



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

濃厚ミートパイ 黒トリュフ



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 濃厚ミートパイ 黒トリュフ

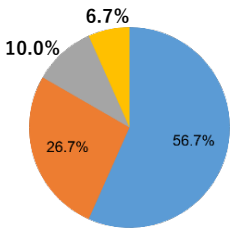
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第97回 (2026年3月)

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。

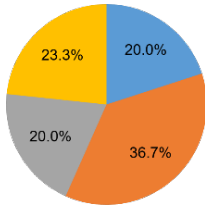
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

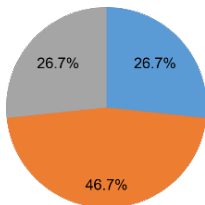
1 この商品に興味がありますか



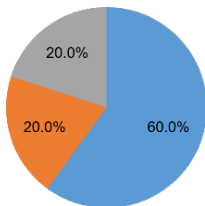
2 この価格で買いたいと思いますか



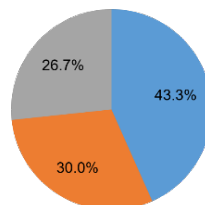
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

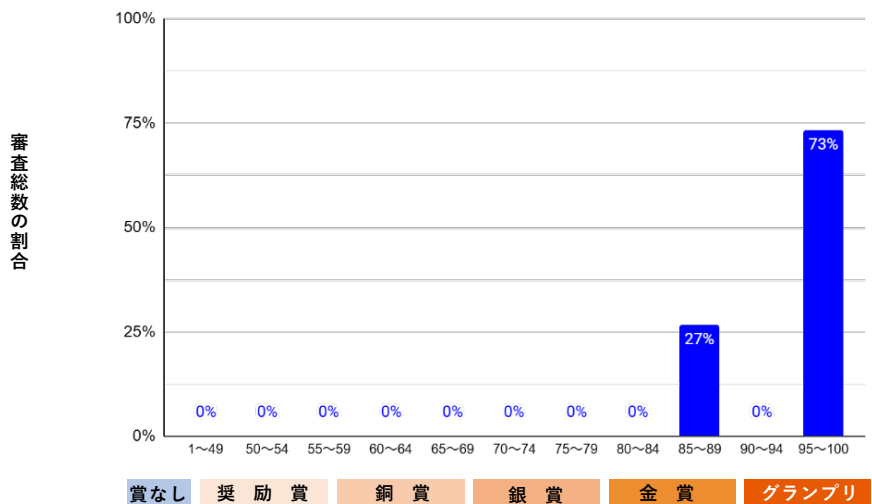
評価が高かった内容

サクサクとしたパイ生地としっとりジューシーなミートが絶品
 バターの香りと肉の旨味を吸ったパイ生地が贅沢な逸品
 ごちそう感、食事感を連想させるネーミング
 ローストビーフの端材を使用して存在感あるパイが誕生した背景
 食品ロス問題に真面目に取り組む姿勢に共感した
 手軽に購入できるのでギフトや手土産に最適
 冷凍流通での品質保持と各工程ごとの衛生管理に安心感がある

評価が低かった内容

サイズが大きいのは嬉しい反面、食べづらさを感じた
 パイを小さくカットするのが難しく、バラバラになった
 ローストビーフの前菜として、一口サイズのものほしい
 赤城牛の味が楽しめるシンプルなフィリングのパイも食べたい
 ローストビーフのサイドメニューとして一口サイズがほしい
 トリュフをゴロネーゼに混ぜるのも良いが、ソースではどうか
 箱がシンプルでギフトとして的高级感が弱い

点数分布



金賞相当が27%、グランプリ相当が73%という高評価を占め、総合評価95点で【グランプリ】受賞となりました。特に95~100点が73%と高得点に集中しました。

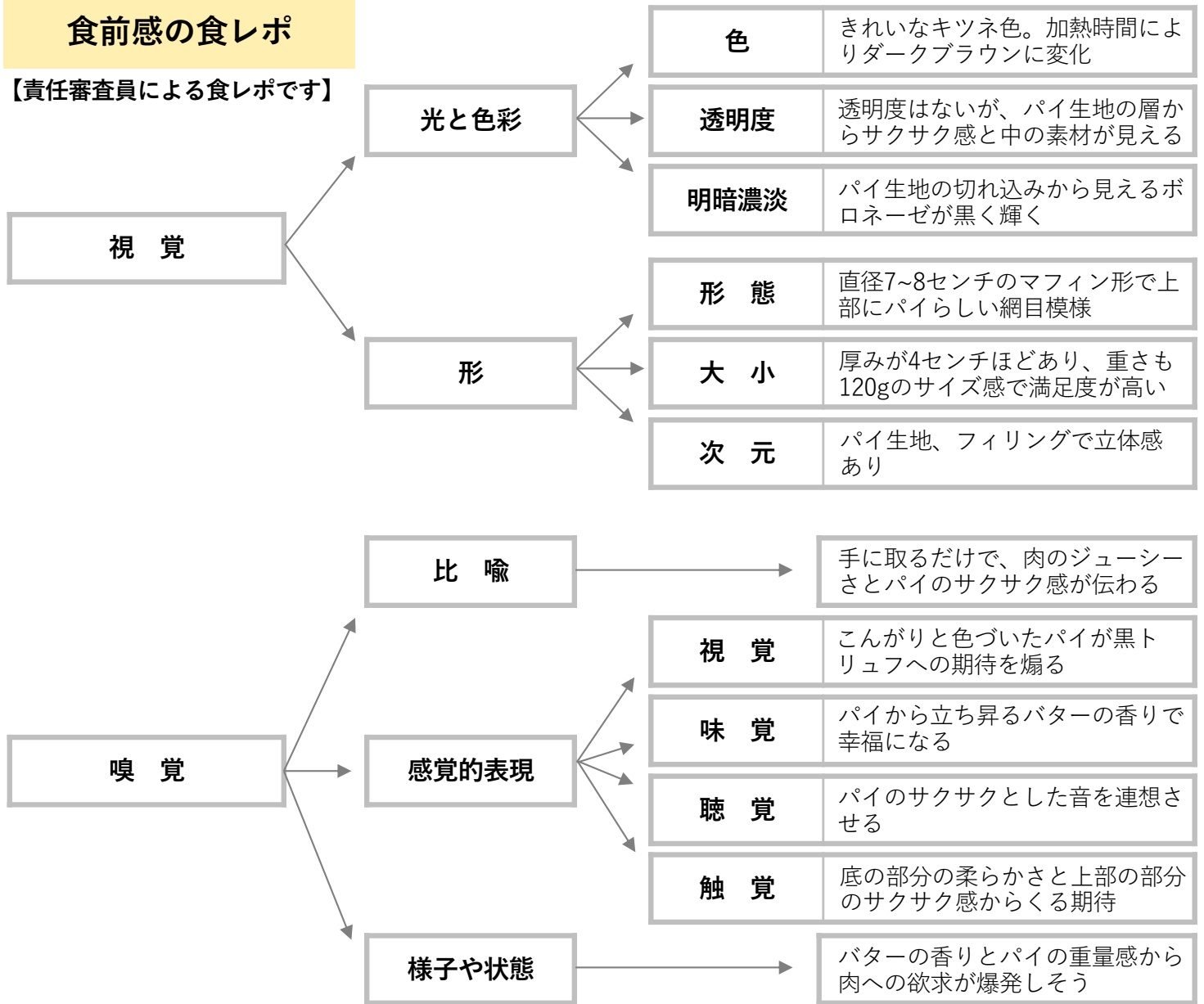
これはミートパイの完成度の高さに多くの審査員が魅了された結果だと考えます。また、食品・食材ロスへの取り組みと、端材から本格的な料理へと変身させたことに多くの称賛の声があがりました。「贈答品」として「ご褒美」として、喜ばれる逸品です。



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】



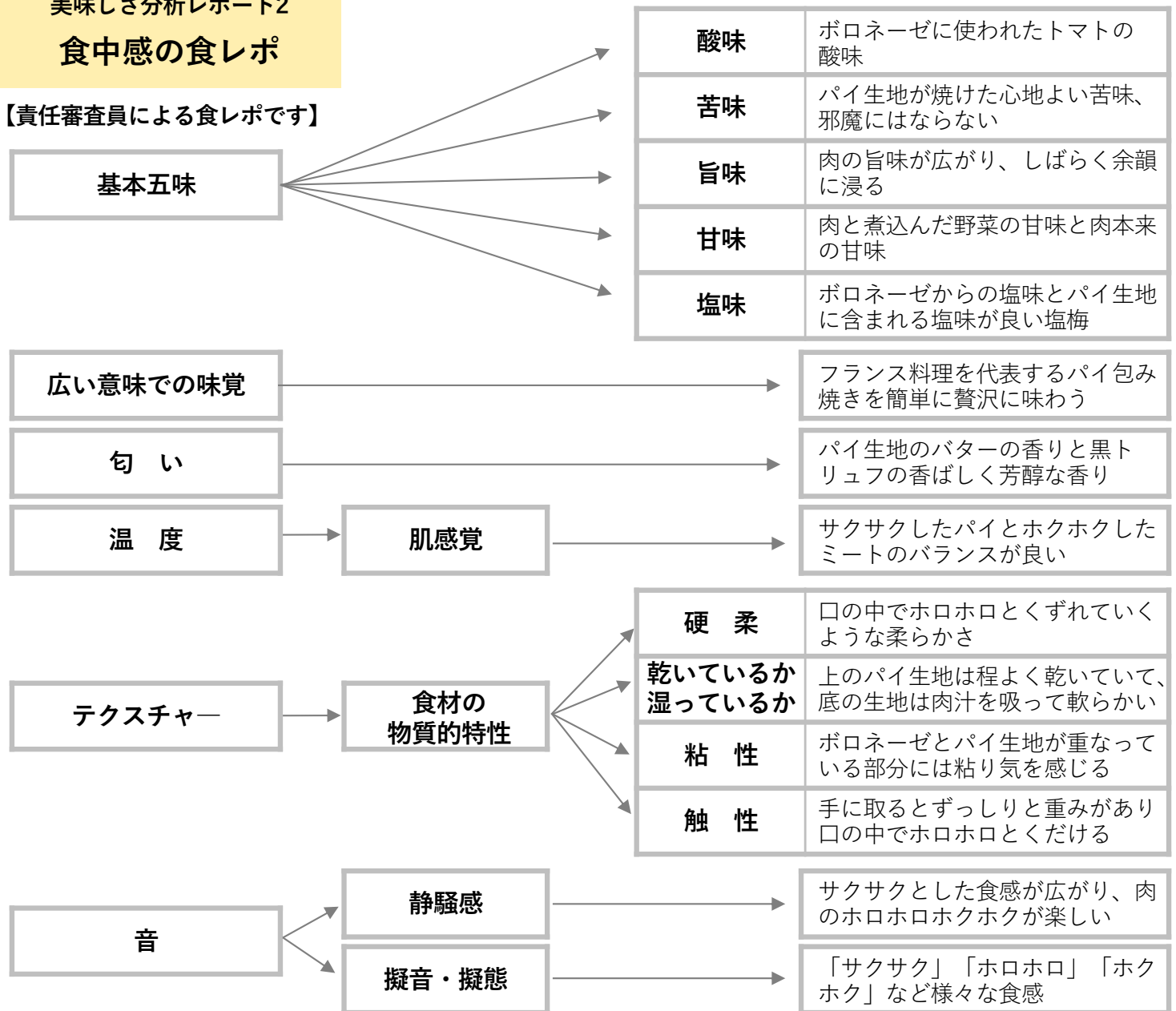
■ 食前感 講評

濃厚ミートパイ 黒トリュフは、見た目から手に取った際のずっしりとした重量感まで、食前の期待を高めてくれるミートパイです。一目でパイの香りまでも想像できて、ワクワクします。視覚的に厚みのあるパイは、上部がオープンの中でパンクしないように網目状になっており、パイの重みからフィリングがたくさん詰められているのがわかります。袋を開けた瞬間に幸せなバターの香りが鼻をくすぐります。冷凍のまま500Wの電子レンジで2~3分温め、オープン170度で2分温めます。この時、家中に香るバターとポロネーゼ、そして、黒トリュフの香りに、早く口いっぱいにはおぼりたいという欲求がこみ上げてきます。パイのサクサク感まで感じるような気がします。このパイは、なかなかのサイズなので手でつまんで一口で、というわけにはいきません。ナイフとフォーク、温野菜やマッシュポテトを添えていただきたいと考えます。食べる前から気分を高めてくれる完成度の高さと、特別な日のディナーとして、テーブルを彩ってくれることでしょう。

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

ワンバイトでサクサクとしたパイとジューシーでふっくらホクホクとした肉とが重なり合い、豊かなそして濃厚な食中感の印象的な味わいが生まれます。基本五味では、バターのふくよかな風味と優しい香りが刺激を与えてくれ、次にポロネーゼの酸味や甘味が口の中で広がります。そして、一度食べたなら忘れられない黒トリュフの香りがポロネーゼとともに立ち上がり、最後に肉の旨味が全てを包み込むようにその存在感を放ちます。底の部分のパイ生地が肉の旨味を吸って、何とも言えない濃厚なおいしさで、大満足のミートパイです。ローストビーフの端材をつかってのミートパイは、ある意味、本来のパイ料理のあり方だと感じさせる家庭的なぬくもりを与えてくれる逸品です。

パイを食べながら、ローストビーフが浮かんできます。「ローストビーフも食べたい」、「ミートパイもすてがたい」と悩む人のため、手でつまめる小さなパイがあったらどうでしょう。ポロネーゼとミンチとスパイスのシンプルな2種類、ローストビーフのアミューズとして楽しめます。



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

バターの香りとポロネーゼの味の中から立ち上がる黒トリュフの香りが「贅沢なごちそう」をいただいた余韻が残る後味

気候・地域

都会でしか味わえないような「おしゃれで高級なパイ」が手軽に自宅の食卓に上がる贅沢なひととき

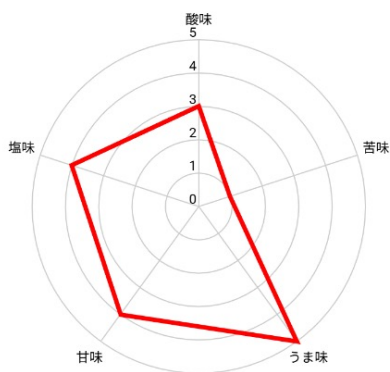
食経験・食習慣

贈答品として、自分へのご褒美として、家族や友人との集まりに彩りを添えて、何度でも味わいたくなる我が家の特別な料理

健康・生活様式

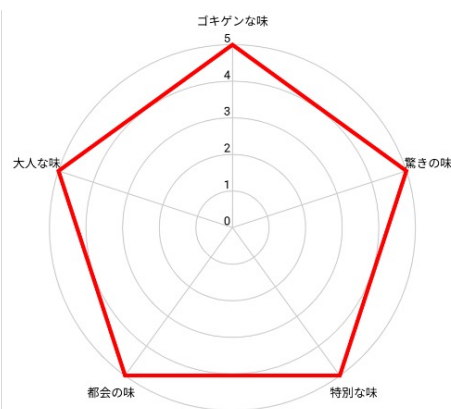
食材を無駄にしない、丁寧なこだわり、日々を大切にしたい気持ちを表現できる逸品

基本五味の レーダーチャート



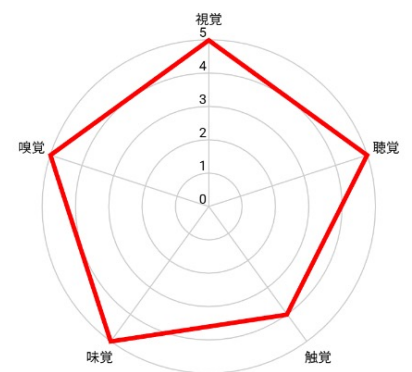
五味	評点
酸味	3
苦味	1
うま味	5
甘味	4
塩味	4

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
ゴキゲンな味	5
驚きの味	5
特別な味	5
都会の味	5
大人な味	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	5
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）

ローストビーフを作る際に出てしまう端材を「別のごちそう」として極上のミートパイに変身させたのには驚きました。たっぷりに入ったフィリングとサクサクとした歯触りのパイ生地が口の中で絡み合っただけでバターと黒トリュフの香りが広がり、贅沢な時間を楽しめます。重量感のあるパイで大満足です。しかし、ここでもう一つ、前菜として手でつまめる小さなサイズのパイがあるのもっと楽しめるのに感じました。シンプルに肉とスパイスを用いたフィリングを詰めたものとボロネーゼ、2種類あれば嬉しいです。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

ストレートなネーミングがパイの味や食感を連想させてくれます。「濃厚」の文字に心がワクワクするほどの期待がわき上がります。5個入りの箱はシンプルで都会的だと感じました。ローストビーフと一緒に購入するとマーブルカラーの箱と並んで高級感があり、ギフトとしても満足度の高いものです。ミートパイのみの購入になると白い箱がさびしいように感じました。箱にローストビーフに使われている墨系、またはゴールド系かシルバー系のあしらいがあると良いのかなと考えました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

日々の煩わしさに追われて「食事のことなど考えたくない」「忙しくて時間がない」でも「おいしいものが食べたい」できれば「家で気心の知れた人と食卓を囲みたい」とわがままに考える私たちは、ちょっと贅沢でひとつ上のおしゃれなものを求めています。クリックして、数日で届き、いつでも冷凍庫から出して食べられるミートパイは嬉しい逸品です。付け合わせを準備するだけで、フレンチ風ディナーが出来上がります。一度経験すると、手放せなくなるファンが増えそうです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

「赤城牛」を食べたことがなかったので、どうしてもローストビーフを食べてみたくなりました。ネット検索すると、直ぐに購入サイトに辿り着き、家族の人数や集まりの大きさにより用意された量のものを選ぶことができます。チャットで質問することができるので、忙しい人や対面で話をするのが難しいと感じる人にも優しい対応です。インスタグラムの動画にも見入ってしまいます。あらゆる世代や日本語が難しいと感じる購入者も視野に入れた取り組みに今後の広まりを感じます。

5. ブランディング要因

赤城牛のローストビーフの端材から生まれたミートパイは、高級感があり、ごちそう感のある逸品です。友人との集まりに、家族の祝い事の席に彩りを与えてくれる特別な存在感のあるパイです。会社の理念にあるように「お客様の気分を上げる」「世の中をゴキゲンにする」「不可能を可能に」を具現化した商品だと考えます。まさに、ブランディングがしっかりとされた上で作られた商品で、サイトの写真やSNSの動画等もその世界観を演出していると思います。

6. 素材・安全性・その他

HACCPの考えに基づいた各工程ごとの重要管理点を明確にして、記録や確認を徹底されているということで、大変安心して購入できると感じました。日々の作業環境や器具の点検・清掃消毒や従業員への衛生教育も大変な作業です。それらに真摯に向き合う姿勢には頭が下がります。また、この商品は冷凍で届くため、冷凍流通における温度管理も必要なため、こだわりを持った管理体制がうかがわれます。一人一人の手によって安心安全な商品が届けられていることに感謝しかありません。

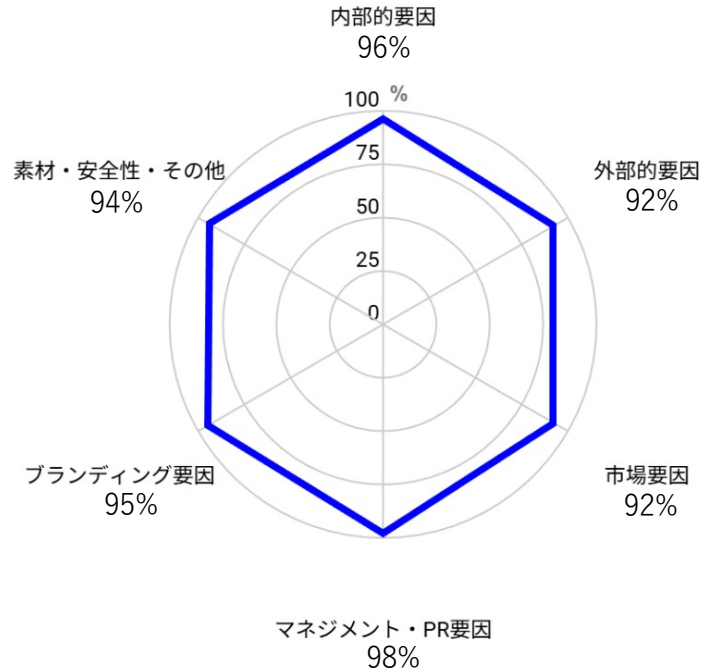
審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、92%から98%の範囲に分布し、全体的に広い六角形のグラフとなりました。【内部的要因】

【外部的要因】 【市場的要因】 は味や香りなど完成度の高さに驚きを持って支持されました。特別な日の一皿として、大切な方に贈るギフトとして高評価を得ました。

【マネジメント・PR要因】 【ブランディング要因】 では、メインの商品であるローストビーフの端材を利用した商品作りが共感を呼び、非常に高い評価となりました。ブランドサイトも大変分かりやすく構成されており、高級感のあるサイトがミートパイやローストビーフの特別感を与えてくれます。【素材・安全性・その他】 では、「知る人ぞ知る」赤城牛の使用と細やかで丁寧な調理作業姿勢が好印象でした。



■ 総評

まずはじめに、「日本ではなじみがない」と言われているミートパイを、しかも「知る人ぞ知る」と言われる赤城牛を使用している商品化に驚きと楽しさを感じました。三宿から全国へと広がっていく姿が想像できます。若い力の挑戦に心から敬意を表します。パイ生地サクサクとした食感と、想像以上にぎっしり詰まったフィリングと、香り高い黒トリュフのポロネーゼがかむごとに口の中で混ざり合い、次の一口へと誘ってくれます。ポロネーゼの肉の旨味が力強く、赤身の濃くてジューシー、食べ飽きないおいしさが魅力です。ローストビーフから出る端材を使っているアップサイクルも多くの審査員の賛同を得ました。食品ロス問題にも目を向ける姿勢に共感とともに、「こんなステキな一品ができるんだ」という驚きの声がありました。SNSマーケティングも若い世代からシニア世代まで、つい手を止めて見入ってしまう内容で存在感があります。ネーミングもわかりやすく記憶しやすいものです。パッケージは白い箱にシルバー系のシールで、都会的だと感じました。ローストビーフと一緒に購入すると、マーブル柄のパッケージと並んでとても高級感があり贈答品として最適だと思います。ミートパイのみの場合、パッケージが弱く感じられてしまうため、高級感を演出するひと工夫をされると良いでしょう。また、かなりのサイズ感のあるミートパイなので、一部で「食べにくい」「切るとボロボロになる」との声も出ました。それを踏まえて、ローストビーフの前菜として、手でつまめる小さなサイズのパイがあったら良いなと思いました。食前のアミューズとしてのミートパイを味わってみたいなと感じました。日本の食品売場では、なかなか満足いくミートパイやローストビーフに出会うことができませんが、冷凍で届き、我が家で簡単に時短で食卓に上げることができるこの商品は、幅広い層に受け入れられ多くのファンを獲得するでしょう。贈答用にも自宅用にも、皆を笑顔にする商品です。最後に、貴社の更なる飛躍とご繁栄を審査員一同、心よりお祈り申し上げます。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション