



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

熊本あか鶏 むね肉



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 熊本あか鶏 むね肉

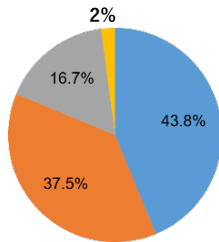
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第98回 (2026年4月)

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。

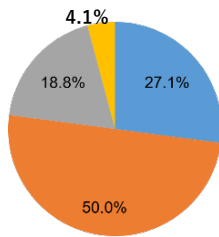
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

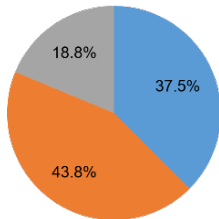
1 この商品に興味がありますか



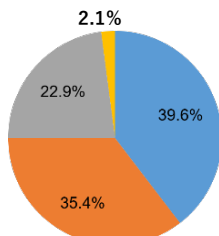
2 この価格で買いたいと思いますか



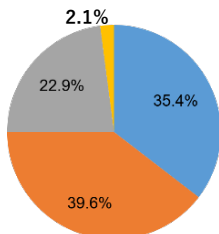
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

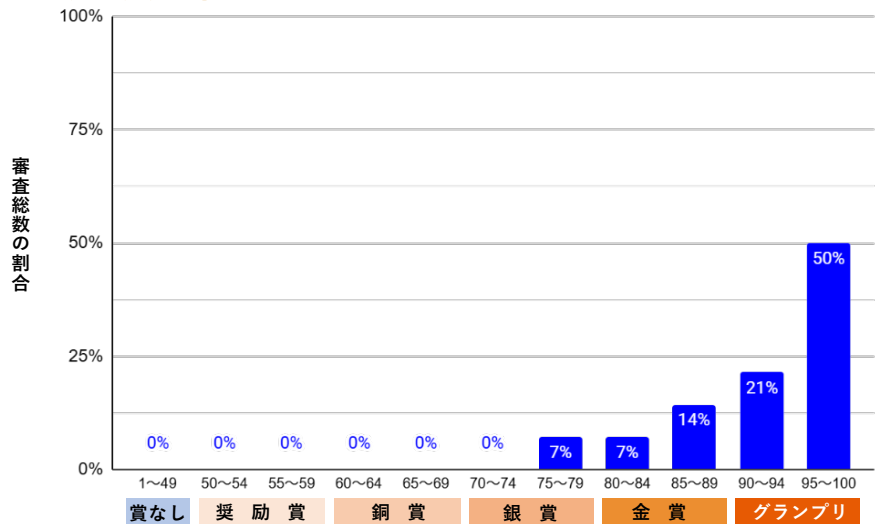
評価が高かった内容

臭みがなく、香ばしい濃厚な旨味と鶏肉の甘味を感じる
 弾力のある歯ごたえとジューシーさがあり、パサつきが少ない
 火の国熊本の地鶏として「あか鶏」という名前はぴったり
 「もゆる美味」のキャッチコピーはインパクトがある
 Webサイトでの発信に企業の誠実さと前向きさを感じる
 和紅茶の飼料や育成方法にこだわりがあり、鶏への愛情を感じる
 安心安全の設計がしっかりしていて、企業姿勢が表れている

評価が低かった内容

多少は仕方ないと思うが、冷めるとより強くパサつきを感じる
 パッケージは各店舗に任せただけでは良さが伝わらない
 価格が高めなので、品質の良さで選ばれる工夫が必要
 消費者の検索行動の受け皿としてブランドページは必要
 高たんぱく・低脂質などのヘルシーさのアピールをすると良い
 赤鶏の希少性や貴社のこだわりなどを伝えることが重要
 安全性への取り組みなども消費者にどんどん届けるべき

点数分布



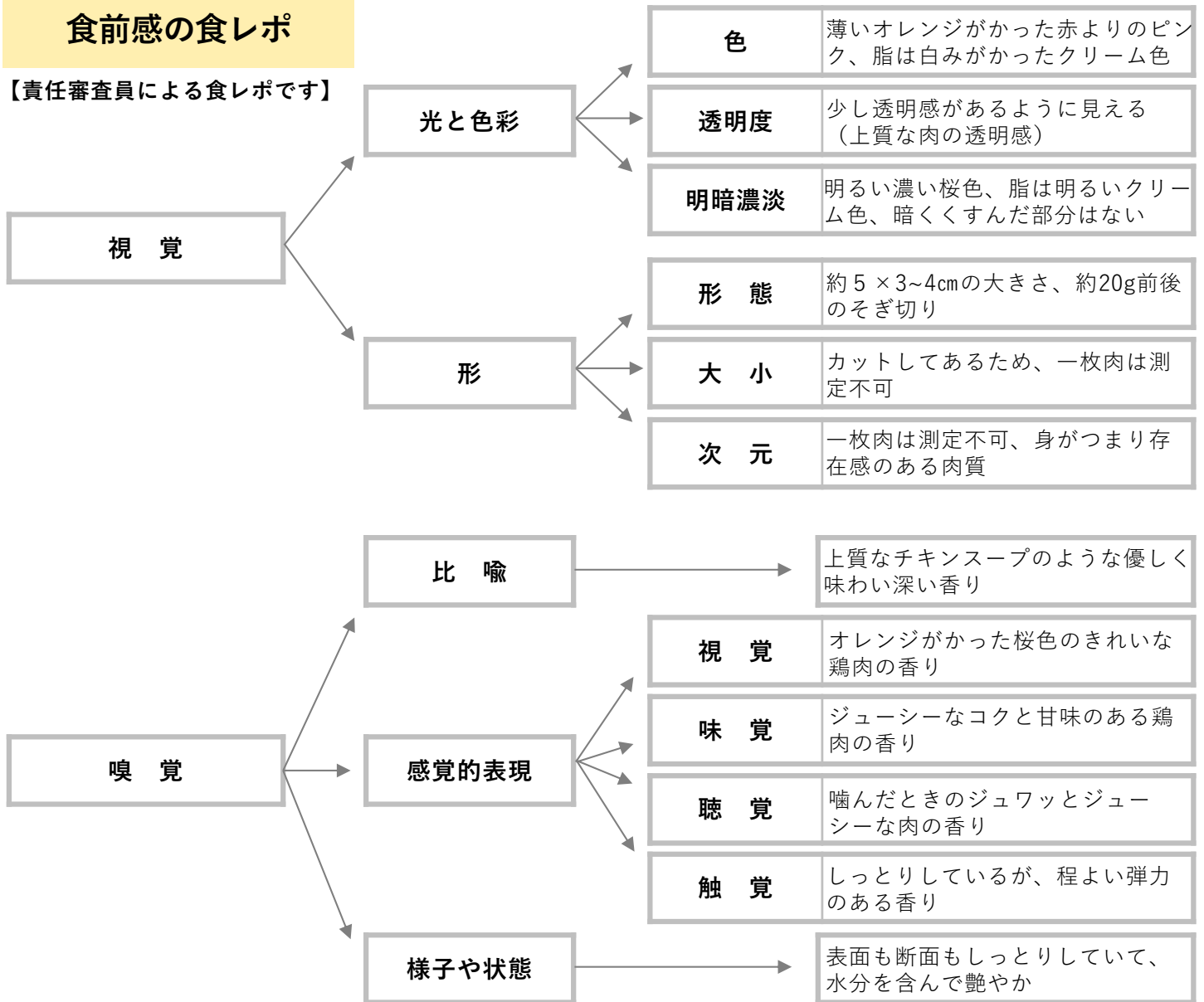
点数は銀賞相当からグランプリ相当まで分布し、総合評価93点でグランプリとなりました。半数が95点以上の非常に高い評価を得た理由は、和紅茶を使った飼料・放し飼いなどのこだわった飼育方法や臭み・パサつく等が少なく、旨味・甘味が強い質の良い肉質によるものと考えます。アンケートでは、約8割の審査委員が商品に興味がある、この値段で買いたいと思うと回答し、関心が高いことがうかがえます。



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

一口大のそぎ切りになっているむね肉は、パックを開いても一般的な鶏特有の匂いがないのにまず驚きました。一つ一つの切り身は少しオレンジがかった濃いめの桜色で、スーパーなどで見る白っぽいむね肉の色とは明らかに違ってきます。鶏肉独特の透明感と明るい肉色、艶やかな表面と断面は、新鮮な鶏肉であることが見てとれます。筋は丁寧に除いているのか見当たりません。断面の繊維質も細かく、ほとんど筋張ったところはありません。脂肪はきれいなクリーム色で独特の嫌な匂いを感じられません。ブロイラーの鶏のような水っぽさもなく、身はしまっていて密度が濃いですが、手で触っても硬いという印象はありません。

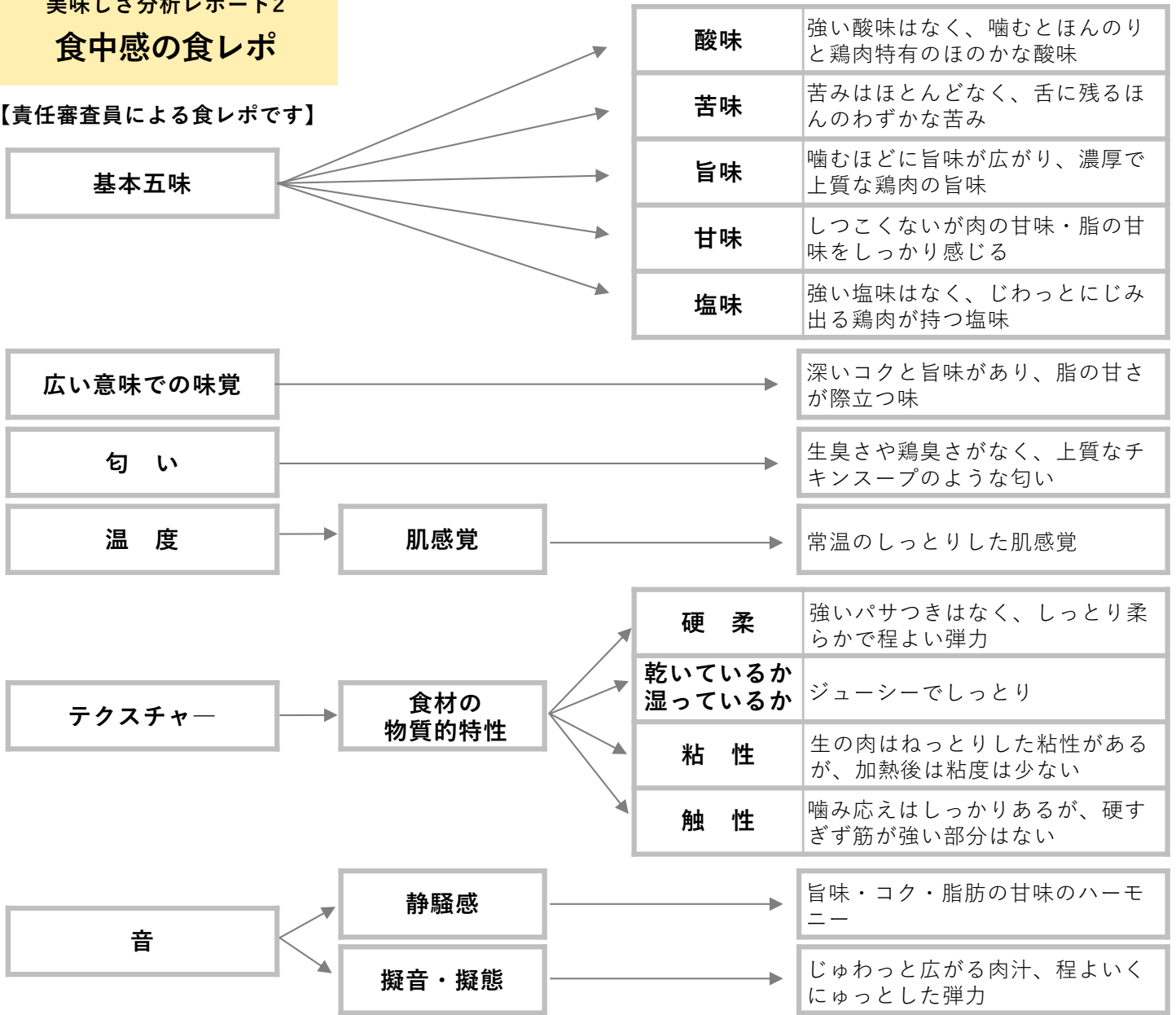
そぎ切りにされていますが、一枚のむね肉は厚さもあり、しっかりとした重量に違いないと思える肉質です。しっとりとしたみずみずしい触り心地に、調理をするとどのような感じに仕上がるのか、香りはどうか興味が尽きません。早く食べてみたいというワクワクした気持ちになりました。



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

茹でてそのまま、茹でてトマトと一緒にサラダにした2品で食べました。茹でた後のお湯が脂はもちろん浮いていますが、透き通ったままきれいだったことに驚きました。購入してすぐのむね肉でも、茹でるとお湯が白くなり、たんぱく質が固まってふわふわ浮いていることが多いのですが、そのようなことがなくドリップが少なく新鮮だということがわかります。味をつけずにそのまま食べたむね肉は旨味が濃く、甘味も一般的なむね肉よりも強く感じます。パサつきが少なく、肉の繊維も気にならずに食べられました。いやな匂いは一切なく、豊潤で少し香ばしいような鶏の香りが食欲をそそります。トマトと一緒にマヨネーズであえたサラダは、マヨネーズの味に負けることなく、肉の旨味がマヨネーズの旨味とミックスされ、とてもおいしくいただきました。他に、塩コショウをしてオリーブオイルで焼く調理と唐揚げでいただきました。焼いたり揚げたりすると旨味が出てしまい肉のパサつきを感じるがありますが、どちらの調理法でもジューシーさが保たれ、香ばしい香りと旨味をより強く感じられました。どのような調理法でも、香り・旨味・甘味が強く感じられ、程よい弾力と歯切れの良さに、高いポテンシャルを持つむね肉だと感じました。



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

口に残る鶏肉と脂身の甘さ、チキンスープを飲んだような深いコク・旨味が広がったまま残り、長く後味を楽しめる。いわゆる鶏臭さは一切なく、美味しい余韻だけ残る

気候・地域

熊本あか鶏が育つ環境や大事に育てられる様子が想像でき、上質で丁寧に扱われている鶏肉だと思いを馳せられる。多くの地域の人たちに味わってほしい

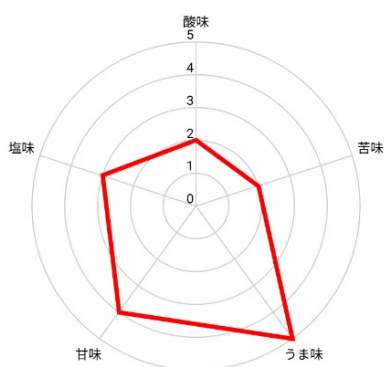
食経験・食習慣

熊本あか鶏は初めて食べた。上品で味わい深くパサつきの少ない鶏肉を食べる経験は、今まで食べた鶏むね肉の中でも特別なものになった

健康・生活様式

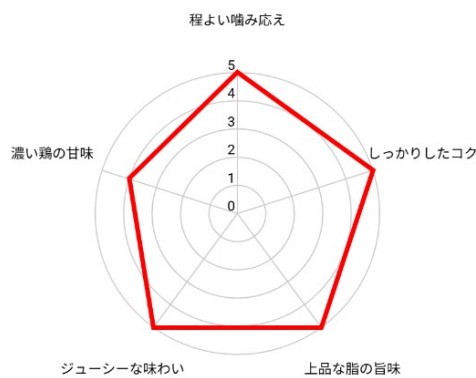
健康を気に掛ける人が多くなり、上質なたんぱく質を持ち、低カロリーなむね肉を購入したい消費者が増えている。パサつきや味がたんぱくすぎるという理由で購入を躊躇する消費者にぜひ知ってほしいむね肉

基本五味の レーダーチャート



五味	評点
酸味	2
苦味	2
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	評点
程よい噛み応え	5
しっかりしたコク	5
上品な脂の旨味	5
ジューシーな味わい	5
濃い鶏の甘味	4

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	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）

一般的にはパサつきが気になると言われるむね肉ですが、どんな調理法でもジューシーでパサつきが少なく、濃厚な旨味・甘味があり、味・五感について高い評価を得ています。養鶏から精肉加工まで一貫して行われており、和紅茶などを使ったハーブの飼料・平飼いの最新システムの鶏舎でストレス少なく育てられていることや、赤鶏品種の中でも1.5%ほどの希少品種であることなど消費者へ伝えられるストーリー性にも富んでおり、皆に愛される要素を多く含んだ商品です。一方で、冷めるとパサつきが気になるという意見も見られました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

名前の「熊本」「あか鶏」は産地と品種がストレートで伝わりやすく、「もえる美味」のキャッチコピーからも火の国熊本を連想させインパクトがあります。トサカを炎に見立てたデザインは秀逸ですが、スーパー等で陳列される際にはシールだけでの表示は心もとなく感じます。PRポイントである和紅茶を使用したハーブ飼料や赤鶏自体が希少品種であることなどがわかる工夫をすると、消費者への訴求が高まると考えます。各店舗でのポップの活用などは、積極的に行ってもらうような呼びかけも大事だと思います。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

昨今の健康志向の流れにより、高タンパク・低脂質・低カロリーへの関心が高まっています。同時にアニマルウェルフェアへの対応など、消費者の関心ごとは価格や手に入れやすさだけでなく、品質やどうしてその商品なのかということに向き始めています。この点において、一般的な鶏むね肉よりは割高だけれど、その商品を買う価値があると認められる理由がこの商品にはあると感じます。ただ、特別感だけが先行してしまうと日常の献立で選ばれにくくなるため、継続してこの鶏肉を食べる理由を消費者に提供することが必要だと考えます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

2025年にリブランディング、ロゴやカタログなどが刷新されたとのことで、今後の広報に期待いたします。現在の広報活動は広告予算や専任の担当者がいないなど手薄だと感じますが、今後ECサイトやWebサイトを立ち上げるとのことですので、一般消費者へどのようにしたらあか鶏の良さ・価値を伝えられるかが重要だと考えます。ブランドサイトや貴社のWebサイトを充実させ、そこに消費者を呼び込めるようにパッケージやパンフレットにQRコードを貼るなどして、多くの人の目に触れるような工夫が大事だと思います。

5. ブランディング要因

飼料会社を母体とし、飼育から加工・販売まで手掛ける生産体制こそが貴社の一番の強みであり、信頼に繋がっているブランドの中核だと感じます。熊本という地域、そしてその自然と伝統を受け継いで育てているあか鶏ブランドは、他社にまねができない強みです。強いストーリー性がありますので、ぜひそれを活用し、多くの消費者に貴社のこと赤鶏のことを知ってもらう機会を作っていただきたいと思います。赤鶏の良さは食べてもらえば良くわかります。ぜひ試食会など積極的に行い、ブランドとして広めていただきたいです。

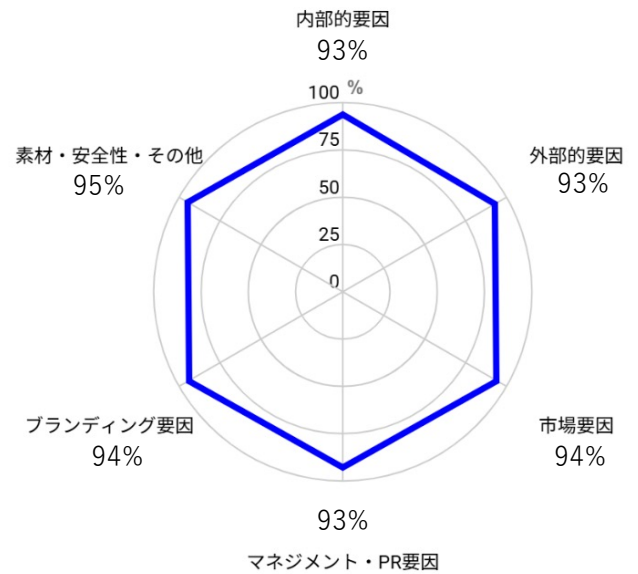
6. 素材・安全性・その他

FSSC22000や農場HACCPの取得は、国際基準の安全性を証明しており高く評価できます。保存料や着色料を一切使用せず、飼料や平飼いなどの飼育方法にもこだわっており、安全にこだわる消費者にも強く訴求できます。もちろん当たり前のことと言えばそれまでですが、どのように赤鶏が育てられ加工されているかは消費者にとって大きな関心ごとの一つでもあります。この情報がきちんと発信されれば、ますます消費者の信頼を得られるものと思いますので、ぜひWebサイトやSNS等で発信していただきたいと思います。

審査レポート

■ 要因分布

各要因は、93%から95%まで分布し、大きくバランスの良い六角形となりました。
 一番評価が高かった「素材・安全性・その他」は、安心安全に対して高い基準を設け、取り組まれていることが高評価につながりました。「内部的要因」は、むね肉の品質が味・香り・弾力など総合的に高い水準であることで非常に高評価でした。「マネジメント・PR要因」については、これからの広報活動に期待を込めた点数となっています。他の「外部的・市場・ブランディング要因」においては、いずれも適切な分析がされており、このまま貴社で取り組みを続けていただきたいと期待しております。



■ 総評

まずはじめに『飼料から畜産の未来を支える』『「育てる」から「食べる」までを1つにつなぐ』など、繋ぐを意識したビジョンを体現し、赤鶏という鶏ブランドを熊本の地から全国に届け、食卓を支えている貴社に心より敬意を表します。

「熊本あか鶏 むね肉」は、強い旨味と甘味、上品な皮の風味、ジューシーさなど高い品質が評価されたこと、今後の市場の伸びも予想されることから、グランプリを受賞いたしました。おめでとうございます。

「熊本あか鶏」は飼育・餌・血統を追求した究極の赤鶏であり、熊本の自然に生まれ、熊本の地域を背負い全国に届けられています。その名前・役割に恥じない名品であると感じます。鶏むね肉は、鶏・豚・牛の肉類の中でも価格的には低い部類だと思います。この赤鶏は、価格は一般的なむね肉よりは高いですが、その価格以上の美味しさ・驚きのあるむね肉だと感じました。むね肉というと水っぽい、パサパサしている、匂いが気になると思っている消費者は多いのではないかと思います。そんな人たちにぜひこのあか鶏を食べしてほしいと思います。昨今、物価の上昇や鳥インフルエンザの流行などで鶏肉の価格も上がっています。だからこそお金を使うなら、このあか鶏のような本物の美味しさに使ってほしいと願います。今後、一般消費者にECサイト等でも販売をするのであれば、この鶏の価値、どうしてこの値段なのか、他の鶏との差別化がはっきりできるような広報が必要になると考えます。また、ターゲットの一つであるシニア層には、実際に食べて知ってもらうことも必要だと思うので、積極的な試食会の開催も有効かと思えます。店頭に並ぶときのパッケージからも必要な情報が届くように、シールの改善や追加等も良いのではないのでしょうか。多くの人に「熊本あか鶏」を知ってもらう、味わってもらうのが大事だと考えます。貴社の大事にされている6次産業の強みと赤鶏への愛情をどうぞ多くの消費者に届けてください。多くの人たちから「熊本あか鶏」が愛されるよう応援しております。



〒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