



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 ロース生ハム



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



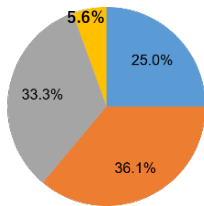
商品名 **本格派 ロース生ハム**  
 評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第98回 (2026年4月)**

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。

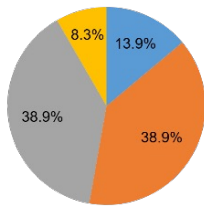
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
 ■ あまりない ■ ない

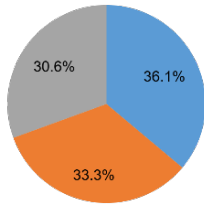
1 この商品に興味がありますか



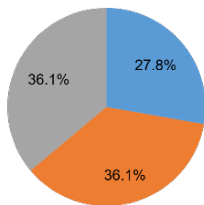
2 この価格で買いたいと思いますか



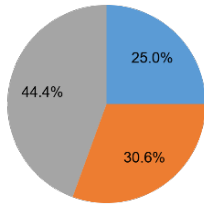
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

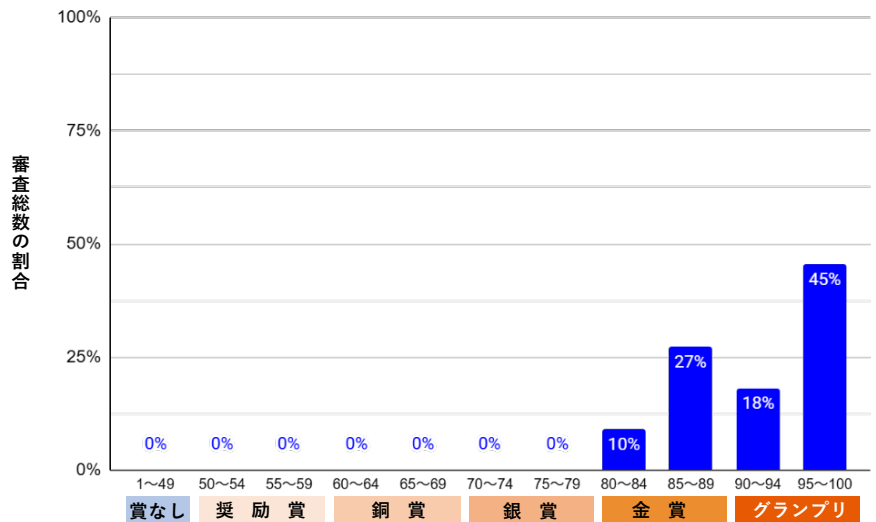
評価が高かった内容

繊細な味わいの一品で、柔らかくて口の中でとろける美味しさ  
 しっとりとした食感が際立ち、角の取れた塩味がとても良い  
 ゴールドベースのラベルに特別感、高級感がある  
 パッケージは開封しやすく、消費者への配慮が感じられる  
 あと一皿を手軽に作れ、また開封後の即食と食べ切りに最適  
 生ハムの良さが感じられ、食べ進めたくなる  
 透明な真空パックで中身の状態がよく見えて良い

評価が低かった内容

濃い塩味や強い熟成感を好む層にはやや物足りなく感じられる  
 生ハムそのものの開発ストーリーが是非欲しい  
 賞味期限について、他のハムと同じなのか分からなかった  
 開封後、乾燥しない様チャック付きのパッケージだと良い  
 生ハム専用工場で作られていることのアピールがほしい  
 パッケージに特徴が明示されていると直感的に選びやすくなる  
 安全情報が工場安全寄り、若干消費者には伝わりにくい

## 点数分布



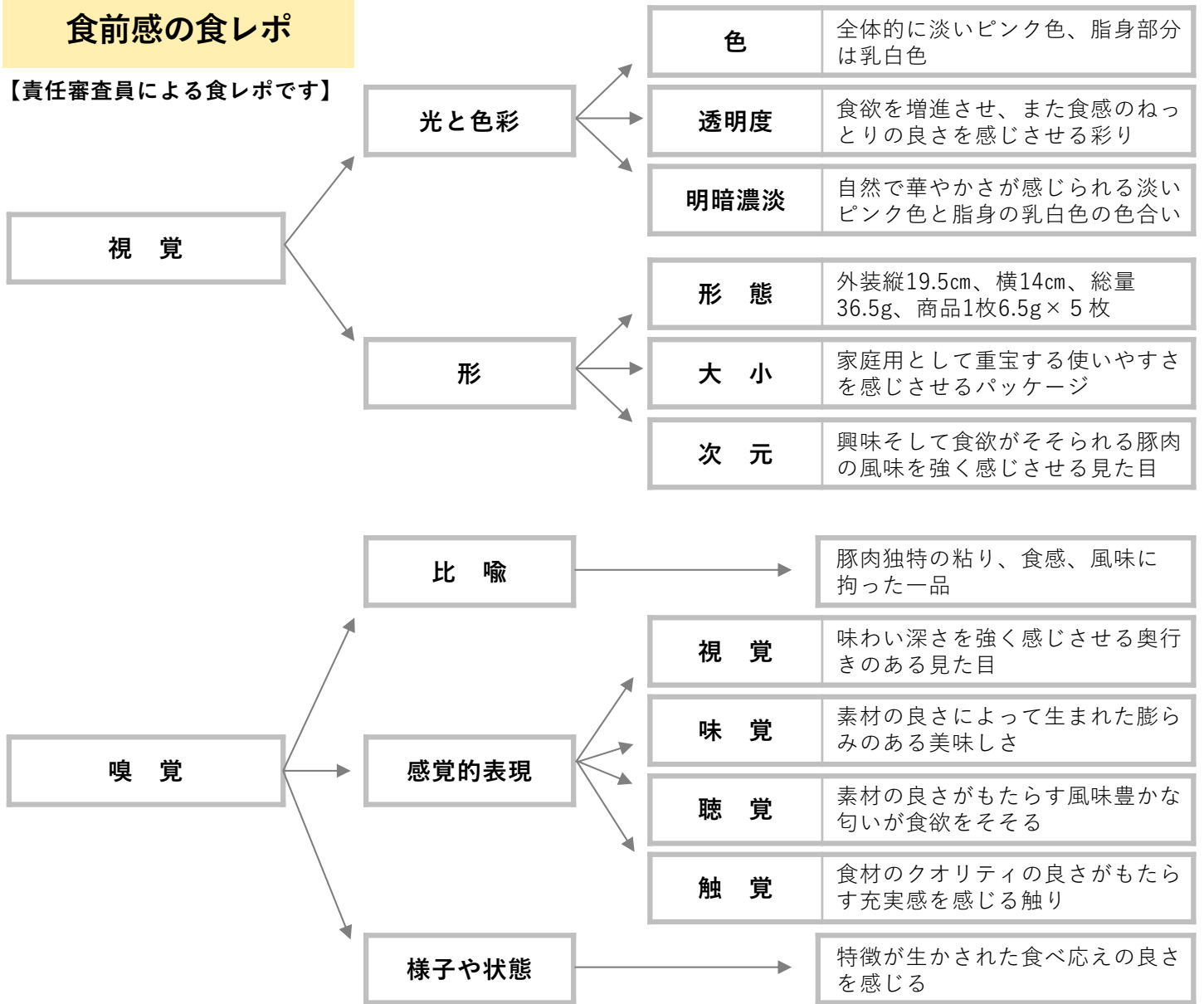
審査員全員が80点以上の評価を付けました。平均では、92%と高い評価となっています。内訳として、『金賞』が36%、『グランプリ』が63%という分布となっていてどの項目も高い評価を得ています。その結果からも商品自体の魅力が強く感じられることが証明され、今回『グランプリ』受賞となりました。また、アンケート結果からも6割以上の方が『興味がある』と答えていることを見ても商品への注目度は強みと言えます。



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

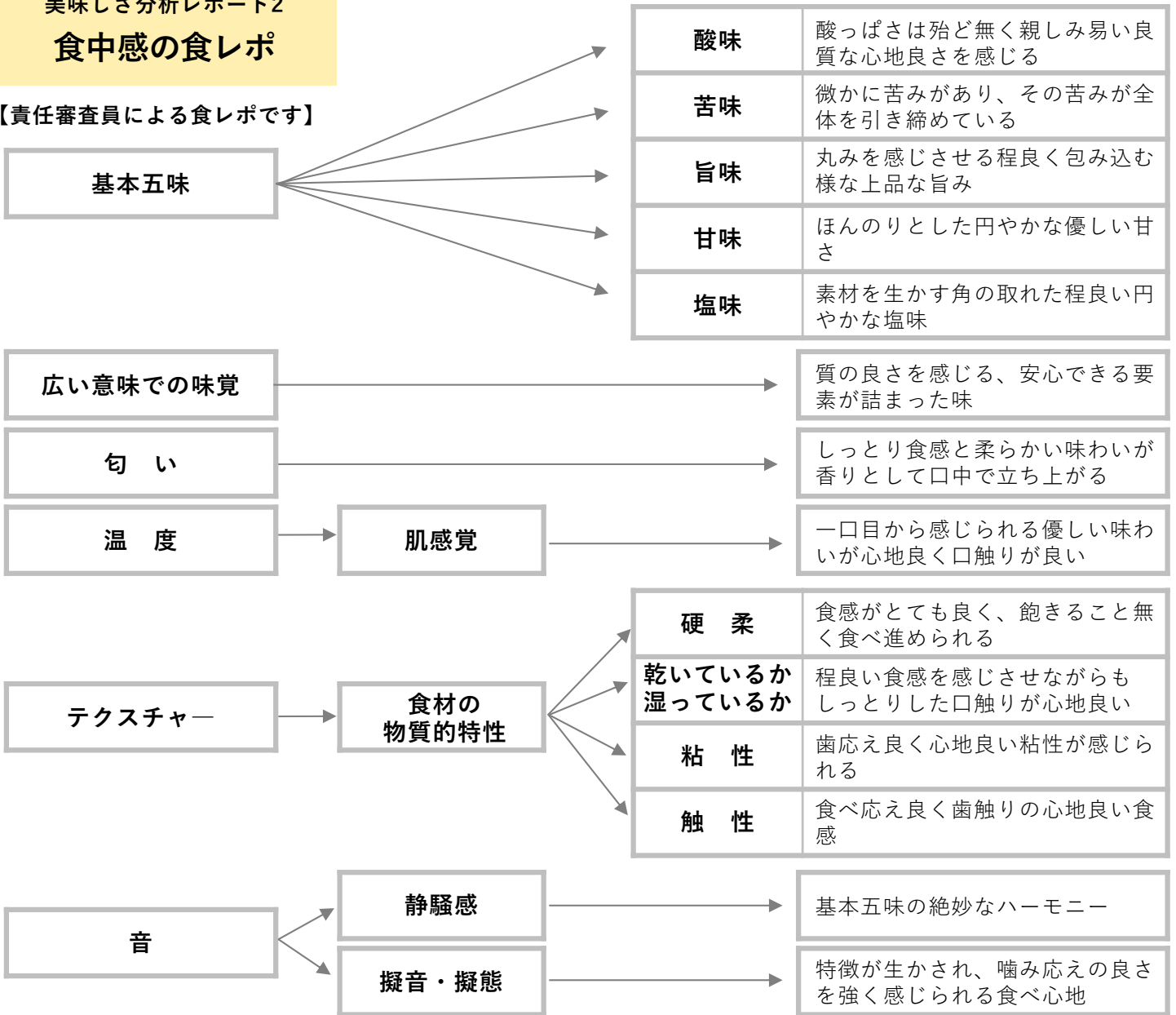
全体的に淡いピンク色、そして脂身部分は乳白色と自然な色合いで、素材のイメージをそのまま想像することができます。1枚の大きさは横約10cm、縦約6.5cm形状、約6.5gの味わい深さを感じさせる奥行きのある見た目で食欲がそそられ、肉の深い旨みを感じられる品であると食べる前に好印象を受けました。一見ただけでも、丁寧な作りであることが見て取れます。素材の良さも感じさせる見た目が更に中身の充実を想像させます。香りは、素材のクオリティの高さがもたらす柔らかな香りの中に、膨らみのある美味しさを感じました。見た目も美しく味わい深い香りで食べる前から好感が生まれ、ワクワク感や楽しみが更に増して『早く当該商品を食べたい』そんな思いに心が躍りました。食前にそんな気持ちにさせてくれる逸品です。『本格派』と冠した商品名には、素材へのこだわりと自信が感じられ、特徴が生かされた食べ応えの良さを感じられる商品です。総じて、生産者と共に、日本人の食生活の変化を考慮しつつ商品開発が継続的に行われていることも素晴らしいと思います。



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

口にした瞬間、肉の旨味がやわらかく引き出され、しっとりとした口当たりの良さを感じられます。濃厚な旨みと程よい塩味のバランスにより、食べ進めたい味に仕上がっています。塩気は控えめで、肉本来の味が直接的に感じられる点も魅力です。また、食感の良さも相まって、さまざまな料理に活用できる一品と考えられます。若干の脂身部分も赤身部分との食感の違いを感じながら楽しめます。脂の旨味も強く感じられる肉質で、柔らかくジューシーな仕上がりです。基本五味をしっかりと感じ、「酸味」は殆どありませんが、親しみやすい伸びのある良質な心地よさがあり、同様に全体の味を引き締める微かな「苦味」、丸みを感じさせる程よく包み込むような上品な「旨味」、ほんのりとした円やかな優しい甘さの「甘味」、豚肉の味をより際立たせる角の取れた程よい円やかな「塩味」を実感しました。この五味のバランスの良さが老若男女を問わず多くの人に好まれる理由となります。また、その優しい香りが鼻を抜け、甘味・旨味・塩味・苦味の絶妙なハーモニーが五感を刺激し、美味しさへと導きます。今後も購買層の安定的な拡大が見込まれる一品です。



## 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

程良い塩味と共に口中に残る適度なねっとり感が心地良い余韻をもたらし、柔らかさの中にしっかりとした歯応えもあり、食べた後の満足感を強く感じさせる

### 気候・地域

地域や季節、気候に関係なく家庭などの日々のメニューに加えたいた殆どの日本人が好ましく思う、満足感が感じられる一品

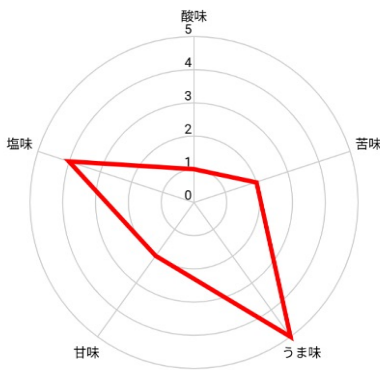
### 食経験・食習慣

肉質は柔らかく、肉そのものの旨味が強く、好ましい味わいが感じられます。良質な生ハムを実感できる

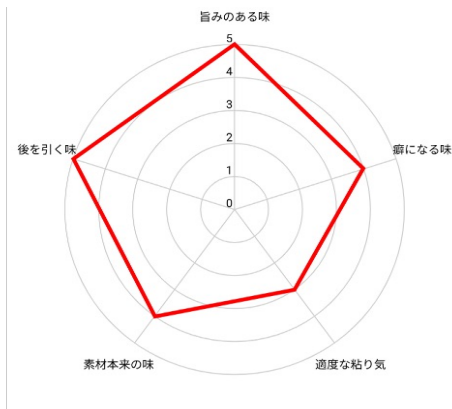
### 健康・生活様式

地域や生活様式の違いに関係なく好まれる一品。臭みが殆どなく程よいジューシーさがあるところに興味がそそられる。年齢や性別に関係なく万人に受け入れられるものである

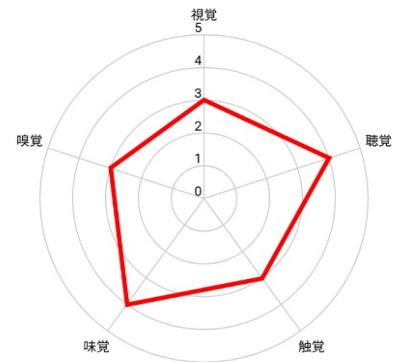
## 基本五味の レーダーチャート



## 広い意味での味覚の レーダーチャート



## 五感に対する感じ方 レーダーチャート



五味	評点
酸味	1
苦味	2
うま味	5
甘味	2
塩味	4

広義の味	評点
旨みのある味	5
癖になる味	4
適度な粘り気	3
素材本来の味	4
後を引く味	5

五感	評点
視覚	3
聴覚	4
触覚	3
味覚	4
嗅覚	3



## 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

香りが高く食欲をそそります。生ハム専用工場で製造し、塩カドを抑え肉の旨味を引き出す設計、しっとり円やかな食感で、ギフト内としても「即食の華」になれると考えます。見た目もきれいな透明感のあるピンクで、優しく円やかな塩味、素材のもつ旨みを感じられ、食感も滑らかで深い味わいがあり、素材へのこだわりや丁寧な製法、高い技術力と美味しさから伝わってくる塩味も程良く食べやすい一品です。総じて、柔らかく、口の中でとろける美味しさ、繊細な味わい、期待通りのしっとりとした食感が際立っています。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「本格派」を強制的に表示したパッケージはインパクトがあります。また、27g個包装で開封して直ぐに食べられ、食べ切りにも最適です。ギフトセット内の一品としても、食卓の「あと一皿」を手軽に作れる利便性が高い一品です。また、ゴールドベースのラベルに特別感、高級感が感じられ、ネーミングの「本格派」に歴史の中で培われてきた高い技術と商品への誇りが伝わってきます。透明な真空パックで中身の状態が簡単に確認できます。そのシンプルなパッケージから自信を持っていることが理解できます。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

しっとりした食感と程よい肉の甘みを訴求し、日常の贅沢やサラダ・おつまみ用途など幅広い活用を提案出来る創造性を感じます。高まる健康志向（低脂質・高タンパク）を捉えつつ、小分けパッケージで利便性を高め、家飲み需要やふるさと納税などで販路を広げることが可能です。高たんぱく食品への関心が高まる中で、ハム製品の栄養価を背景にした価値訴求は、時代性とも合致していて、1枚ずつ剥がしにくいものが多い中、綺麗に剥がれる商品はもてなし料理にも使えて、また、少量の使い切りサイズも時代に合っています。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

食の多様化と消費者の求める豊かさそして安全性の全てに配慮され、品質と美味しさにこだわり、市場の変化に応じた商品開発をされている姿勢が大変素晴らしいです。また、安全衛生管理や広報分野でのマネジメントもしっかりと為されており、好ましさを強く感じました。そして、スタッフの方々の働きやすい環境が整備されていることも同様です。どんなシーンで誰が喜ぶのか、食のシーンがイメージできると更に深まり、顧客の増加に結び付くと考えます。今後も特性部分を積極的にアピールした広報戦略が望まれます。

## 5. ブランディング要因

「品質への信頼と豊富な品揃え」という軸を守りながら、時代に合わせた改良を重ねている点は、素晴らしいです。価格帯別のセット構成やシリーズページの整備など、比較検討をしやすくし、「選びやすさ」をブランド価値として実現しています。更に「本格派」という言葉の意味を、製造背景や品質基準と結びつけてより具体的に示すことで、初めての購入者にも説得力が増します。そして、開封体験やストーリー性を更に磨くことで、「安心」だけでなく「印象に残る」ブランドへと一段高められる余地を強く感じます。

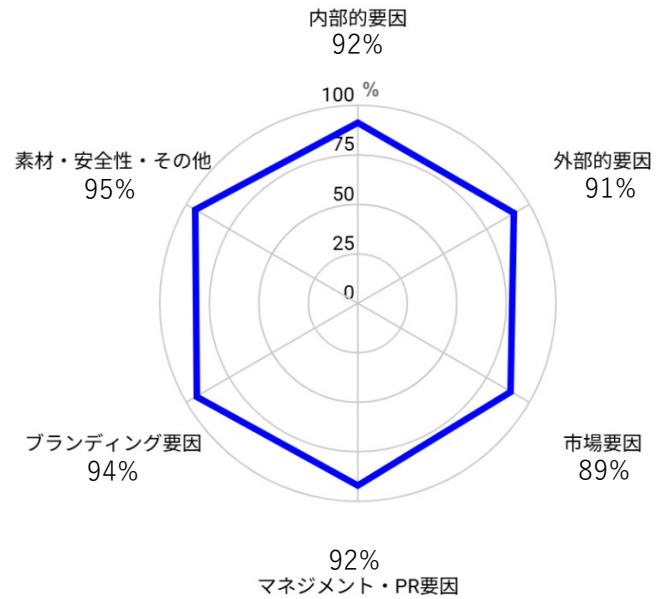
## 6. 素材・安全性・その他

安心・安全への様々な取り組みや管理が確実に為されており（FSSC22000の認証取得など）安心感のある管理体制が取られています。PL保険、トレーサビリティ管理に基づく衛生管理と最終検査で品質担保と長年の贈答品実績が「事故の無さ」を裏付けています。ただ、輸入原料や発色剤使用に対する心理的な抵抗感を持つ層も一定数存在するので、「なぜ必要か」「どの基準で管理しているか」を分かりやすく伝えることは、望まれます。実数や認証だけでなく、消費者目線で補足することで、更に商品の安全に理解が深まると考えます。

## 審査レポート

### ■ 要因分布

全要因において、89%以上（平均92.2%）という高得点でありとてもバランスの良い結果となっています。味や香りなど五感からなる商品自体の魅力を表す『内部的要因』は、味覚・食感などで魅力を感じるものとして92%と高い評価となりました。また、ネーミングやパッケージから構成される『外部的要因』についても91%、次いで、市場、トレンドから構成される『市場要因』については消費者のニーズに十分に答えられる商品であるとの認識で今後の期待から89%の評価となっています。『ブランディング要因』は、元々、独自性の高い訴求ポイントを有する商品との認識で94%、『マネジメント・PR要因』は更なる可能性を有することへの期待度が高く92%、『素材・安全性・その他』については、こだわりが十分理解され、95%となっています。



### ■ 総評

「本格派 ロース生ハム」は、塩味を強く立てるのではなく、肉の旨味をやわらかく引き出していて、しっとりとした口当たりが好ましい食感と程良い肉の甘みを訴求し、日常の贅沢やサラダ・おつまみ用途など幅広い活用を提案出来る創造性を感じます。高まる健康志向（低脂質・高タンパク）を捉えつつ、小分けしたパッケージに利便性があり、新たに家飲み需要やふるさと納税などへ販路を広げることが可能な商品だと考えます。1枚ずつ剥がしにくいものが多い中、綺麗に剥がれる「本格派 ロース生ハム」は色々な料理に使えて重宝します。そして、少量の使い切りサイズは、便利さを強く感じさせます。パッケージも開封し易く消費者への配慮を感じる透明な真空パックで中身の状態が良く確認できる好ましいものです。パッケージは、開封しやすく、消費者への配慮が感じられ、幅広いシーンに適應できるものです。総じて、食べ進めたくなる、生ハムの良さが感じられる商品だと思いました。ただ「本格派 ロース生ハム」にも未だ少し改善の余地があるとも考えます。消費者の視点から気になったのは、味わいが穏やかである分、濃い塩味や強い熟成感を好む層にはやや物足りなく感じられる可能性があることが若干気になりました。また、パッケージに、生ハム専用工場で製造されていることを、もっとアピールされても良いのではないかと考えました。ご検討頂ければ幸いです。

最後に「本格派 ロース生ハム」の「開発エピソード」や「生産までの苦労話」などを商品ストーリーとして消費者に発信することにより、更に価値を高め差別化を可能とします。「どんな人が作っているか知りたい」などの消費者の想像力を刺激させ「消費者が共感できるポイント」を確立することが更なる知名度アップ及び販売拡大への重要なカギとなります。「本格派 ロース生ハム」は、それ自体、完成度が非常に高いものであり、幅広く周知されている商品です。これからも商品の持つ可能性の更なる向上を期待しています。



〒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