



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

伊賀牛100%ハンバーグ



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 伊賀牛100%ハンバーグ

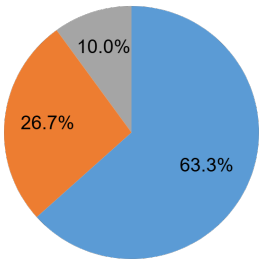
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第97回 (2026年3月)

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。

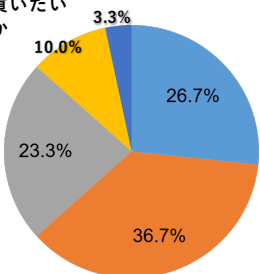
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

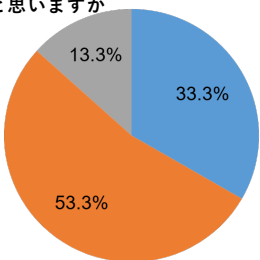
1 この商品に興味がありますか



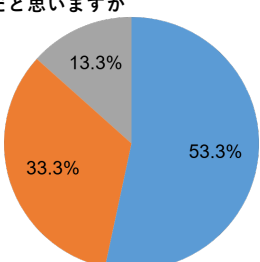
2 この価格で買いたいと思いますか



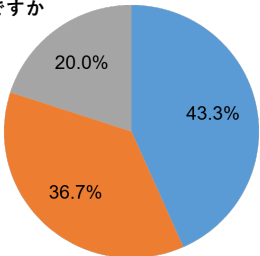
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

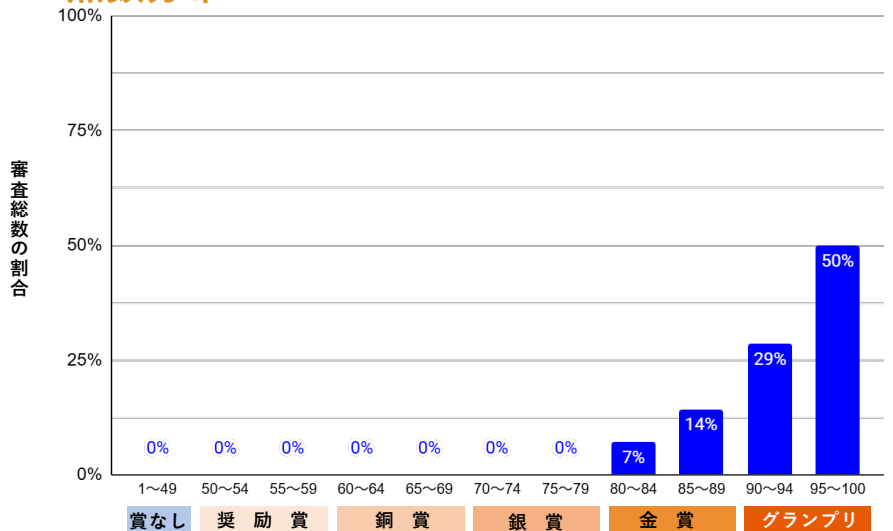
評価が高かった内容

牛肉の旨味としっかりとした食感がとても良く感じられる
肉と脂の甘みだけではなく、玉ねぎの甘みも良い
希少な伊賀牛の価値を上手く訴求し、商品価値を高めている
商品名が品質への信頼とプレミアム感を直感的に伝えている
1食ずつの個包装は利便性を求めるニーズを的確に捉えた設計
確固たる信頼の確立を目指した商品の製造、販売が行われている
様々な安全への取り組みや徹底した品質管理に安心感がある

評価が低かった内容

味はやや塩気が強く、また肉の噛み応えももう少し欲しい
つなぎの量が少ないためか、若干崩れやすいように感じる
肉の食感はわずかにボソボソとした感じがあるように思う
個装のパッケージの裏面にも湯煎時間の記載があると良い
伊賀牛の特徴や希少性について簡単にでも説明が欲しい
お客様からの声を直接聞くための窓口を設置するべき
伊賀牛のブランド価値をより広めるための取り組みが必要

点数分布



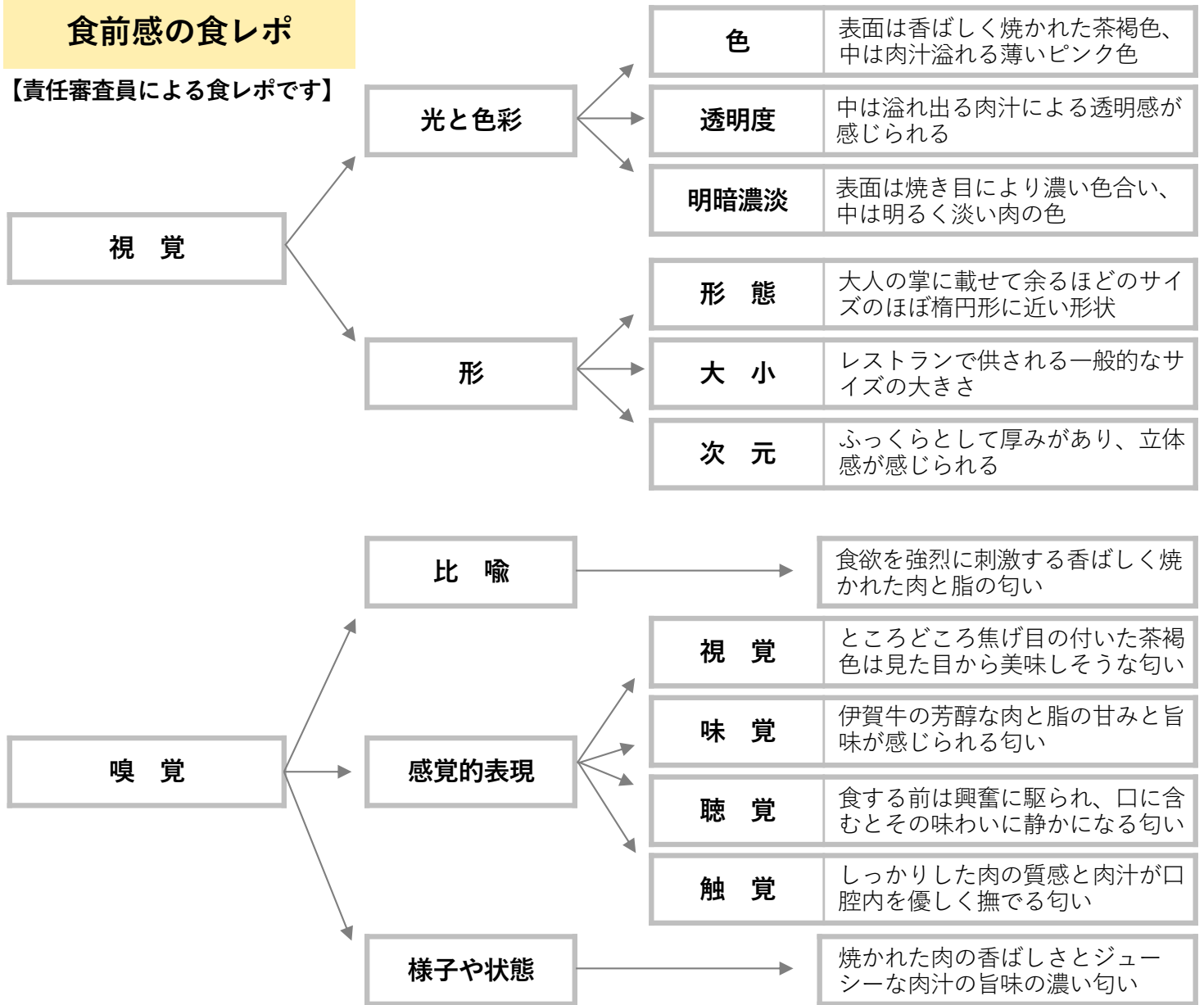
点数分布として、金賞が21%、グランプリ相当が79%を占め、総合評価93点の獲得でグランプリの受賞となりました。幻の牛と称される伊賀牛を100%使用したハンバーグは、肉の旨味、甘み、歯ざわりいずれも素晴らしく、価格もその味と品質に見合ったものとの意見が多く見受けられました。また伊賀牛に対し強い愛情を持ち、確固たる信頼の確立を目指す営業努力、商品の安全に対する徹底的なこだわりも、高評価の大きな要因となっています。



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

牛と豚の合い挽き肉を使用したハンバーグは日本がその発祥とされ、レトルトや冷凍食品のハンバーグはほとんどがそのタイプであるのに対し、当商品は牛肉、その中でも黒毛和種であり、希少性の高いブランド牛である伊賀牛を100%使用したハンバーグであることから、食する前の期待感の高さは非常に高いものがあります。

ふっくらとした厚みのある見た目も、味への期待感を十分に抱かせているといえます。

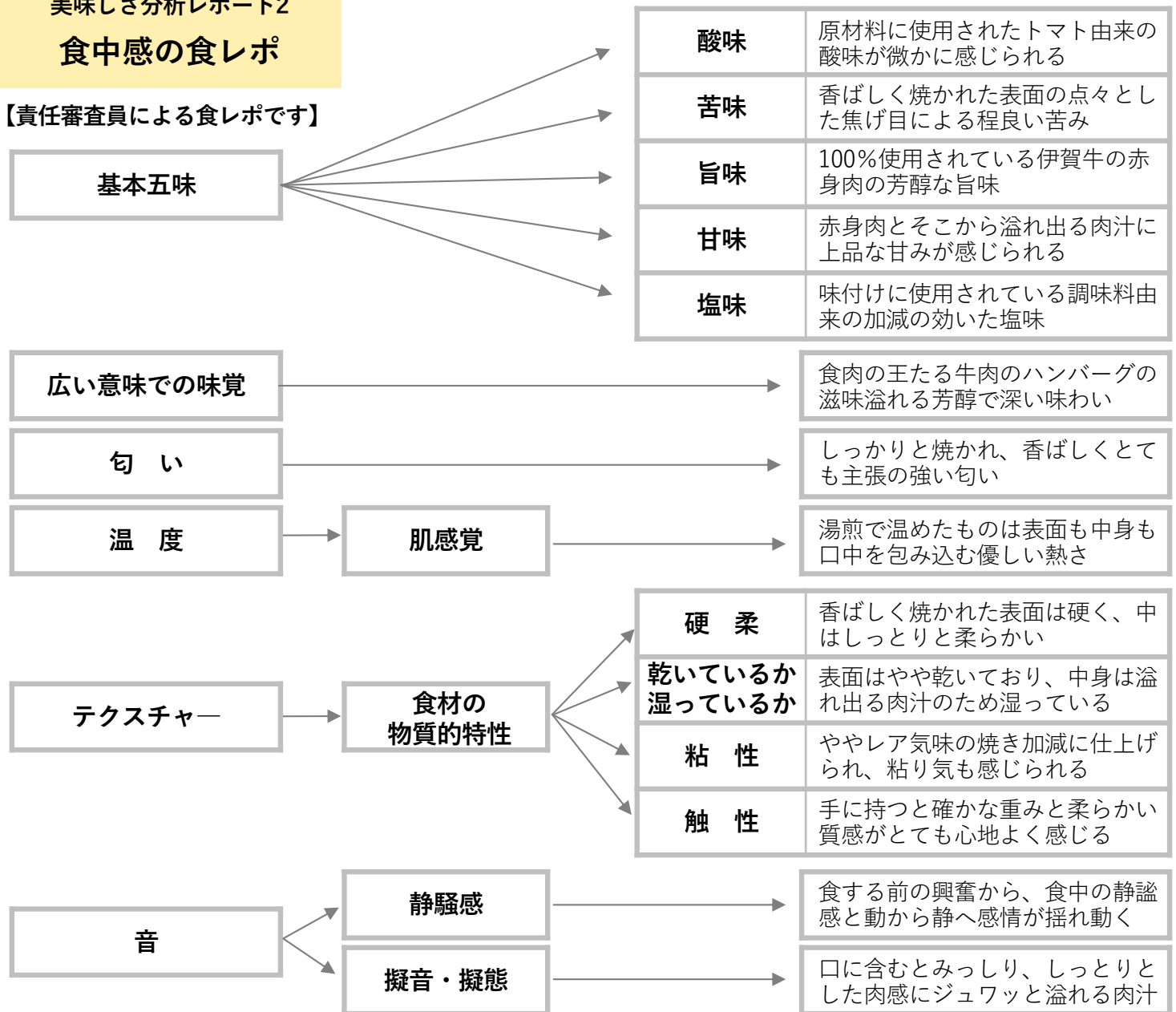
すべての食材・料理はそれを食する前に限り、食欲を唆らせる二つの要素として、まず見た目が視覚に訴えかけるものであるか、そして嗅覚を刺激し食への期待を湧き出させるかが特に大切であると考えます。伊賀牛100%ハンバーグは、茶褐色の色合いと十分な厚み、そこから染み出す肉汁から色彩的見た目は満点で、尚且つ嗅覚への刺激については、湯煎で温めたものでありながら、焼けた肉の香ばしさと赤身肉と脂の甘みのある匂いに強烈に食欲を唆らせる力があり、これまた満点を付けたいと思いました。



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

湯煎で十分に温め、皿に盛りつけたハンバーグを一口大に切り分け口に含むと、みっしりとした質感の伊賀牛の肉の旨味と脂の甘みが、たっぷりと染み出す肉汁と共に口いっぱいに広がり、まさしく口中を福で囲うという表現がぴったりとくるようでした。飲み込んだ後もその余韻は残り、ハンバーグというよりも非常に柔らかいステーキを味わっているような感覚に陥るようで、これほどの味わいのハンバーグは、レトルト食品としては滅多に無いと断言できます。

基本の五味は、原材料に使用されたトマト由来の微かな酸味、表面の点々とした焦げ目のこれまた微かな苦み、味付けに使用されている調味料由来の加減の効いた塩味、程良く脂の入った赤身肉から染み出す肉汁の上品な甘みと玉ねぎの甘み、そして何よりも、贅沢に100%使用されている伊賀牛の芳醇な旨味がしっかりと感じとられ、まさしくご褒美体験を味わう一品であると思いました。



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

牛肉の旨味がとても濃く、塩味もほんの少し強めながら玉ねぎの甘みとトマトの酸味により爽やかさが加わり、食後感はすっきりとしている

気候・地域

ハンバーグは日本全国にあるファミリーレストランでは必ずメニューに記載されている人気商品で、特に静岡県には人気のチェーン店があり、支出額は沖縄県那覇市が上位に入る

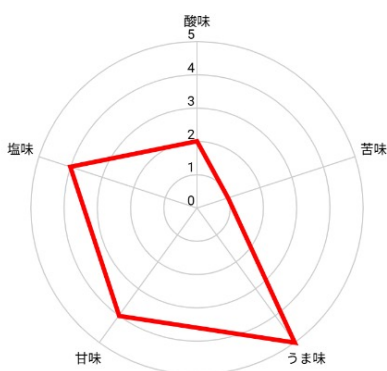
食経験・食習慣

発祥はドイツのハンブルクとされ、アメリカに渡ったドイツ系移民により、ハンバーグステーキが誕生した。また、その起源はモンゴル遊牧民が食した馬肉タルタルステーキとの説もある

健康・生活様式

ハンバーグは主に牛の赤身肉を多く使用しており、それらには鉄分が豊富に含まれている。食感の柔らかさやソースの甘い味、比較的簡単に作れる事から子供は特にハンバーグが好物

基本五味の レーダーチャート



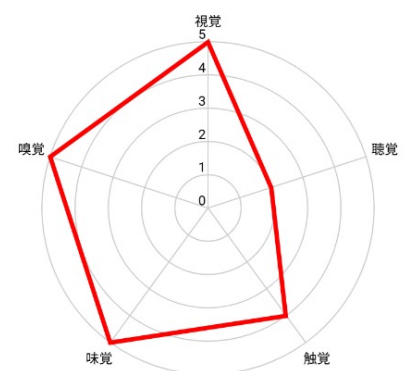
五味	評点
酸味	2
苦味	1
うま味	5
甘味	4
塩味	4

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
コクのある味	5
ジューシー感	5
重厚感	5
芳醇味	4
素材本来の味	5

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	2
触覚	4
味覚	5
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）

ハンバーグの醍醐味は、ステーキに比べて厚みがあり、断面から肉汁の滴るものを頬張り噛みしめることにあります。そしてそれは肉の旨味が強いものであるほど、その快感も強く得られるものですが、当商品は食肉の王たる牛肉100%のハンバーグで、尚且つ三重県の誇るブランド牛のひとつとされる伊賀牛を使用しているため、脂の旨味よりも赤身の肉の旨味が強く、玉ねぎの甘みもしっかりと感じられ、ソースを使用せずに食してもまったく飽きのこない、国産牛ならではの贅沢な味わいが楽しめました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

牛肉100%というこのワードは、現代においても日本人の心を強く揺さぶるものですが、これがアメリカやオーストラリア等の海外産ではなく、日本が世界に誇る国産のものとなれば、その興奮はひときわ高いものとなります。「伊賀牛100%ハンバーグ」というネーミングは、消費者の関心を集めるのに十分な力がありますが、松阪牛に比べ知名度がさほど高くないため、資料にも書かれている「幻の伊賀牛」をパッケージにも明記し、その希少性の高さをより多くの消費者にアピールしてはどうでしょうか。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

様々な食品の値上げはとどまることを知らず、そしてそれは牛肉もまた例外ではなく、牛肉を使用したレトルト食品や冷凍食品も高値が続く中、当商品は国産牛を100%使用したハンバーグでありながら、味と品質の高さからは納得のできる価格を実現されており、またその保存性・利便性の高さから特に都市部の共働き世帯やアクティブシニアをメインターゲットにし、タイムパフォーマンスの良さと贅沢な時間を提案する戦略は非常に合理的であるとの意見もあり、多くの審査員の高評価を得ることができました。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

商品は非常に優れたものでありながら今現在、広報活動はそれほど積極的に行われていないと思われる点は惜しいところです。しかしながら、少人数で運営されているお店であることからフットワークが軽く、営業・販売等においてスピーディーな対応ができるとされる点はまさに強みであり、またInstagramを活用し、店主の顔が見える発信を通じて顧客との信頼関係を築こうとしている点は、非常に共感できる点でもあります。ぜひともお客様の声を直接伺うための窓口の設置も検討すべきかと思えます。

5. ブランディング要因

希少な牛肉を確かな技術を持って最高の食肉とし、特別な一皿へ昇華させるとするブランディングに対しての考えは素晴らしく、また自らを伊賀牛の伝道師とし、それを買い求めるなら当店へという信頼の確立を目指して絶え間のない営業努力を続ける姿勢にもただ頭の下がる思いがします。精肉店とカフェを運営する強みを活かし、現場で培った知見を製品に反映させている点もまたブランドの厚みとなっていると考えます。今後は広報活動にさらに力を入れ、ブランド力のますますの強化を強く望みます。

6. 素材・安全性・その他

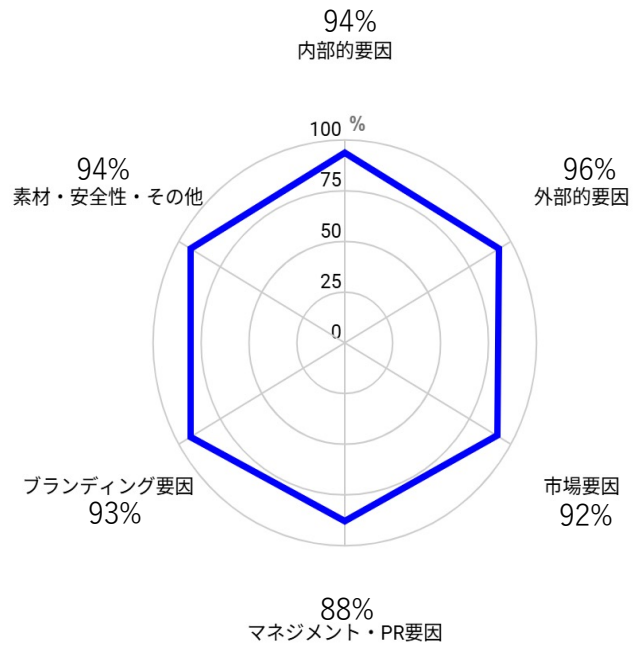
松阪牛と同様、三重県の誇るブランド牛である伊賀牛を100%使用しているハンバーグである当商品は、素材としての力は非常に高いものがあります。またその希少な牛の味をより高めるための製造技術に加え、トレーサビリティ管理をはじめHACCPの概念に基づく衛生・品質管理は概ね高い安心感があります。これらはすべて、伊賀牛という地元の宝とも呼べる食材に対する深い愛情の成せる業であり、また良いものを作るためには一切の妥協はしない誠意も、商品の説明文からもしっかりと伝わってきました。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布は94%から88%の範囲となり、平均を取ってグランプリの要件を十分に満たす高得点のグラフです。

最も評価の高かったのは内部的要因で、これは伊賀牛の旨味を存分に楽しめる贅沢なハンバーグの味への評価となります。外部的要因、素材・安全性・その他とブランディング要因は、それぞれ伊賀牛100%というワードの持つ訴求力の高さ、希少な国産牛を使用した商品であること、そして作り手の伊賀牛に対する愛情の深さと製造工程における安心感の高さに対する評価、市場要因は味と値段からタイムパフォーマンス至上主義を見事表現されていること、最後にマネジメント・PR要因については、今現在では素晴らしい商品に対し広報活動が積極的とはいえず、今後への期待を込めての評価となります。



■ 総評

子供の頃に食してその記憶に深く刻み込まれた味は、どれほど年齢を重ねても記憶からは簡単に消えてなくなるものです。特定の香りが過去の記憶を呼び起こすプルースト効果は、嗅覚が脳の記憶を司る機能を持つ海馬と直結しているために起こる現象ですが、子供が皆大好きなハンバーグが様々な形を変えても大人にも好きな人が多いのは、過去に食したその経験が大きく影響していると考えます。合い挽き肉を使用したハンバーグは日本で誕生したとされ、また日本のレストラン等で食されるハンバーグは牛と豚の肉を店それぞれの割合で混ぜたものが多いですが、牛肉100%のものはやはり贅沢感、ご馳走感がとりわけ強く、鉄板の上で音を立てて供されるハンバーグは多くの人を興奮に駆り立てる力があります。

当商品は、三重県の誇る地元のブランド牛の中でも、その希少価値の高さから幻の牛とも称される伊賀牛を贅沢にハンバーグに使用し、その味は赤身肉の旨味、みっちりとした噛み応え、中から染み出すたっぷりとした肉汁がいずれもステーキに勝るとも劣らない味わいで、まさしくご馳走を味わっている感覚でした。タイムパフォーマンス至上主義をサブタイトルとする当商品は、日常の中のちょっとした非日常とも言うべき、贅沢な時間を我々に提供してくれるものです。そして商品を特別な一皿へ昇華させるとするブランディングに対しての考えはひととき素晴らしく、そのためにはいかなる努力も惜しまないとする姿勢は、伊賀牛という名の地元の宝にどこまでも深い愛情を注いでいることの実証とも呼べるものです。以上、西ざわ笑店様より出品の「伊賀牛100%ハンバーグ」は、第97回ジャパン・フード・セレクション審査会において厳正な審査の結果、多くの審査員の高評価を集め見事グランプリを受賞されたことの御報告とさせていただきます。これからも伊賀牛の持つさらなる可能性を発掘し、より多くの消費者の舌も心も喜ばせてくれる商品の開発を大いに期待する次第です。



〒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