛和牛の旨味は、きのこの風味と重なり合うことで厚みのある余韻へとつながり、冷凍食品でありながら満足感の高い味覚体験を形成しています。秘伝だれ由来の甘味と醤油の塩味は互いに拮抗せず、全体の味の輪郭を穏やかにまとめ上げています。この甘味と塩味の均衡は、焼肉文化を背景に持つ商品らしい安心感を印象づけます。咀嚼時には甘辛だれと牛肉の香ばしさが鼻へ自然に抜け、温めによって生まれるやわらかな温度帯とともに、風味の広がりを一層高めています。テクスチャー面では、押し寿司でありながらやわらかさを重視した設計が感じられ、しっとりとした水分保持や米粒の適度な粘りが、口中での一体感を支えています。ほろりとほどける触感、構造的な特徴を食感的魅力へ転換している印象です。咀嚼音は穏やかで、静かな食感印象とやさしく崩れる感覚が一致しており、食体験に違和感を与えません。総じて本商品は、味・香り・温度・食感・音のすべてが自然に連動し、焼肉店の魅力を別の形で再構築した完成度の高い商品であると評価できます。



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

食後には秘伝だれのコクと黒毛和牛の旨味が穏やかに残りつつも、炊き込みご飯の軽やかさが後味を重たくせず、心地よい満足感へと自然につながる

気候・地域

焼肉文化と米食文化が共存してきた日本の食環境を思わせる味わいであり、地域性を超えて親しみやすく、どの世代にも受け入れられやすい感覚がある

食経験・食習慣

焼肉とご飯という馴染み深い組み合わせを新たな形で体験でき、日常の食事から贈答機会まで幅広い食習慣に自然と溶け込む柔軟性を感じさせる

健康・生活様式

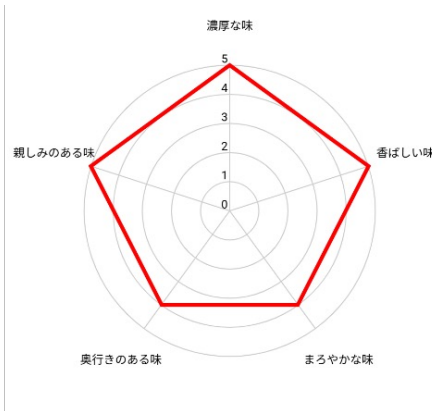
冷凍食品でありながら満足感と手軽さを両立しており、調理負担を抑えつつ品質を楽しめる点は、現代の生活様式や時間意識に調和した設計といえる

基本五味の レーダーチャート



五味	評点
酸味	1
苦味	2
うま味	4
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	評点
素朴な味	5
やさしい味	5
親しみのある味	5
続けたくなる味	5
控えめな味	3

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	3
触覚	5
味覚	4
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）

黒毛和牛を押し寿司として表現した独自性により、冷凍寿司市場において明確なニュース性を有しています。秘伝だれで焼き上げた和牛の旨味と炊き込みご飯の調和は味覚的満足度が高く、温めることで香ばしい香りが立ち上がり五感への訴求力も優れています。焼肉店の味を家庭で再現したいという開発背景には説得力があり、商品設計全体に一貫性が感じられます。急速冷凍技術による品質保持への配慮も確認でき、食味・香り・構造のバランスが丁寧に構築された完成度の高い商品であると評価できます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「黒毛和牛 押し寿司」という商品名は内容を直感的に伝える明快さがあり、商品の特性や価値を理解しやすい設計となっています。黒毛和牛という語の使用は品質イメージを適切に補強し、購買時の安心感にもつながっています。木箱を想起させる高級感のあるパッケージは贈答用途との親和性が高く、視覚的な特別感を自然に演出しています。筆文字表現も老舗焼肉店らしい品格を与えており、商品イメージとの整合性が高い印象です。全体として、視覚訴求と信頼形成がバランスよく設計されています。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

冷凍食品市場において利便性と品質の両立が重視される中、本商品は焼肉文化という強い味覚記憶を活用し、差別化に成功しています。肉系押し寿司という希少性は市場における独自ポジションを形成しやすく、USP評価の高さとも整合します。価格帯は品質を前提とした設定であり、特別感や贈答適性とも自然に結びついています。興味関心と市場受容性の高さから、一定の需要層が見込める構造です。トレンド面でも高付加価値型商品の方向性と調和していると考えられます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

自社SNSや百貨店販路を活用した広報設計は、ブランド方針との整合性が保たれています。広告依存型ではなく、既存顧客基盤や信頼関係を重視した運営姿勢がうかがえます。地域密着型経営の継続は企業文化として安定しており、商品展開にも一貫性を与えています。接客やホスピタリティ重視の考え方は企業姿勢として評価でき、ブランド価値形成にも寄与しています。一方で、さらなる認知拡大に向けた外部露出強化には今後の展開余地があると考えられます。

5. ブランディング要因

老舗焼肉店というブランド資産を冷凍商品へ自然に転換した好例といえます。地域で培われた信頼感や品質イメージが商品にも穏やかに投影され、過度な演出に頼らない説得力を備えています。焼肉店の味覚再現という明確な価値軸はブランドストーリーとして理解しやすく、消費者認識との乖離も小さい印象です。高品質・誠実志向の姿勢が商品体験へ直結している点も評価できます。ブランドの一貫性と商品特性が良好に結びついています。

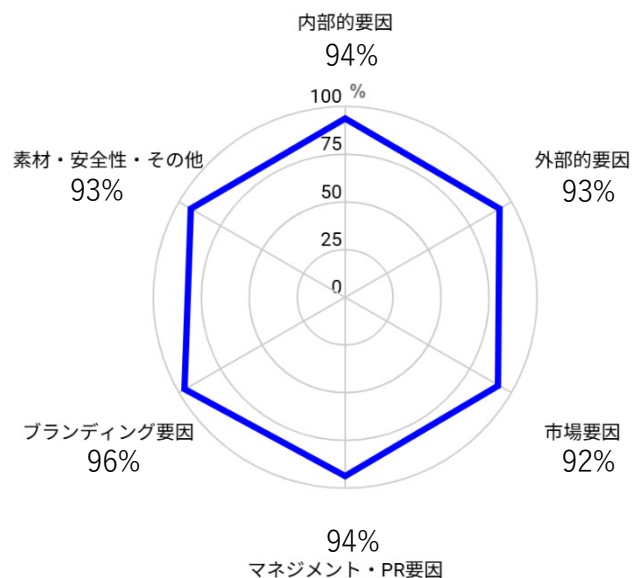
6. 素材・安全性・その他

九州産黒毛和牛を使用している点が、安全性と品質信頼の双方において大きな評価要素です。素材由来のイメージは非常に良好であり、購買時の安心感にも寄与しています。HACCPに基づく衛生管理体制やトレーサビリティ管理が実施されている点も確認できます。保存料に依存しない設計思想は商品信頼性を補強する要素として機能しています。総じて、素材品質と管理体制の両面から、安心感の高い商品設計がなされていると評価できます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布としては、全体として均整の取れた六角形を描き、各評価軸の水準が安定した結果となりました。特に「ブランディング要因」が96%と最も高く、老舗焼肉店として培われた信頼性や商品設計の一貫性が高く評価されています。続く「内部的要因」94%および「マネジメント・PR要因」94%も高水準で、味覚品質と企業姿勢の双方が良好に機能していることが示されました。「外部的要因」93%と「素材・安全性要因」93%は、ネーミングの明快さや原材料イメージの安心感が評価に寄与しています。一方で「市場要因」は92%と比較的落ち着いた数値となりましたが、独自性の高い商品特性を踏まえれば十分に堅調な評価です。全体として、商品価値・ブランド性・信頼性が自然に調和した安定感のある構成が確認できる結果となりました。



■ 総評

本商品は黒毛和牛という素材価値を中核に据えながら、焼肉店由来の味覚記憶を押し寿しという形態へ転換した完成度の高い商品であると評価いたします。冷凍寿司というカテゴリーにおいて、黒毛和牛を主役とした商品設計自体が高い独自性を有しており、審査過程でも明確な印象を残しました。秘伝だれで焼き上げた牛肉の旨味と炊き込みご飯の調和は、単なる組み合わせを超えた一体感を形成しています。

特に温め時に立ち上がる香ばしい香りは、焼肉店の空気感を自然に想起させ、食味期待を高める要素として機能しています。

実食評価では、黒毛和牛の脂由来の旨味が味の中心を形成し、秘伝だれのコクとともに満足度の高い味わいが確認されました。甘味と塩味の均衡も安定しており、濃厚さを持ちながら後味に過度な重さを残さない味わいが印象的です。

焼き目由来の軽微な苦味や炊き込みご飯の穏やかな酸味が味の立体感を支えています。

押し寿し構造でありながらやわらかさを感じさせ、口中でほろりとほどける食感も好印象でした。

一部で身崩れの印象も見られましたが、やわらかさを重視した設計思想の範囲として理解できる内容です。また、米と米の間にもう一枚肉が重なっているなど、見た目にも口に運んだ際にも嬉しい味の設計がされている点について、審査では高く評価されたものが見受けられました。

要因評価では、内部的要因、外部的要因、ブランディング要因、素材・安全性要因、マネジメント要因のいずれも高水準で推移し、評価軸間のバランスが安定しています。

特にブランディング要因では、老舗焼肉店としての信頼性と商品設計の整合性が高く評価されました。

ネーミングやパッケージも内容理解の容易性と高級感を両立しています。

九州産黒毛和牛の使用は素材イメージの観点からも安心感を補強しています。

WEBアンケートにおいても独自性と商品魅力への支持が確認されました。興味関心およびUSP評価の高さは、本商品の企画意義を裏付ける結果です。

総じて本商品は、素材価値、味覚品質、香り設計、ブランド整合性のすべてが高い水準で結びついた商品であり、冷凍食品でありながら食体験としての豊かさを十分に感じさせる設計がなされています。

焼肉店の魅力を異なる形で再構築した点には企画的意義が認められ、今後の展開においても高い市場親和性が期待できる商品であると結論づけられます。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション