



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

米の娘ぶたローズ赤ワイン味噌漬け



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 米の娘ぶたロース赤ワイン味噌漬け

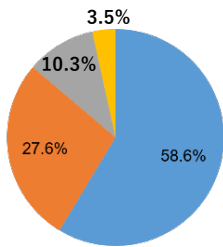
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第97回 (2026年3月)

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。

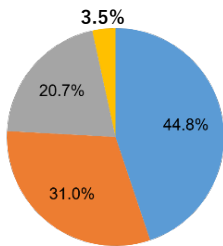
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

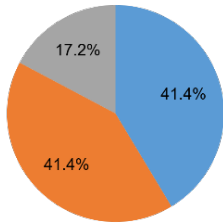
1 この商品に興味がありますか



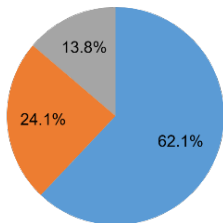
2 この価格で買いたいですか



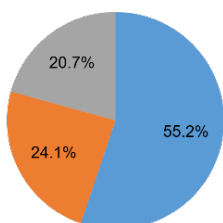
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

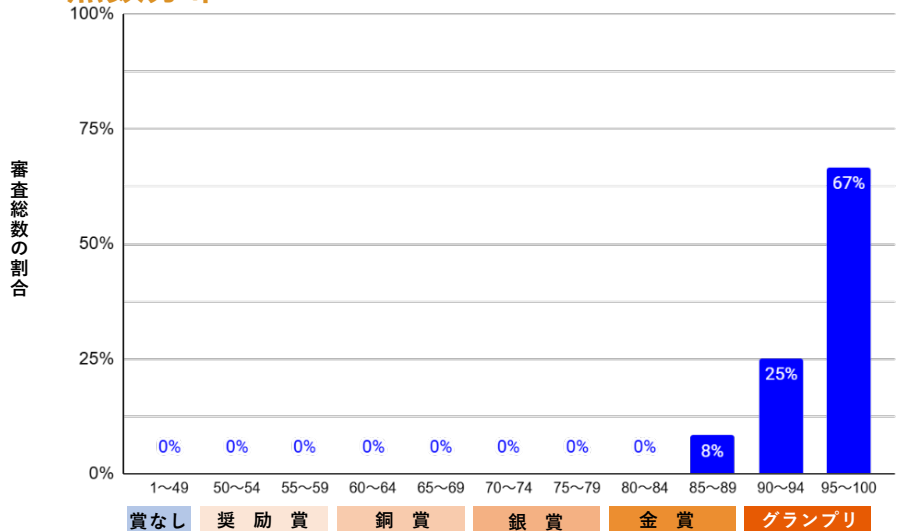
評価が高かった内容

豚肉の臭みがなく、まるやかな味噌が脂と相性が良い  
肉厚でサクッと切れ、甘い脂肪が良い  
赤ワインを活かした味噌だれで香りとコクが重厚  
ロースの脂の甘みと赤身の濃厚な旨みを活かしている  
赤ワイン使用の味付けが抜群で、ご飯にもよく合う  
噛みきりやすく、子供や高齢者でも食べやすい  
柔らかくジューシーで旨みのある点も素晴らしい

評価が低かった内容

ワインの風味が感じられないのが残念  
添加物を使用していないところが謳われていない  
グランドチャンピオンの明記がほしい  
少し味が濃いところが気になる  
もう少し香辛料などのインパクトがほしい  
パッケージが開けにくく、味噌だれが飛びやすい  
推奨の焼き方をパッケージとして固定化すると良い

