



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

本格派 焼豚



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



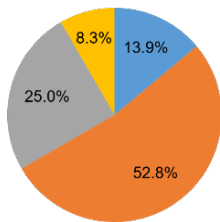
商品名 **本格派 焼豚**
 評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第98回 (2026年4月)**

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。

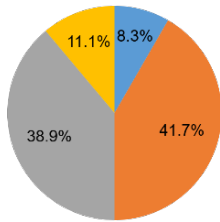
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

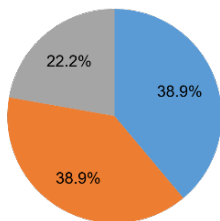
1 この商品に興味がありますか



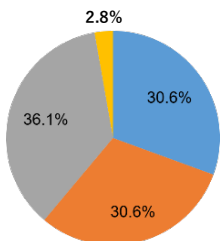
2 この価格で買いたいと思いますか



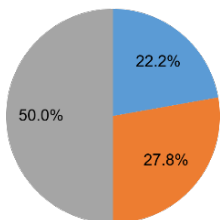
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

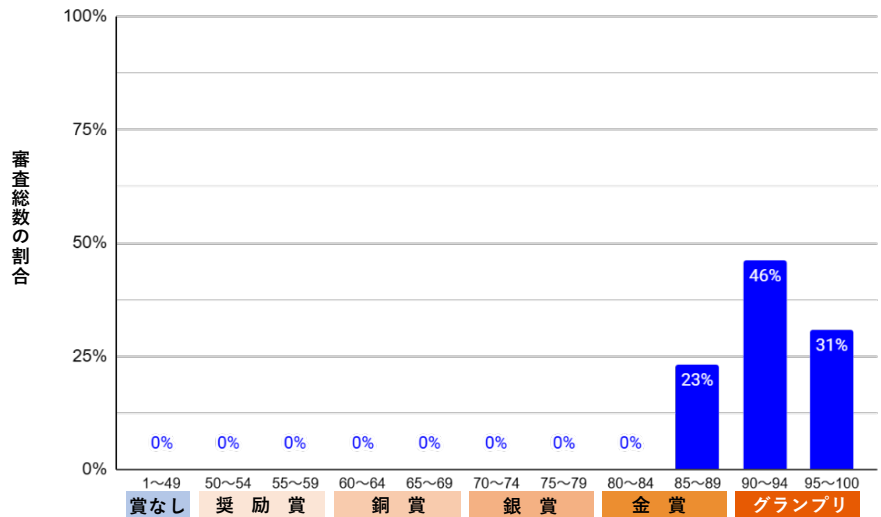
評価が高かった内容

香ばしい醤油の香りが広がる本格焼豚の豊かな味わい
 噛むほどに旨味が広がり、肉質の良さが際立つ仕上がり
 贈答にも映える堂々とした焼豚の存在感が魅力
 筆文字ロゴが伝統的な信頼感を感じさせるデザイン
 中身が見える包装で、商品イメージが伝わりやすい
 肉塊ならではの迫力が食卓を華やかに彩る
 長年培われたブランドの安心感が伝わる商品

評価が低かった内容

味付けがやや濃く、後半に重さを感じやすい印象
 甘味が強く、肉本来の旨味がやや弱く感じられる
 名称が一般的で独自性の印象が弱く感じられる
 日常使いの提案がやや伝わりにくい点が惜しい
 レシピ提案を添えると用途の広がりが期待できる
 ブランドの歴史訴求がやや控えめに感じられる
 若年層への訴求がやや弱い印象

点数分布



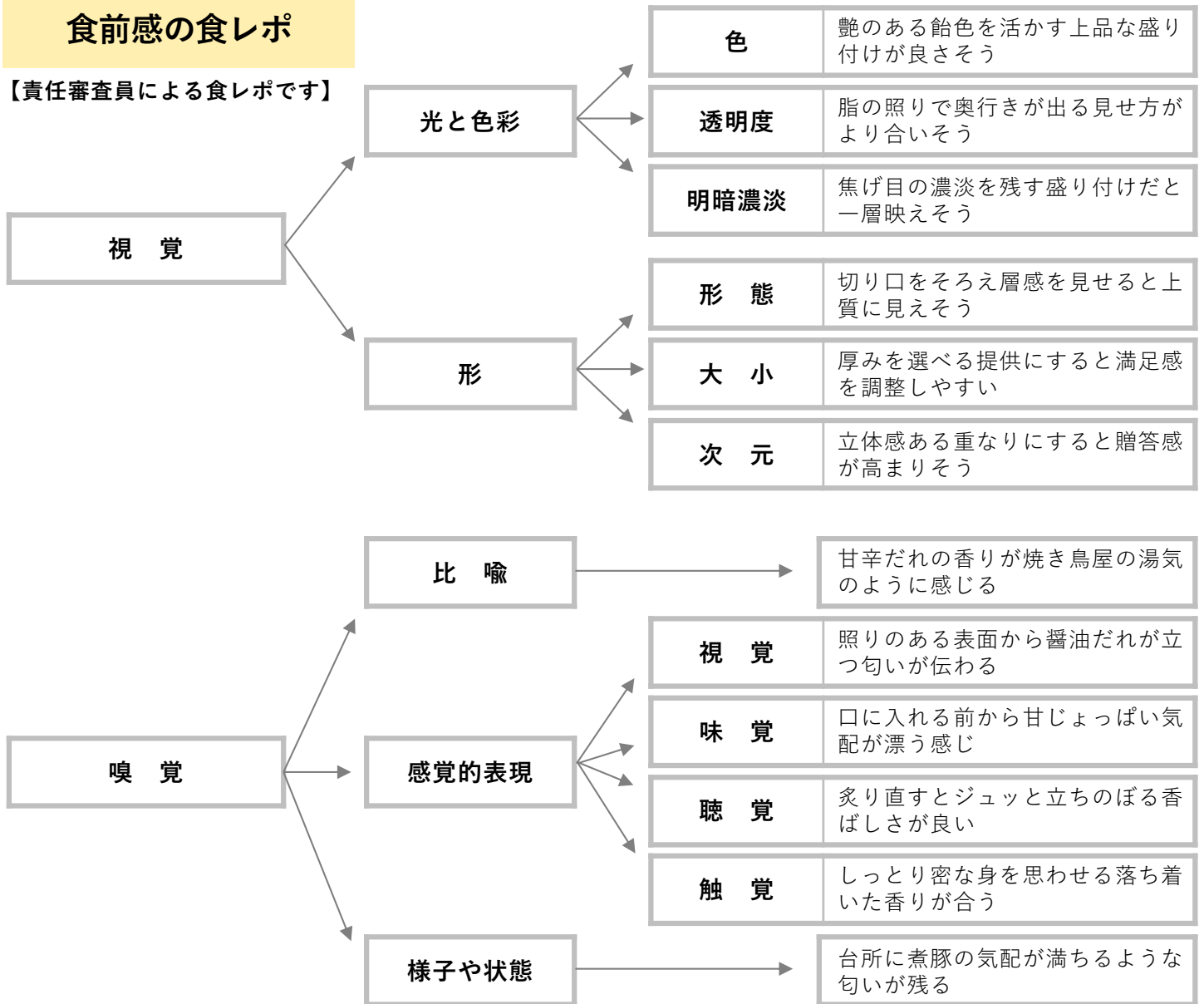
点数分布は、金賞相当が23%、グランプリ相当が77%を占めた結果、総合評価92点で【グランプリ】となりました。審査では味や品質の完成度が安定しており、全体として高い評価が集まったことが高得点の要因と考えられます。Webアンケート結果では、商品への興味が66.7%、ターゲット層の広がりも77.8%と評価され、商品の受け入れやすさがうかがえます。一方で、価格やネーミングは肯定的評価が50.0%にとどまっていることから、商品の特徴や魅力をより具体的に伝える情報発信を行うことで、顧客ロイヤリティの向上につながる可能性があると考えます。



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

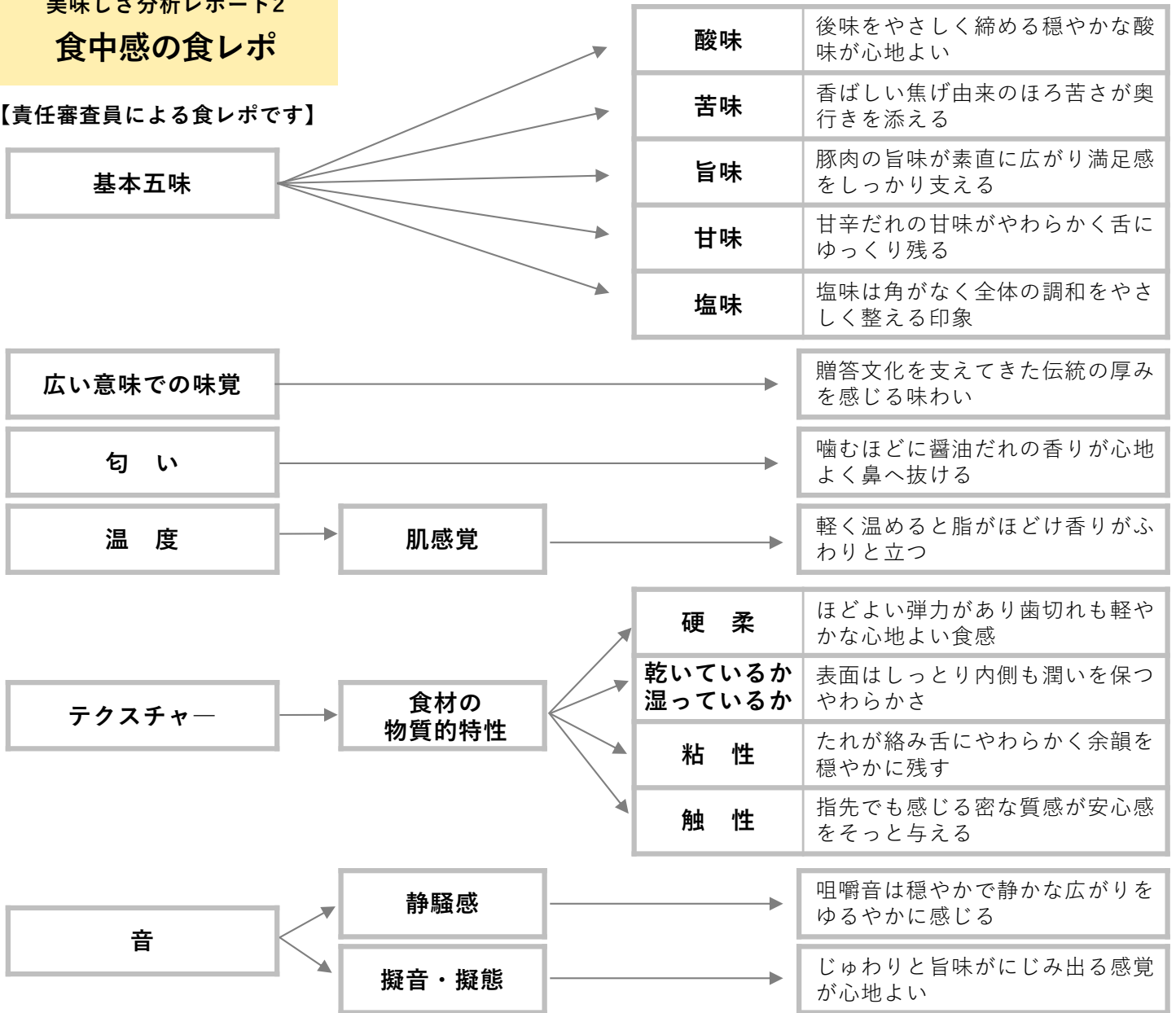
本商品は、艶のある飴色と焦げ目の濃淡が織りなす落ち着いた佇まいにより、食卓に上質な期待感をもたらす一品と感じられます。切り口を整えた層感や、立体的に重ねた盛り付けは、贈答用途にもふさわしい格調をやさしく演出してくれそうです。視覚面では、脂の照りを活かした見せ方や厚みの調整によって、満足感の印象をさらに整える余地があるように思われます。例えば、光の当たり方を意識した配置や、皿の色味との組み合わせを工夫することで、飴色の深みがより自然に引き立ち、食べる前の期待を穏やかに高めることができそうです。香りにおいては、甘辛だれの立ちのぼる気配が、どこか親しみのある台所の情景を想起させ、口に運ぶ前から安心感を育ててくれます。炙り直した際の香ばしさや、しっとりとした身質を思わせる落ち着いた香りも魅力の一つであり、温め方や提供方法にひと手間添えることで、より豊かな食前の高揚感へとつなげていけそうです。また、提供直前に軽く温度を整えることで香りの立ち方が柔らかく広がり、家庭でも専門店のような印象に近づける可能性が感じられ、贈る側の心配りもより伝わりやすくなると考えられます。



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

本商品は、甘味と塩味の調和を軸に、豚肉の旨味が素直に広がる設計が印象的です。焦げ由来のほろ苦さや穏やかな酸味が後味をやさしく整え、全体として角のない味わいにまとまっています。甘辛だれの香りが噛むほどに鼻へ抜けることで、味覚と嗅覚が自然につながり、食べ進める中での満足感を下支えしているように感じられます。軽く温めることで脂がほどけ、香りがふわりと立ち上がる点も魅力であり、提供時の温度調整が価値をさらに引き上げそうです。ほどよい弾力としっとりとした質感、たれのやわらかな絡みが一体となり、口の中で無理なくほどけていく流れは、安心感のある食体験へとつながっています。咀嚼音も穏やかで静かな広がりを感じさせ、じゅわりと旨味がにじむ感覚が余韻をやさしく残します。また、贈答文化を支えてきた伝統の厚みを感じさせる味わいは、世代を超えて共有しやすい安定感を備えている点も評価できます。厚みの選択や温め方の具体的な提案を添えることで、ご家庭でも最適な状態で楽しめる可能性が広がり、特別感をより丁寧に伝えられるように思われます。さらに、盛り付けや提供のひと工夫を合わせて示すことで、味わいの魅力がより一層伝わりやすくなると考えられます。



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

甘辛だれの余韻が穏やかに続き、焦げ由来のほろ苦さが後口を引き締めることで、脂の重さを感じにくく、最後まで心地よく味わえる後味が期待され、食後の満足感も静かに残る

気候・地域

特定の地域色を強く打ち出すというよりも、四季を通じて受け入れられる味設計がなされていて、全国各地の食卓や贈答文化に自然に溶け込む普遍性のある味わいと感じられる

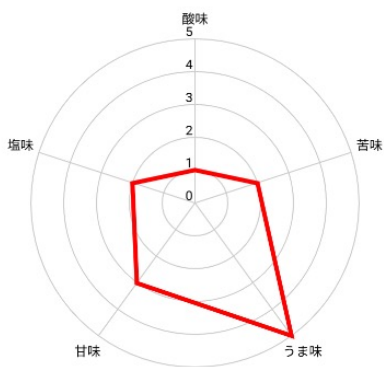
食経験・食習慣

お中元やお歳暮などの贈答場面で分かち合う体験が想起され、世代を超えて同じ味を囲む時間が、家庭の食習慣として今も大切に受け継がれている商品と感じられる

健康・生活様式

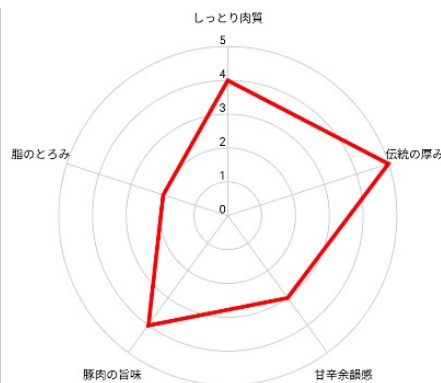
適量を切り分けて楽しめる点は日々の食事にも取り入れやすく、温め方を工夫することで満足感を保ちながら、無理のない食生活を穏やかに支える一品となりそう

基本五味のレーダーチャート



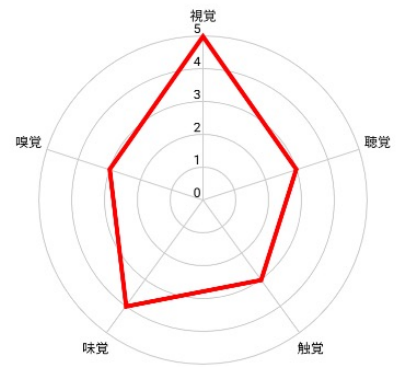
五味	評点
酸味	1
苦味	2
うま味	5
甘味	3
塩味	2

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
しっとり肉質	4
伝統の厚み	5
甘辛余韻感	3
豚肉の旨味	4
脂のとろみ	2

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	3
味覚	4
嗅覚	3



1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

脂が控えめで均一な肉質によりしっとりとした口当たりが感じられ、全体として食べやすい仕上がりとなっている点が印象的でした。一般的にイメージされる外食店の焼豚のような肉繊維の立体感や脂のコクはやや穏やかに感じられる一方で、そのすっきりとした質感は薄切りにしてサラダや前菜、炒飯などの具材としても取り入れやすい特長につながっているように感じられます。商品の特性を踏まえた食べ方や料理への使い方があわせて提案されると、家庭での利用場面がより具体的に想起され、本商品の魅力がさらに伝わりやすくなるように思われました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

艶のある焼き色が見えるパッケージや筆文字を思わせるロゴが、贈答品としての重厚感と安心感を与えている点は高く評価されました。ブロック状の焼豚は見た目の迫力があり、箱を開けた瞬間に特別感が伝わるという声もあります。一方で「本格派」という名称は市場に似た表現も多く、日本ハムらしい個性がやや伝わりにくいとの指摘も見られました。製法や味付けの特徴を短い言葉で補足したり、家庭料理での利用場面を想起させる情報を添えることで、贈答だけでなく日常の食卓でも自然に手に取りやすい印象が広がっていきそうです。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

長く続くシリーズとして市場に定着している点や、肉製品によるタンパク質摂取という健康志向の流れとも相性が良い点は評価されています。贈答用途としての安定感に加え、ボリューム感のある商品構成が満足度につながるという声もありました。一方でギフト中心の印象が強く、日常的な購入動機がやや見えにくいという意見も見られます。簡単に楽しめるレシピや食卓での活用例、少量サイズなどの提案が加わると、若い世代や少人数世帯にも親しみやすくなり、市場の広がりにつながっていく可能性が感じられます。贈答と日常の両方の場面で選ばれるきっかけが増えると、シリーズとしての存在感もさらに高まりそうです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

ハム製品が贈答品として高い価値を持っていた世代にとっては安心感のある商品として受け止められる一方、現在の60代は外食や多様な食文化を経験してきた世代でもあり、焼豚に対しても食感や香ばしさなど幅広い期待を持つ可能性があるように感じられました。中元や歳暮など従来の贈答需要が徐々に変化している市場環境を踏まえると、贈答用途に加えて家庭での食卓や料理素材としての利用場面も想起できる提案が加わることで、従来の顧客層に加えて新しい世代にも本商品の魅力がより自然に伝わっていくように思われました。

5. ブランディング要因

知名度の高いメーカーによるシリーズ商品であることから、名前だけで品質を想像できる安心感があり、贈答品として選びやすいブランド力が評価されました。ブロック状の焼豚という見た目の存在感も、本格派というシリーズ名とよく調和しており、特別感を演出する要素として印象に残ります。その一方で、若い世代にとってはやや格式の高い商品という印象もあり、日常の食卓との距離を感じるという声も見られました。簡単調理や家庭での楽しみ方を提案することで、より幅広い世代に親しみやすいブランド像が育っていくように思われます。

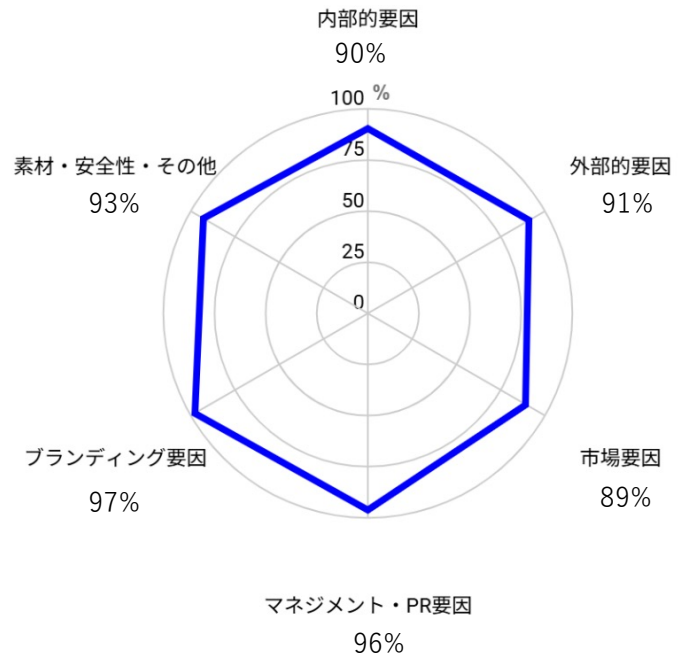
6. 素材・安全性・その他

トレーサビリティの管理や食品安全の認証取得など、企業としての安全管理体制が整っている点は安心感につながる要素として評価されました。大手メーカーの商品であることから、品質管理や衛生面への信頼が高いという声も多く見られます。一方で、こうした取り組みの具体的な内容は消費者に直接伝わる機会が限られているとの指摘もありました。安全管理の仕組みや原料管理の考え方を分かりやすく紹介する情報が添えられると、味わいだけでなく安心感の面でも商品価値がより実感されていきそうです。そのような情報が自然に目に入る形になると、購入時の安心感がさらに深まるように思われます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布は89%から97%に収まり、六角形は大きく整っており、総合力の高さがうかがえます。中でも「ブランディング要因」97%と「マネジメント・PR要因」96%が強みで、日頃の情報発信や運営体制への信頼が評価につながりました。「素材・安全性・その他」93%も安心感を支え、「外部的要因」91%はネーミングやパッケージの分かりやすさが購入の後押しになっています。一方、「市場要因」89%と「内部的要因」90%は十分良好ながら、想定価格やターゲット像、味わいの個性をもう一段だけ明確にすると、初見の方にも魅力が届きやすくなり、全体の完成度がさらに高まりそうです。食卓の中で「もう一度選びたい」と思わせる一押しが加われれば、強みがより際立ちます。



■ 総評

本商品は、肉の旨味と香ばしい醤油の風味をしっかりと感じさせる焼豚として、審査会において高い完成度が認められました。口にした瞬間に広がる醤油の香ばしい香りと、噛むほどに旨味が広がる肉質の良さが印象的で「本格焼豚らしい満足感のある味わい」「肉の存在感がしっかり伝わる仕上がり」といった声が多く聞かれました。肉塊ならではの迫力ある外観や艶のある餡色の表情は食卓を華やかに彩り、家庭での食事はもちろん、来客時や少し特別な食卓にも映える魅力を備えています。

外観や情報の伝え方についても一定の評価が寄せられました。中身が見える包装は商品の状態やボリューム感が伝わりやすく、初めて手に取る方にも安心感を与えています。また筆文字ロゴを用いたデザインからは、昔ながらの焼豚づくりを思わせる信頼感が感じられ、落ち着いた雰囲気大切に商品であることが伝わってきます。

一方で、名称が比較的一般的であることから、商品の特徴や魅力がもう少し伝わる工夫が加わると、より印象に残りやすくなるのではないかと意見も見受けられました。特に同じ「本格派」として「直火焼き焼豚」という商品がありますので、商品の違いは気になるようです。

味わいの面では、香ばしさや甘辛い味付けが好評である一方、後半にやや濃さを感じるという声もありました。肉の旨味が十分に感じられる仕上がりであるだけに、食べ進めたときの軽やかさや余韻に少し変化が加わると、より多くの方に心地よく楽しんでいただける可能性が広がりそうです。

また、本商品を日常の料理に活かすレシピ提案などが添えられることで、食卓での活用場面がさらに広がることも期待されます。

審査全体を通しては、素材の力を素直に活かした誠実なものづくりの姿勢が随所に感じられました。派手さを追うのではなく、焼豚としての基本を大切に積み重ねてきた印象があり、その堅実さが安定した評価につながっているように思われます。今後、盛り付け提案や食卓での楽しみ方などがさらに紹介されることで、本商品の魅力はより具体的に伝わり、多くの方の記憶に残る商品へと育っていくのではないのでしょうか。【グランプリ】の獲得、誠にありがとうございます。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション