



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

近江牛 | 肉師仕立て 角切りビーフシチュー



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 近江牛 | 肉師仕立て 角切りビーフシチュー

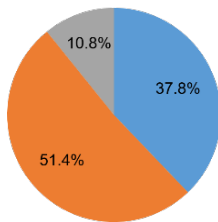
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第98回 (2026年4月)

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。

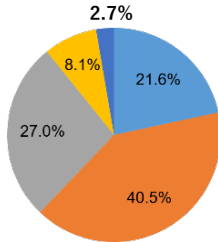
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

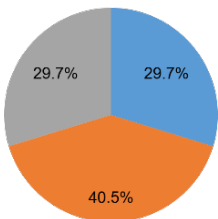
1 この商品に興味がありますか



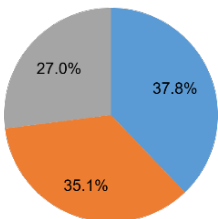
2 この価格で買いたいと思いますか



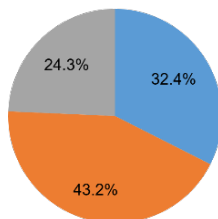
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

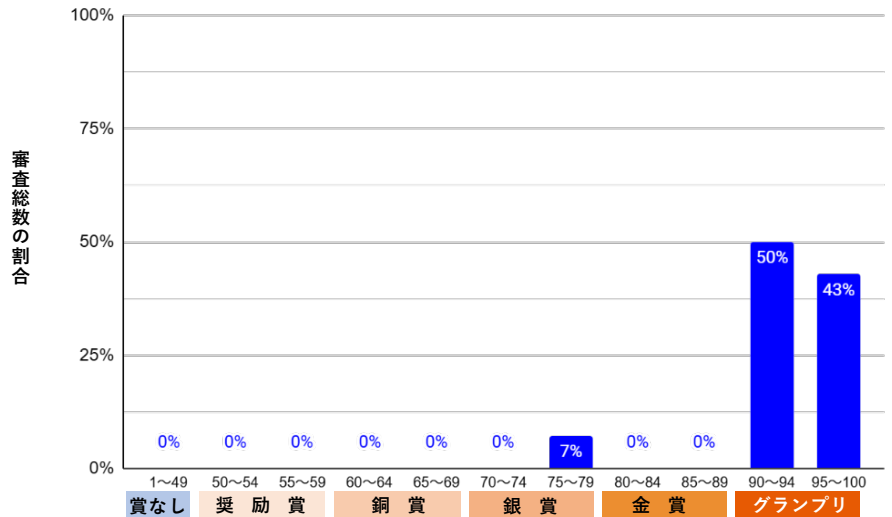
評価が高かった内容

濃厚なのにさらりとした後味で、飲めるほど優しい味わい
 大きな角切りの近江牛で食べ応えがあり、満足感がある
 温めるだけで本格ビーフシチューが食べられる手軽さが便利
 アルミ蒸着素材で冷凍保存可能、長期保存できるのが良い
 96時間じっくり煮込んだ牛の旨味が凝縮している
 白い箱に金色文字の品があるパッケージで、贈答品に向いている
 「近江牛」の表記とシズル感のある写真は訴求力がある

評価が低かった内容

じゃがいもの食感に違和感を感じる、ホクホクだと安心
 パッケージがやや大きいのでひとまわり小さくても良い
 もう少しはっきりした味覚の方が商品イメージに合う
 中袋に切り込みをつけて手で開けられる工夫があると助かる
 パッケージが外箱合わせて3重なので、簡素な仕様もあると良い
 パッケージに商品名の記載がなく「肉師仕立て」が伝わらない
 肉師や近江牛の情報が一目で伝わると商品の格上げに繋がる

点数分布



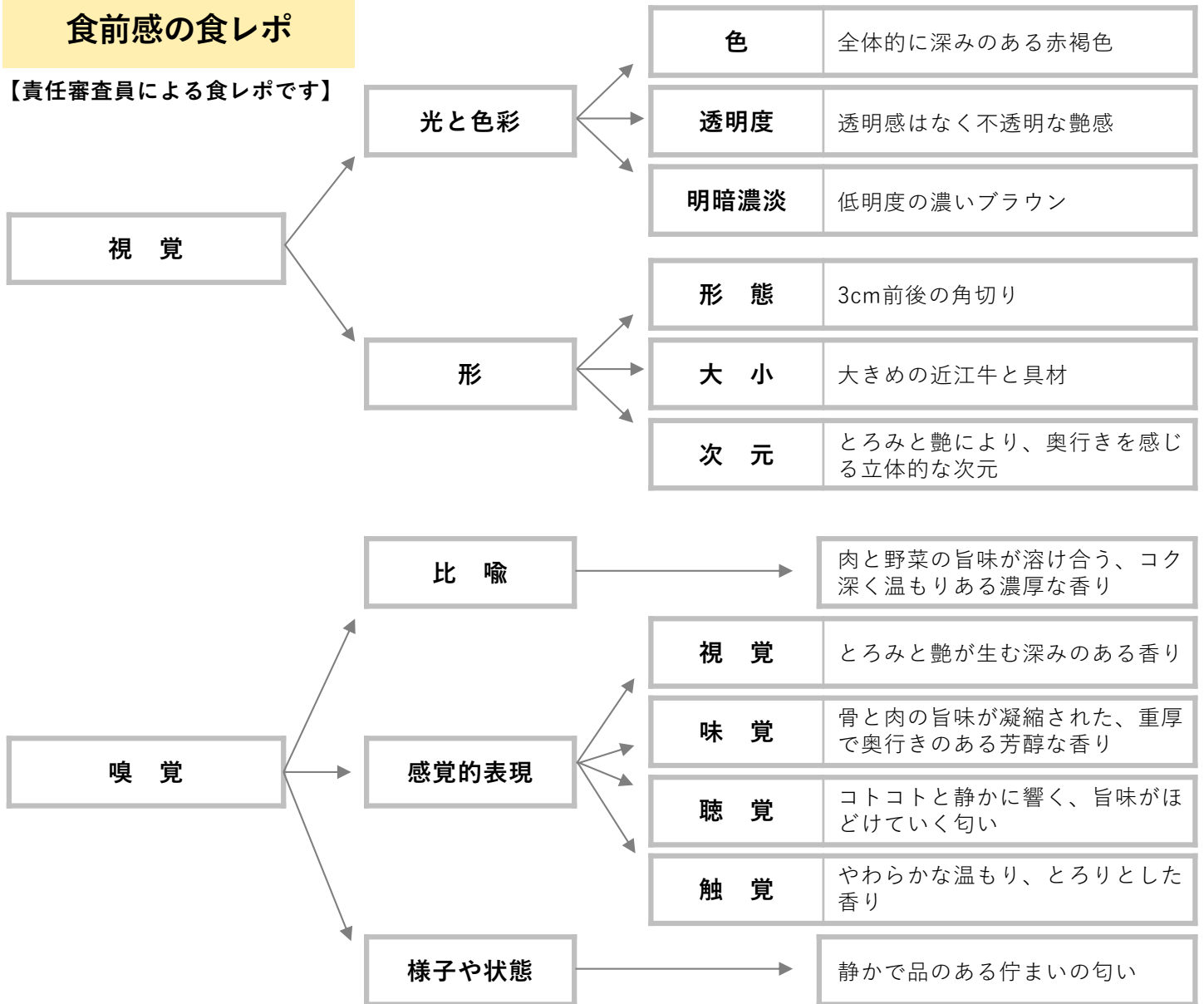
点数分布では、銀賞相当が7%、グランプリ相当が93%を占め、【グランプリ】となりました。老若男女に好まれる味わいと大きな角切り肉の存在感によるインパクトは大きく、審査員から高く評価されました。また、贈答品にふさわしい品格あるパッケージに興味を持つ人が多かったことも理由です。一方、銀賞にも票が入った背景には、こだわりや商品情報の訴求がやや少ない点があり、今後の発信強化が期待されます。



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

パッケージの白い箱は、凛とした佇まいの中にまず目に飛び込む金の印字「近江牛」が印象的で、その品格と確かな自信を静かに物語り、これから始まる味わいへの期待をやさしく高めてくれます。丸く切り抜かれた窓からはシズル感あふれるビーフシチューの姿がのぞき、自然と期待が膨らみ、外装に施された切り込みによる軽やかな開封のしやすさも、次への高揚感を誘います。内袋からは凍ったままでも伝わる具材の存在感に心が弾み、温める時間さえ楽しみへと変わります。器に移すと、角切りの近江牛が贅沢に現れ、その豊かな表情が視覚を満たし、トマトのやわらかな酸味とデミグラスの深いコクが重なり合う香りが立ちのぼり、嗅覚をやさしく刺激します。湯気に乗って広がる芳香に思わず口に運びたくなる「近江牛 | 肉師仕立て 角切りビーフシチュー」は、そんな期待を自然に引き出す一品でした。

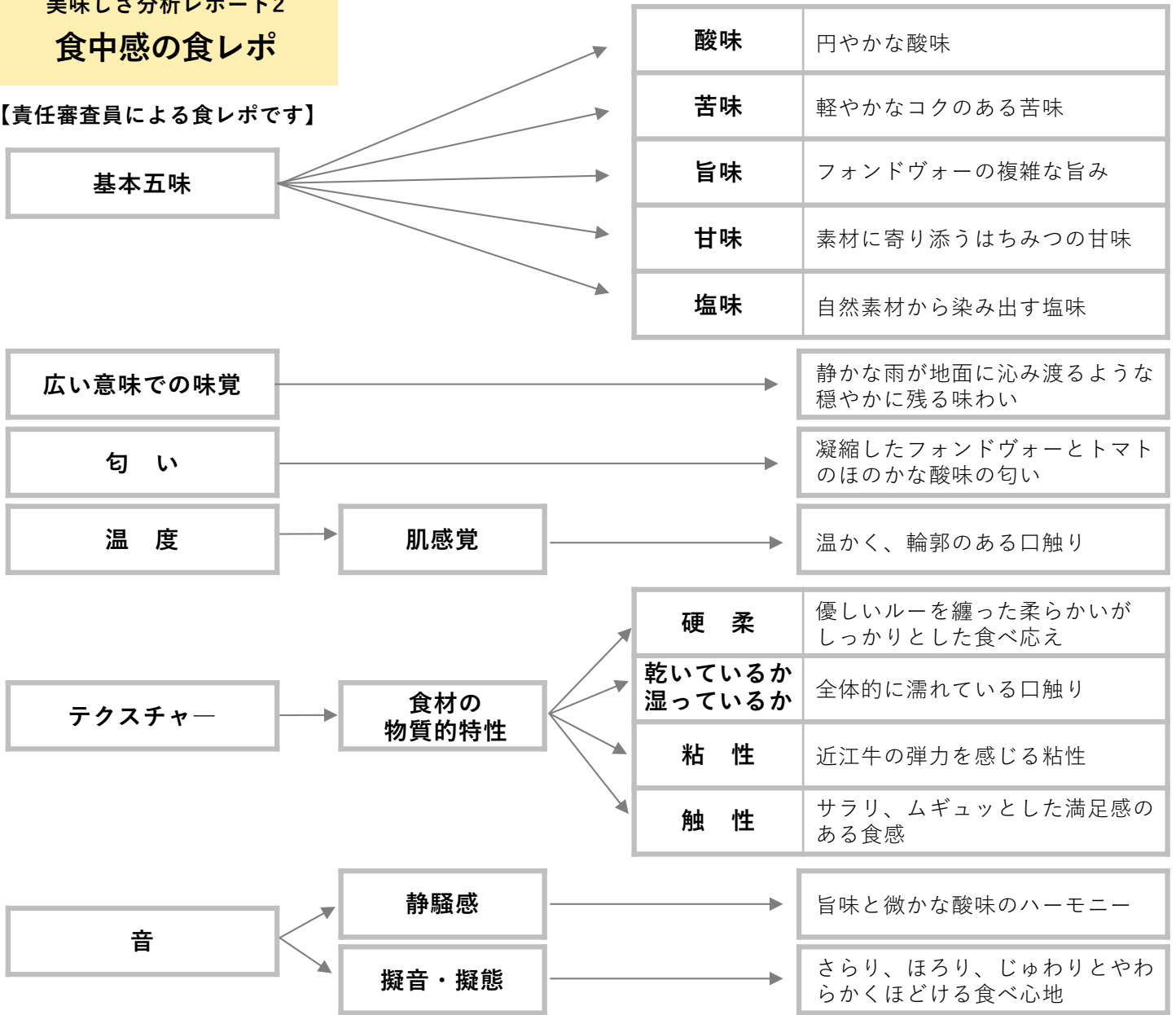
その食前のひとときは、由緒ある邸宅へと足を踏み入れる前の静かな高揚にも似て、心を整えながら一口を待つ時間さえ、特別な体験として印象に残りました。



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】



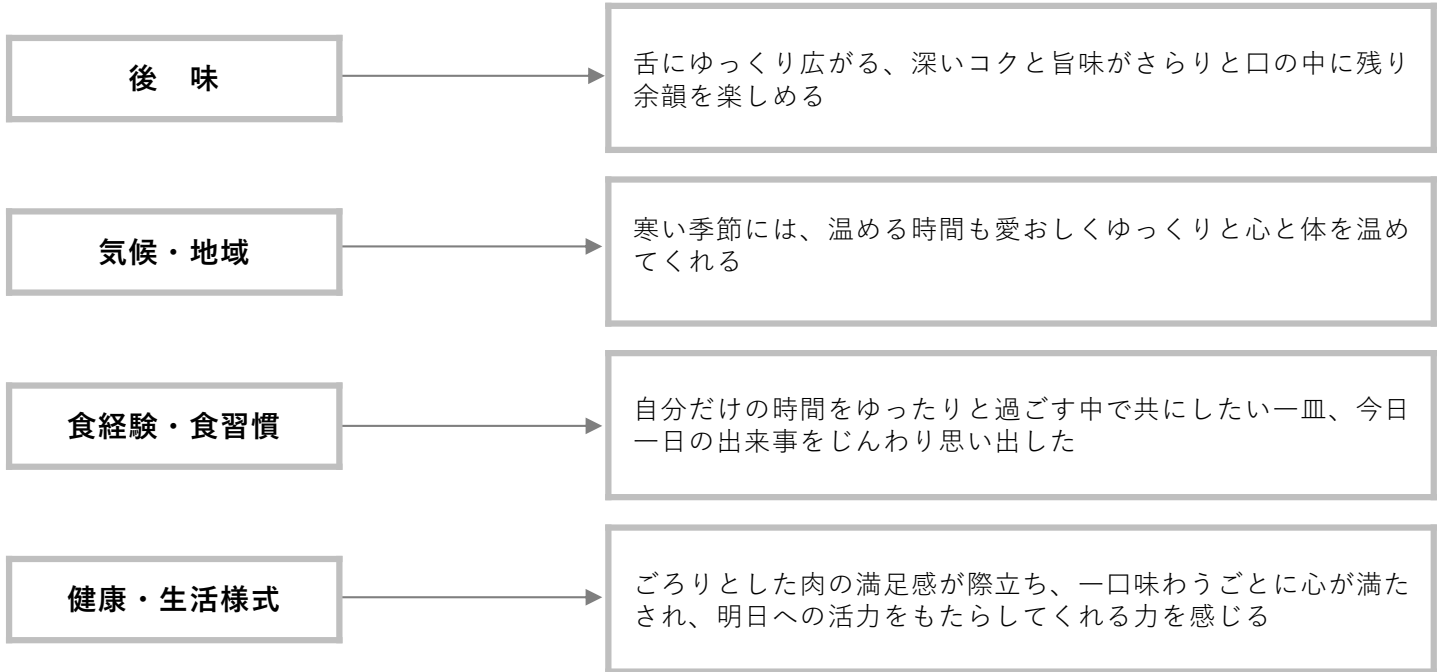
■ 食中感 講評

手間暇をかけてじっくり煮込まれたことが伝わる味わいで、フォンドヴォーの凝縮された肉の旨味に、トマトのほのかな酸味と香り、玉ねぎのやわらかな甘さが重なり合い、濃厚で奥行きのある芳醇な香りが広がります。その香りに包まれるひときは、満ち足りた一皿と向き合う体験をもたらし、上品にまとまっています。レトルトとは思えない牛肉の食べ応えと旨味が際立ち、近江肉師が一等買いた近江牛の角切り肉は想像以上の存在感を放ち、自家製デミグラスと見事に調和しています。温めるだけで専門店のような満足感が得られる完成度の高さに加え、近江牛を日常的に楽しめる冷凍食品という発想にも独自性があり、「手軽に極上体験ができる」という期待に応える一品だと感じました。王道の安心感と高級感を兼ね備え、この価格で味わえる点も魅力的で、日常のささやかな贅沢としてはもちろん、贈答品としても贈られた方の喜ばれる姿が思い浮かびます。ひと口ごとに旨味が幾重にも重なり、自然と次の一口へと手が伸び、気がつけばゆったりと料理と向き合う、充実した食中感のひとつをもたらしてくれました。

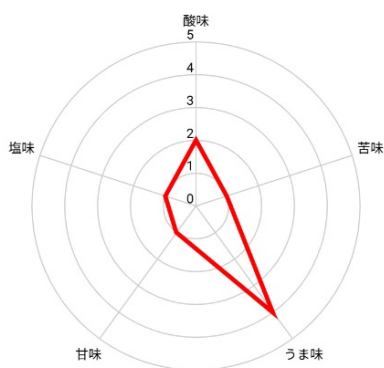


美味しさ分析レポート3 食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

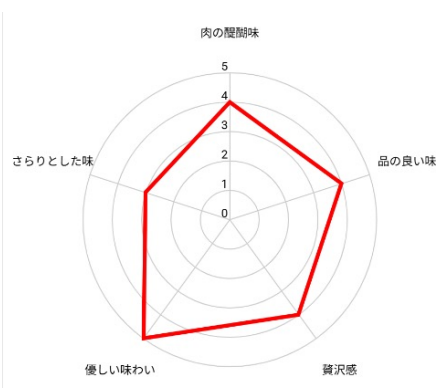


基本五味のレーダーチャート



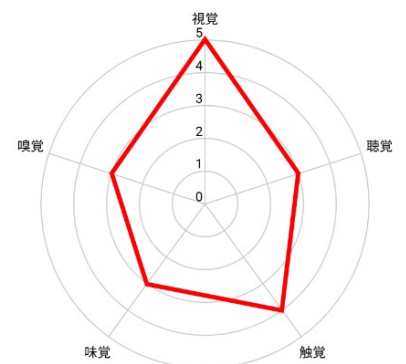
五味	評点
酸味	2
苦味	1
うま味	4
甘味	1
塩味	1

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
肉の醍醐味	4
品の良い味	4
贅沢感	4
優しい味わい	5
さらりとした味	3

五感に対する感じ方レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	3
触覚	4
味覚	3
嗅覚	2



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）

近江肉師が一等買いた近江牛を96時間以上煮込み、角切り肉の存在感と奥行きあるデミグラスの調和を実現しています。温めるだけで専門店のような満足感が味わえる完成度の高い商品です。肉の歯ごたえとやわらかさのバランスも良く、近江牛をこの価格で楽しめる点も魅力です。また、濃厚でありながら重たさを感じさせず、後味もすっきりしているため、最後まで飽きずに食べ進められる仕上がりです。一方でじゃがいもの食感に違和感を覚えるとの意見も見られたため、今後の参考にしていただければと思います。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

シンプルな白い箱に金色で「近江牛」と記されたデザインは高級感があり、上品で贈答用にも適した印象です。一方、内袋には挟みマークがあるものの切り込みがなく、開封時に戸惑う可能性があります。また、贈答用であれば受け取る側に向けたもう少し詳しい商品情報があると、価値やこだわりがより伝わるように思われます。QRコードや商品案内リーフレットなどによる情報発信も有効ではないでしょうか。また、紙袋の切り抜きを牛の形にするなどの遊び心も、今後の展開の参考になるのではないかと感じました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

おうちご飯を華やかに彩る一品で、簡便調理×高級食材という市場性の高さも魅力です。近江牛100%使用という明確な差別化軸により、温めて盛り付けるだけで老舗洋食店のようなビーフシチューが完成します。外食代替としてわかりやすい価値提案で、ご褒美需要からギフト需要まで幅広く対応できる点も優れています。主に30～60代の質重視層に適し、子どもでも食べやすい点もポイントです。さらに、自分用・贈答用の区別がつく仕様で選びやすく、訴求力も高められます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

HPやECサイトでも積極的に情報発信されており、「温めるだけで極上体験」という期待形成も秀逸です。製造工程や肉師のこだわりについても丁寧に紹介され、誠実な取り組みが好印象です。

一方、ECサイトでは本商品以外にも同系統の商品が展開されているため、カテゴリーを分けることでより選びやすくなると感じます。また、商品の魅力がECサイトやパッケージだけでは十分に伝わりきれていない点は惜しく、強みをより明確に発信することで、本商品の価値が一層際立つ構成になると考えます。

5. ブランディング要因

近江牛ブランドとともに育まれてきたブランド力が印象的でした。現在の「近江牛×肉師仕立て」の組み合わせは、強固な信頼構造を生み出しています。派手さよりも質を重視する姿勢も魅力であり、確かな品質と静かな満足感を大切にしている考え方が、一貫した世界観を築いています。また、対象顧客からの見え方を常に意識し、消費者目線を大切にされている点も評価できます。数ある近江牛ブランドの中でも「肉師仕立て」としての差別化をより強く発信することで、ブランド価値のさらなる向上が期待できます。

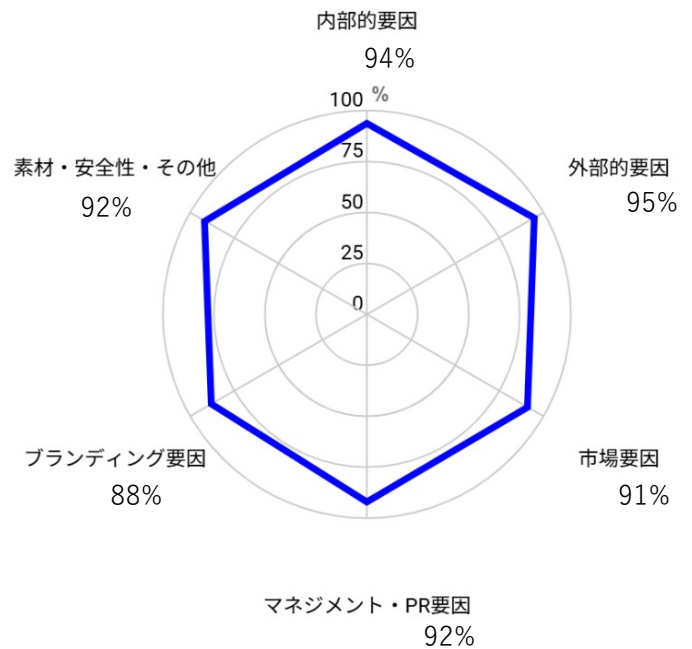
6. 素材・安全性・その他

CAS冷凍技術により仕込みたての品質を保持し、原料受入から出荷までの管理体制も明確で、近江牛100%使用という素材の透明性が信頼性の高さを感じさせます。自然に恵まれた環境の厳選指定農場から一頭買いた近江牛である点や、肉師による5つの技の価値、新工場でのISO22000取得に向けた取り組みも、その品質への姿勢を裏付けています。一方で、原材料における保存料や着色料については、その役割や安全性に関する説明が補足されることで、健康志向の高い層にもより安心感が伝わると感じます。

審査レポート

■ 要因分布

全体的にバランスが良く、88%～95%と高得点でした。特に外部的要因95%、内部的要因94%と高く、シンプルで高級感のあるパッケージと「近江牛」の表記が格調ある印象を与え、贈答品にもふさわしい仕立てです。くり抜きからビーフシチューの写真が見える工夫も期待感を高め、好印象を与えました。さらに、角切りの大きな近江牛が入った贅沢感があり、商品の完成度もうかがえます。パッケージも含め食べる前から高揚感を生み、旨味が凝縮した濃厚な味わいでありながら、後味はさらりとまとまっています。一方、ブランディング要因は88%でした。ブランドの背景や価値が初見ではやや伝わりにくい点がありましたが、今後それらがより明確に発信されることで、さらなる成長が見込まれます。



■ 総評

貴社の歩みは、明治二十九年に近江八幡で創業して以来、近江牛ブランドとともに培われてきた歴史に裏打ちされており、それを商品として消費者に届けている姿に深く感銘を受けました。百二十年以上にわたり、近江商人の「三方よし」の理念のもと信用を積み重ね、近江牛の伝統と品格を守り続けてこられた点にも敬意を表します。提携する岡崎牧場の恵まれた自然環境の中で育まれた近江牛を、一頭買いによる厳選と厳格な品質管理、熟練の職人の手仕事を経て届けている一連の取り組みは、品質への揺るぎない姿勢を感じました。「近江牛 | 肉師仕立て 角切りビーフシチュー」は、家庭で一から作るには手間とコストのかかるビーフシチューを、近江牛を使い手頃な価格で提供し、日常の食卓に寄り添いながらも外食の満足感を家庭で再現できる大きな魅力があり高く評価できます。一方で、ストーリー性についてはパッケージ上の情報が限られているため、贈答時に背景や価値が十分に伝わりにくい印象を受けました。リーフレットやしおりの同封、あるいは簡潔な表記を加えることで、より魅力が伝わりやすくなると思います。また、商品名である「近江牛 | 肉師仕立て 角切りビーフシチュー」の表記が見受けられないため、外装・内装を問わず明記されることで、認知や訴求力の向上につながると感じます。さらに、包装構成については環境配慮の観点から簡素化の余地もあり、贈答用と自己消費で仕様を分けることも一案かと思われます。加えて、「すべて手作業」といった強みの可視化や、やさしい味わいに加えスパイスを効かせた大人向けの展開があれば、さらなる期待感の醸成につながると考えます。

今後も、長年にわたり培われた信頼と技、そして近江牛という確かな価値を礎として、さらなる商品価値の向上とブランドの発展を遂げられることを心より期待するとともに、これからも多くの人々に愛され、確固たる存在として歩み続けられることを願っております。



〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壺番館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