## 点数分布



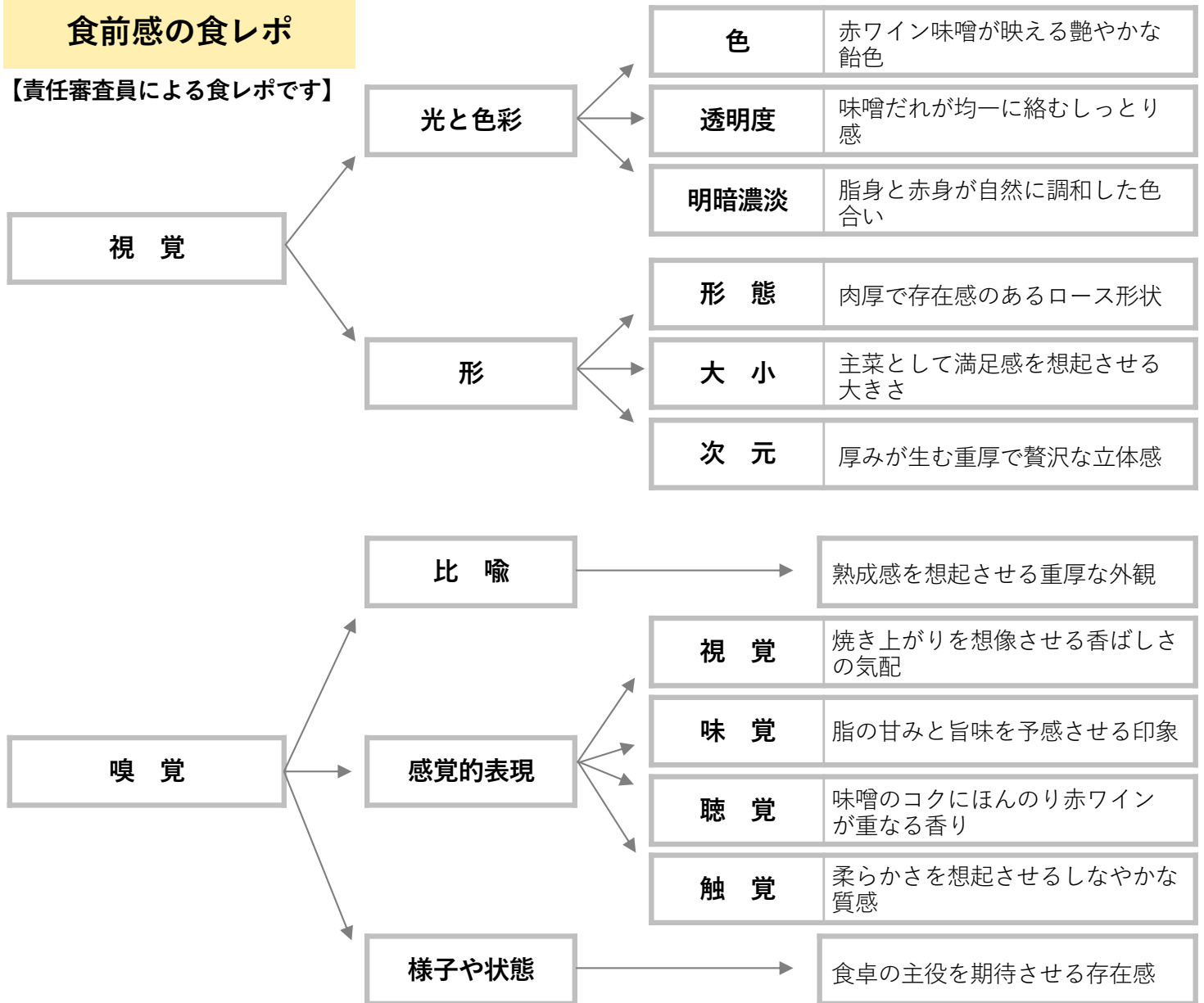
点数分布では、9割以上の審査員が90点以上を付けており、総合力の高さがうかがえます。一方、85~89点は8%にとどまり、高得点帯に集中している点も特徴的です。Webアンケートにおいても、興味関心やUSPがあるとの回答が多く、本商品の独自性や訴求力が十分に伝わっていることが読み取れます。価格についても、品質に見合った商品として前向きに受け止められていることが推察されます。本商品は、市場性と商品力の双方において高い評価を得たといえます。



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】



■ 食前感 講評

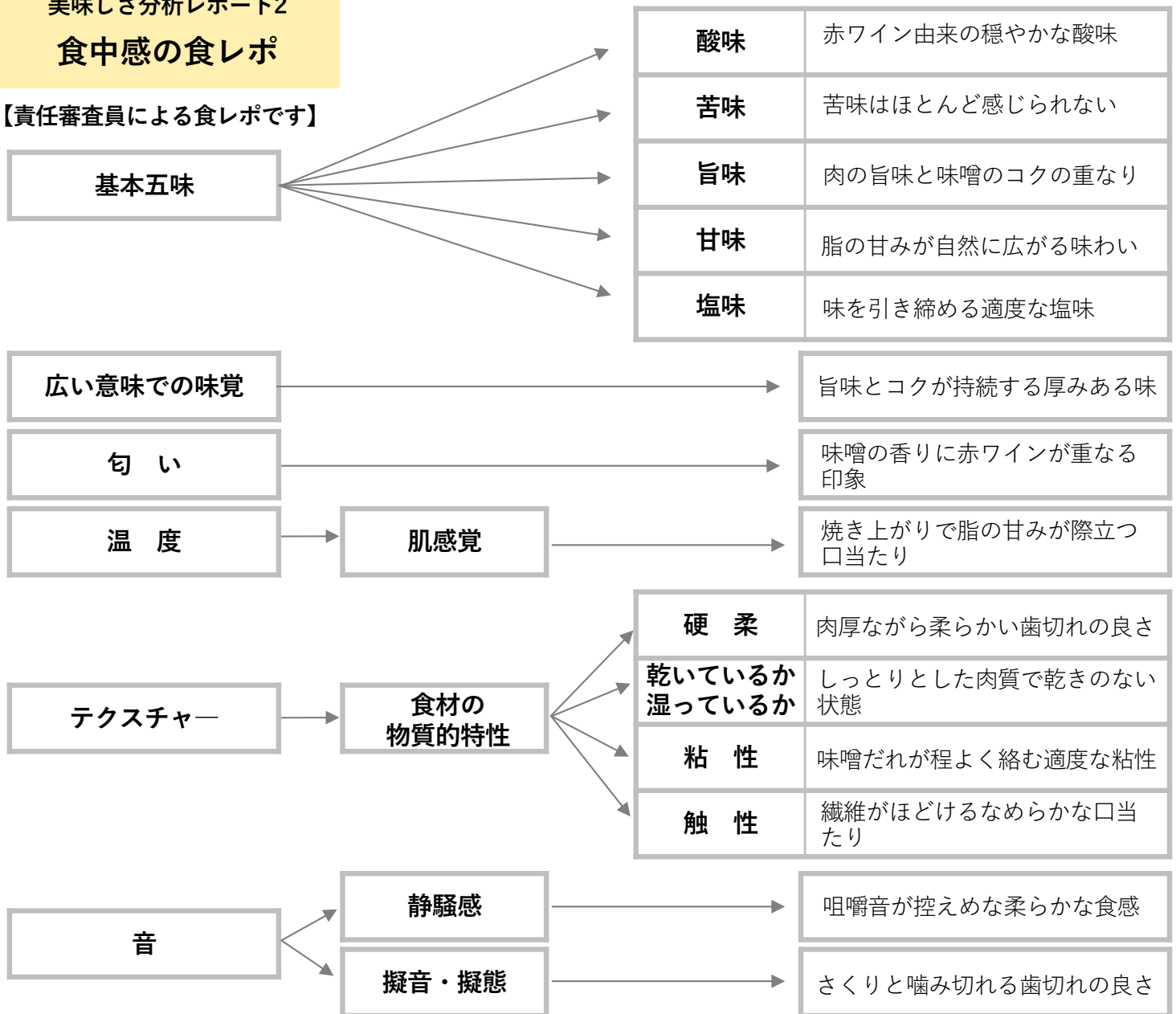
食前感として本商品を確認すると、まず赤ワイン味噌が全体に絡んだ艶のある飴色が目を引き、しっとりとした質感から丁寧に仕上げられていることがうかがえます。脂身と赤身は穏やかに調和し、過度な主張を感じさせない自然な色合いが素材の良さを想起させます。肉厚で存在感のあるローズ形状は主菜として成立する満足感を備えた外観であり、厚みのある立体的な見た目からは贅沢感のある外観です。また、均一にまとった味噌だれの状態からは、焼き上がりの香ばしさやコクへの期待が高まり、食事の中心となる一品としての役割を十分に感じさせます。香りにおいても味噌の豊かな風味に赤ワインの要素が重なり、奥行きのある落ち着いた印象を与えています。柔らかさを想起させるしなやかな外観は食べやすさへの安心感につながり、幅広い層に受け入れられる商品であることを想像させます。全体として華やかな演出に頼るのではなく、素材の魅力を素直に伝える外観であり、食卓に並んだ際の期待感を自然に高める仕上がりです。食事のひとときを豊かにする主役としての存在感があり、品質の高さが食前の段階からうかがえる仕上がりです。



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】



■ **食中感 講評**

食中感として本商品を口にすると、まず肉の旨味と味噌のコクが重なり合う厚みのある味わいが広がり、脂の甘みが自然に感じられます。赤ワイン由来の穏やかな酸味は全体の調和を保ちつつ後味を引き締め、味のバランスが良好であることが確認できます。

香りにおいても味噌の豊かな風味に赤ワインの要素が重なり、奥行きのある落ち着いた印象を与えています。食感は肉厚でありながら柔らかく、噛み切りやすさにも配慮された仕上がりであることがうかがえます。繊維がほどけるようなめらかさも印象的で、咀嚼時の負担が少なく幅広い年代に受け入れられやすい要素を備えています。

味噌だれは過度に主張することなく旨味を下支えし、焼き上がりの温かさによって脂の甘みが際立つことで、旨味とコクが持続する満足度の高い食体験につながっています。総じて、本商品は味・香り・食感の調和が取れた完成度の高い仕上がりであり、食事の中心となる一品としての役割が期待できます。



## 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

肉の旨味と味噌のコクが穏やかに残り、脂の甘みが後味にやさしい余韻をもたらす満足感のある滋味深い味わい

#### 気候・地域

温かい食事が求められる季節に適し、落ち着いた味わいが日常の食卓に安心感を与える地域性を想起させる食後感

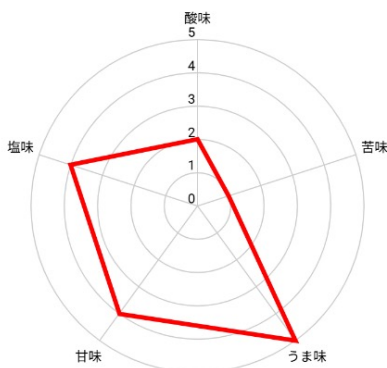
#### 食経験・食習慣

ご飯と合わせた食事風景が自然に思い浮かび、家庭の主菜として繰り返し取り入れやすい食習慣につながる印象

#### 健康・生活様式

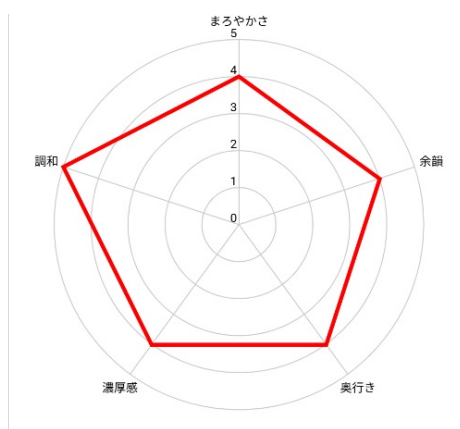
満足感がありながら重さを感じにくく、忙しい日常においても手軽に整った食事を実現できる生活に寄り添う後味

### 基本五味のレーダーチャート



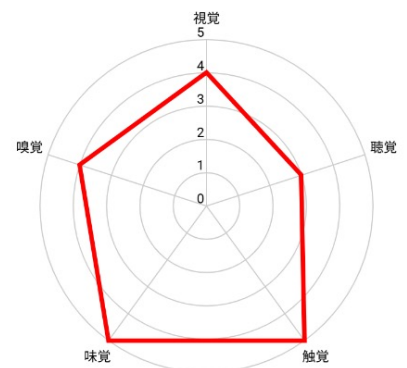
五味	評点
酸味	2
苦味	1
うま味	5
甘味	4
塩味	4

### 広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
まろやかさ	4
余韻	4
奥行き	4
濃厚感	4
調和	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	3
触覚	5
味覚	5
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）

肉の旨味と味噌のコクが重なり合う厚みのある味わいが評価されました。脂の甘みと赤身のバランスが良く、臭みのない仕上がりから素材本来の風味が丁寧に引き出されていることがうかがえます。赤ワインは主張しすぎることなく全体のまとまりに寄与し、後味を穏やかに整える役割を担っています。肉厚でありながら柔らかく噛み切りやすい食感も満足感につながり、幅広い層の消費者に受け入れられやすい要素といえます。今後は赤ワインの意図や味わいの特徴を簡潔に伝えることで、喫食前の期待との一致がより高まることが期待されます。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品名は素材や味の方向性を直感的に理解しやすく、初見の消費者でも内容を想像しやすい点が評価されました。中身を確認できる仕様は品質への安心感につながり、購買判断を後押しする要素といえます。落ち着いたデザインは上品な印象を与え、贈答用としても安心して選択しやすい外観といえます。一方で、赤ワイン味噌の特徴や香りの印象を短く補足することで、消費者の納得感がさらに高まると考えられます。開封時の扱いやすさに配慮することで使用時の満足度向上も期待されます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

ブランド豚と県産素材を組み合わせた付加価値が分かりやすく、品質を重視する消費者からの支持が期待できる商品といえます。簡便な調理で主菜となる一品が完成する点は家庭の食事場面に取り入れやすく、忙しい消費者にとっても魅力の一つといえます。添加物を使用していない点も安心感につながり、選択時の後押しになると考えられます。贈答用と家庭用の双方に対応できる点は用途の広がりを感じさせます。味噌漬けとしての特徴や食卓での楽しみ方を伝えることで、本商品の価値がより伝わりやすくなることが期待されます。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

情報発信体制や問い合わせ窓口の整備など、継続的に商品価値を伝える体制が整えられている点が評価されました。品質管理への取り組みや方針の共有は企業姿勢の明確化につながり、消費者からの信頼形成にも寄与するといえます。今後は商品の魅力に加えて生産背景や開発意図も発信していくことで理解がさらに深まり、共感の広がりも期待されます。媒体ごとの役割を整理し発信内容に一貫性を持たせることができれば、情報の到達力が高まり認知向上にも寄与することが期待されます。

## 5. ブランディング要因

自社ブランド豚を核に地域素材を組み合わせることで、背景まで含めた価値を消費者に伝えられる点が強みです。評価実績は信頼性を補強し、品質への期待感を高める要素となっています。原料の地域性も差別化につながっており、商品理解を後押しする要素といえます。一方で、こうした特徴を端的に表現する補足情報を加えることでブランドの輪郭がより明確になり、消費者の記憶にも残りやすくなると考えられます。日常性と特別感の両面を伝えることで、より多くの消費者に選ばれる機会の広がりが期待されます。

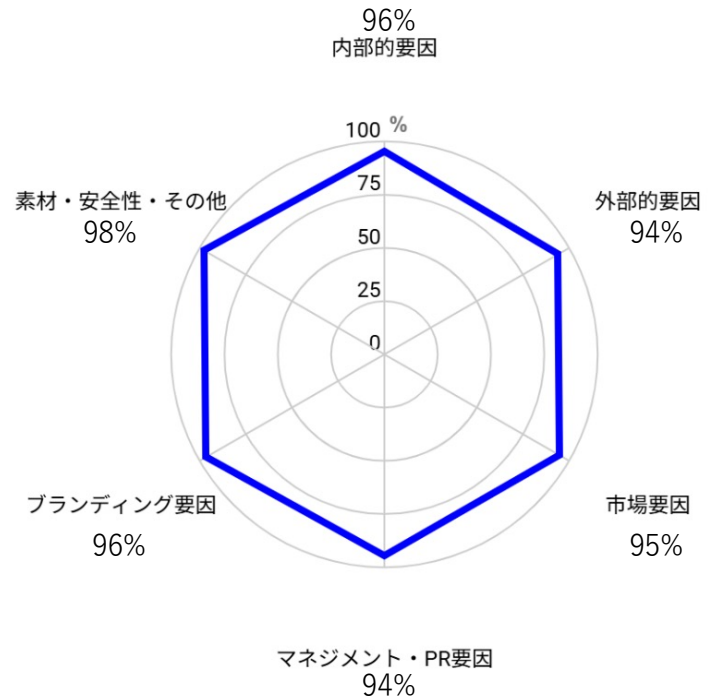
## 6. 素材・安全性・その他

本商品は県産素材を採用し保存料や着色料を使用していない点が安心感につながっています。さらにFSSC22000の取得やHACCPに基づく衛生管理の運用など、製造工程における管理体制が適切に構築されている点も評価されました。これらの取り組みは日常的に取り入れる食品としての信頼性を支える重要な要素です。一方で、安全性に関する情報は取り組みが充実しているほど積極的に示すことで理解がより深まることが期待されます。要点を簡潔に可視化することで、購入時の安心感がさらに高まると考えられます。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

本商品の要因分布を見ると、すべての項目で高水準を維持しており、総合力の高さがうかがえます。特に素材・安全性では98%と極めて高い評価を得ており、県産素材の採用や衛生管理体制への取り組みが安心感につながっている点が評価されました。内部的要因およびブランディング要因においても高評価を得ており、味わいと地域性を背景とした価値が本商品ならではの個性を形成しています。その他の項目も安定しており、全体を通じて一貫した姿勢が感じられます。今後はこうした価値を分かりやすく伝えることで、本商品の魅力がさらに明確になり、より多くの消費者に選ばれることが期待されます。



## ■ 総評

本商品は、素材の確かさを基盤とした味わいに加え、地域性や品質への配慮が一体となることで、全体としての完成度の高さが評価された商品です。個々の要素が突出するのではなく、それぞれが調和しながら商品の価値を形成している点に本商品の長がうかがえます。日常の食卓に取り入れやすい親和性を備えながらも、素材へのこだわりや背景にある取り組みが適度な特別感をもたらしており、多様な食シーンに自然に寄り添う存在といえるでしょう。

安全性への配慮や品質管理に対する姿勢が明確であることも、本商品の信頼性を支える重要な要素となっています。加えて、ブランド豚を核に地域の価値を重ねることで独自性が適切に表現されており、品質と背景の双方から選ばれる理由が備わっています。商品名や仕様においても内容が想起しやすく、消費者が安心して手に取りやすい点は評価できるポイントです。また、調理のしやすさにも配慮されており、現代の生活様式に適応した提案力が感じられます。

一方で、商品の長がすでに十分に備わっているからこそ、それらを簡潔に言語化し伝えていくことで、本商品への理解はさらに深まるものと考えられます。例えば味わいの方向性や品質に関する取り組みを要点を押さえて示すことは、選択時の納得感を高めることにもつながるでしょう。価値が適切に共有されることで、本商品の魅力はより明確になり、幅広い層からの支持が期待されます。

総じて、本商品は味わい、安全性、ブランド性のいずれにおいてもバランスに優れ、総合的に高い評価が得られた商品です。丁寧な姿勢のもとで作り上げられていることが随所から伝わり、日常性と特別感の双方を備えた商品として、今後、価値が適切に伝わることでさらなる広がりを見せていくことが期待され、今後の展開が注目されます。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション