



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

北海道 プレミアム 美ノ国 コクとスパイスのこだわりビーフカレー



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 北海道 プレミアム 美ノ国 コクとスパイスのこだわりビーフカレー

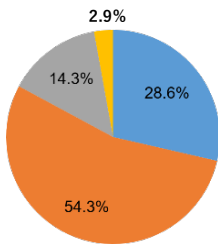
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第98回 (2026年4月)

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。

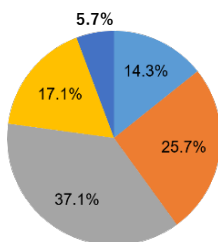
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

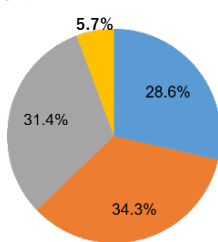
1 この商品に興味がありますか



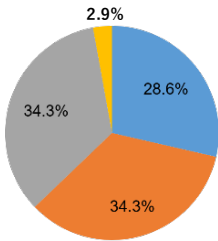
2 この価格で買いたいと思いますか



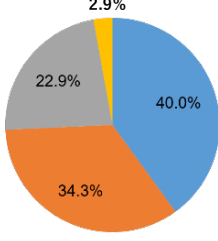
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

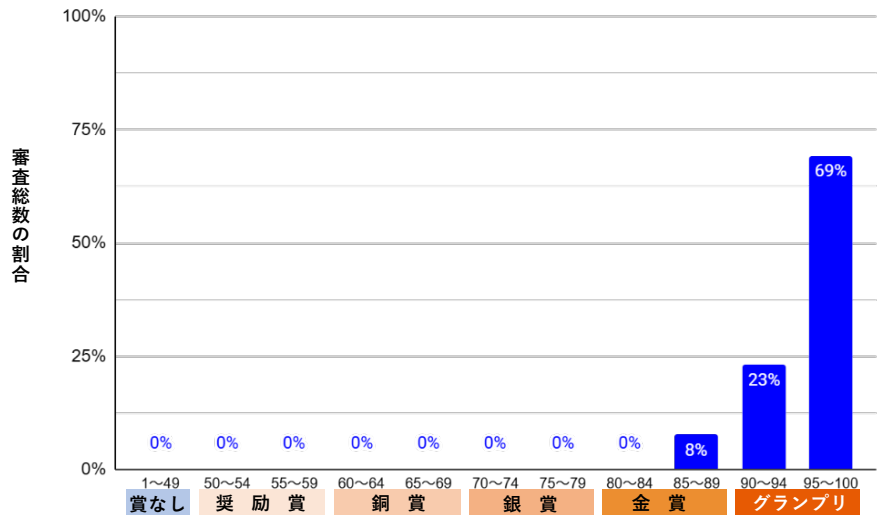
評価が高かった内容

スパイス香る深いコクが食欲を誘う逸品  
 辛さが程よく、後味まで心地よい仕上がり  
 大ぶりの牛肉が柔らかく、しっかり満足できる  
 油分の分離がなく、滑らかな口当たりで上品  
 贈答に映える重厚パッケージが魅力的に映る  
 北海道素材のこだわりが安心感と信頼を醸成  
 レトルト需要拡大の流れと相性が良い商品

評価が低かった内容

野菜の形は残っていた方が、満足度が向上する  
 商品名が、もう少し簡潔になるとより印象に残りやすくなる  
 食べやすさを重視するのであれば肉は一口サイズが好ましい  
 スパイスのこだわりを表面に明記すると商品の魅力が伝わる  
 一食あたりの分量が少なめに感じた  
 手に取るタイミングを選ぶ価格帯なので納得感が必要  
 お試し版として小さめサイズがあると購入ハードルが下がる

## 点数分布



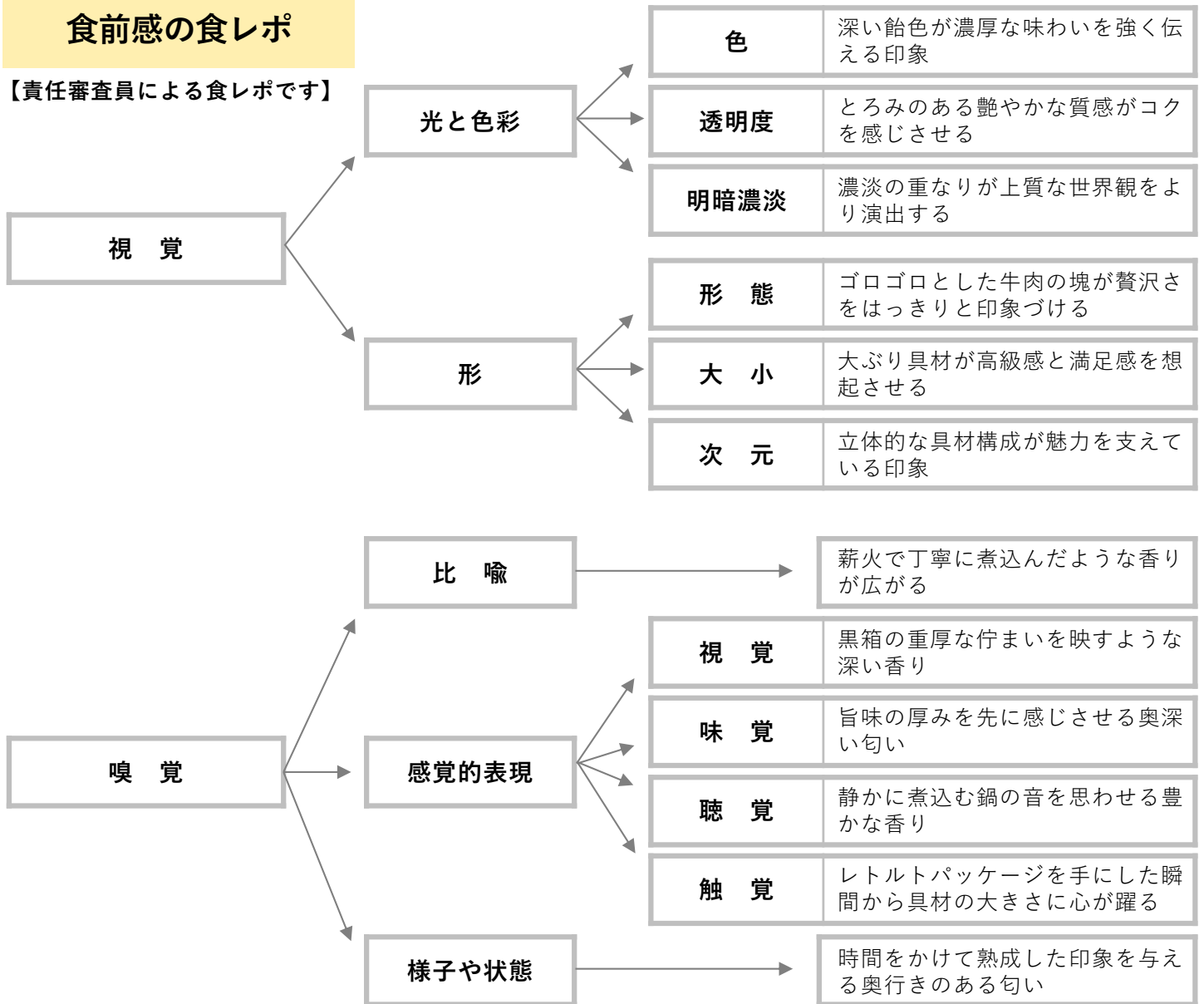
点数分布は、金賞相当が8%、グランプリ相当が92%を占めた結果、総合評価94点で【グランプリ】となりました。高得点の要因は、スパイスの効いた香りと具材の存在感が決め手となったと考えます。Webアンケート結果では、商品への興味は82.9%、ネーミングも74.3%と高い支持を得ました。一方、価格については肯定的評価が40.0%にとどまっており、価値の伝え方にはやや工夫の余地があり、商品の魅力やこだわりを丁寧に発信することで、顧客ロイヤリティの向上につながる可能性があると考えます。



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

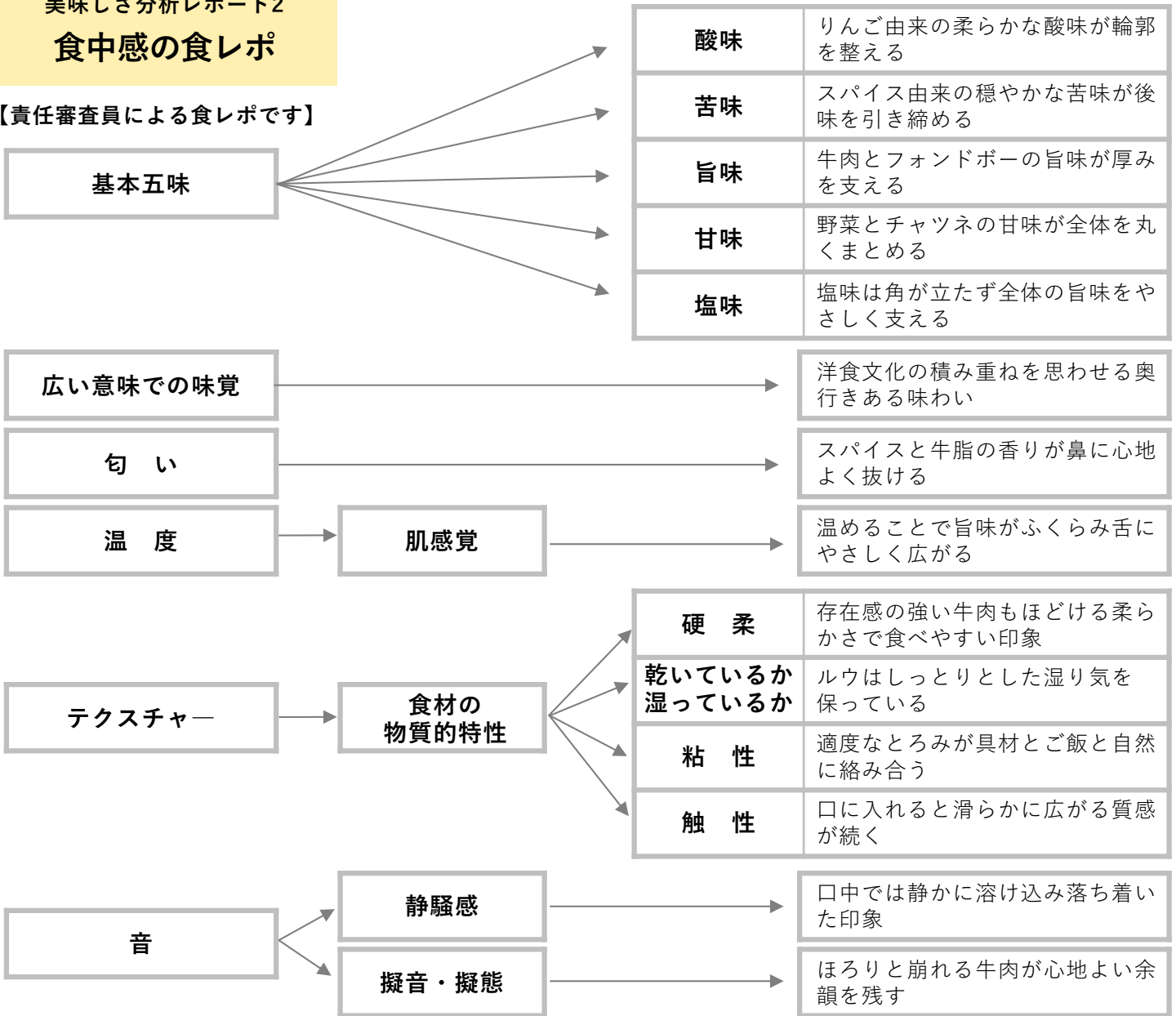
深い飴色のルウとゴロゴロとした牛肉の塊が目に入った瞬間に、濃厚で満足感のある一皿への期待が自然と高まります。とろみのある艶やかな質感や濃淡の重なりは、上質な世界観をやさしく伝え、贈答用としての佇まいにもふさわしい印象を与えています。また、立体的な具材構成は量感だけでなく丁寧な仕込みを想像させる点も魅力です。黒を基調としたパッケージの重厚感と相まって、店頭に並んだ際にもひととき目を引く存在になり得ると考えられます。さらに、大ぶりの具材がもたらす視覚的な安心感は、価格帯に見合う価値を直感的に伝える要素としても機能しています。香りにおいては、薪火でじっくり煮込んだような深みが感じられ、旨味の厚みや熟成感を先に思わせる広がりがあります。静かに煮込む鍋を思わせる落ち着いた香り立ちは、時間をかけた製法への信頼感にもつながります。レトルトパッケージを手にした瞬間から具材の大きさに心が弾む設計は、開封前から期待を高める工夫として活かそうです。視覚と嗅覚の両面で“特別感”が丁寧に表現されているため、その価値を店頭ポップや商品説明でも具体的に伝えることで、より多くの方に魅力が届きやすくなると思います。



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

ひと口目から牛肉とフォンドボーの旨味がしっかりと感じられ、厚みのある味わいが全体を支えています。野菜やチャツネ由来の柔らかな甘味、りんごの酸味が輪郭を整え、スパイスの穏やかな苦味が後味を引き締める構成は、重さを感じさせにくいバランスとして好印象です。塩味も角が立たず、旨味をやさしく下支えているため、食べ進めやすさにつながっています。香りは牛脂とスパイスが心地よく鼻に抜け、温めることでその広がりがより豊かに感じられます。存在感の強い牛肉もほどける柔らかさで、適度なとろみのルウがご飯と自然に絡み合い、一体感のある食体験を生み出しています。口中では静かに溶け込む落ち着いた印象があり、ほろりと崩れる食感が余韻を残します。温かさが持続することで旨味が穏やかに広がり、最後まで味の印象がぶれにくい点も強みといえます。ジャンルとしての洋食カレーの歴史を感じさせる安定感がありながら、北海道産牛肉の存在感が独自性を際立たせています。こうした味の組み立ては、ご家庭用としてだけでなく贈答用途でも満足感を得やすい設計といえますので、その特長を具体的な言葉で示すことで、選ぶ理由がさらに明確になると感じます。



## 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

牛肉の旨味とスパイスの余韻が穏やかに続き、油脂の重さを感じにくいすっきりとした後口が心地よく広がり、最後まで落ち着いた印象を残す

### 気候・地域

北海道産牛肉の豊かな味わいは寒冷地の食文化を思わせ、濃厚で温もりのある味わいが地域の風土や広がる大地の情景を自然に感じさせる余韻へとつながる

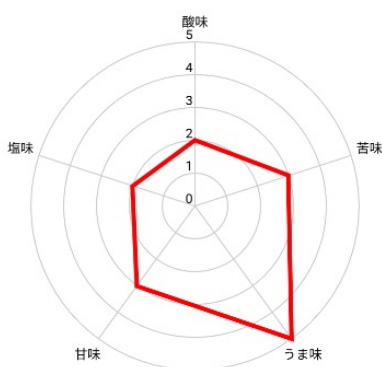
### 食経験・食習慣

洋食カレーの安心感に北海道素材の特別感が重なり、日常の食卓でも少し贅沢な時間を家族とともにゆったり楽しめる食経験として記憶に残る一品

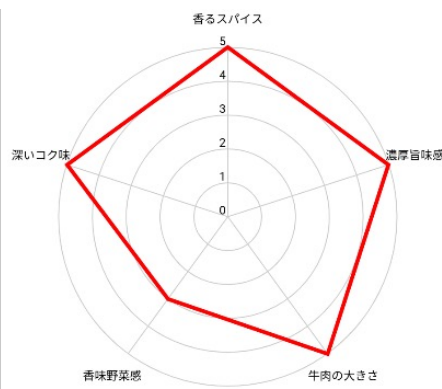
### 健康・生活様式

満足感のある味わいでありながら後口が重くなりやすく、忙しい日常の中でも心地よい余韻を保ちやすいため、暮らしに無理なく取り入れやすい一品と感じられる

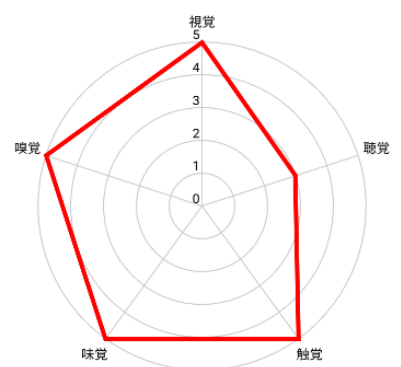
### 基本五味の レーダーチャート



### 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	2
苦味	3
うま味	5
甘味	3
塩味	2

広義の味	評点
香るスパイス	5
濃厚旨味感	5
牛肉の大きさ	5
香味野菜感	3
深いコク味	5

五感	評点
視覚	5
聴覚	3
触覚	5
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）

スパイスの立ち上がりがよくココも感じられ、牛肉が大きくほろりと崩れる柔らかさや油分が分離しにくいなめらかな口当たりはプレミアム感につながる一方、甘味や後引く辛さは好みが分かれやすく、玉ねぎなど野菜の形が見えにくいことで食べ進めるほど満足感が伸びにくい場面もあるため、辛さ目安の表示に合わせてヨーグルトや卵で辛味を整える工夫、ナンやチャパティにも合う食べ方、固めに炊いたご飯の提案、具材感を補う追い野菜と温め時間の目安を示すことで家庭でも狙いの香りと厚みが再現しやすくなりそうです。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

黒地に金文字の重厚な箱や箔押しのデザイン、持ち手付きで持ち帰りやすい仕様は贈答や手土産で受け取った時の高級感を強く印象づけ、箱を重ねた多層構造が中身を待つ時間まで特別に感じさせる一方、商品名が長く覚えにくいという声や外箱に比べて内袋の見た目が一般的で温度感が下がるという指摘もあるため、持ち手の角を少し丸めて上質感を保ちつつ表面に辛さの目安やスパイスの特徴を端的に添え、名称は主題とサブタイトルに整理し内袋にも同じ世界観を写すことで開封前後の期待感がより途切れにくくなりそうです。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

高級レトルトカレーの需要が伸びる中で「自分へのご褒美」と贈答の両方を狙える点や、常温で持ち歩ける仕様は購入動機を自然に作りやすい一方、1食あたりの価格が高く初回は手に取りにくい、量が少なく感じるという声もあるため、小容量の試しやすいセットや2食・4食のまとめ買い、木箱入りなど用途別のラインを用意し、百貨店催事やお中元・お歳暮の時期に試食機会を設けつつ贈る相手の場面に合わせた提案文とペアリング（ナン・赤ワイン・クラフトビール等）を添えると価値の理由が一層伝わりやすくなりそうです。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

公式サイトが充実していて世界観が伝わりやすく、広報体制やSNS展開も含め大手ならではの隙のない発信力が強みとなる一方、ターゲットを40～60代に置いたら接点はSNSだけに寄らずテレビや店頭での体験も効くという声があり、近年はTikTokなど短尺動画を見る層も広がっているため媒体を使い分けつつ、百貨店催事やエスコンフィールド等での試食・限定販売、インバウンド向けの土産導線、QRで作り手の言葉や食べ方に飛べる仕掛け、受賞情報の露出を組み合わせることで話題化と再購入のきっかけが作りやすくなりそうです。

## 5. ブランディング要因

北海道産素材へのこだわりと「美ノ国」という上位ブランドの蓄積が土台になり、プレミアム感を無理なく新カテゴリへ広げられている点は信頼につながる一方、商品名が長いと魅力が記憶に残りにくいという声もあるため主題とサブタイトルで整理しつつ、スパイスのこだわりが強みであるほど何をどうブレンドしているのかが見えると納得感が増すので、主要スパイスや香りの方向性を簡潔に示し、ジャパンフードセレクション等の受賞時にはラベルや店頭POPで一言添え、スタジアムや観光地での提供など体験の場も作ることでブランドの輪郭がさらにはっきりしてきそうです。

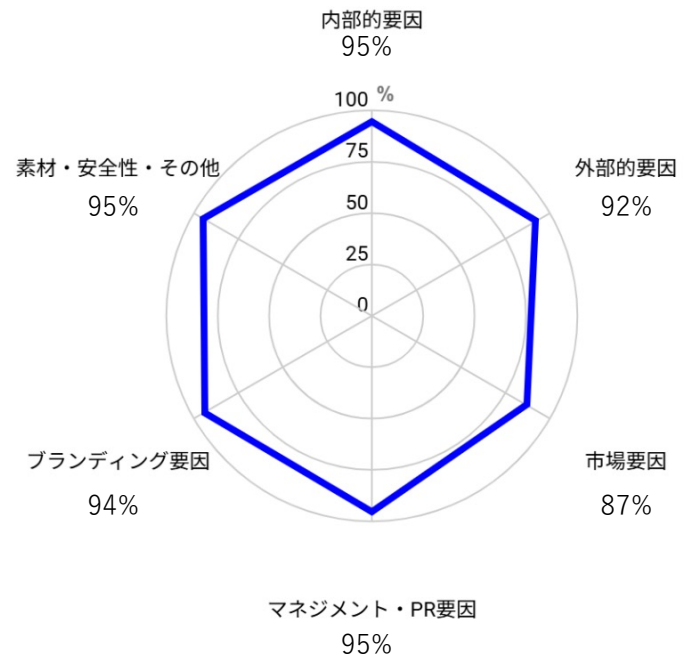
## 6. 素材・安全性・その他

北海道産牛肉へのこだわりに加え、FSSC22000取得やトレーサビリティ管理、農薬検査や放射性物質への取り組み、製造工程の管理が徹底されている点は安心感がさらに高く、常温で保管できる手軽さも贈答として選ぶ際の背中を押す一方、原材料表示ではスパイスが一括表記に見えるため何が香りの核なのかが伝わりにくい場面もあるので、差し支えない範囲で主要スパイス例や添加物の役割を補足し、アレルギーや検査情報のページへの導線を分かりやすく示すことで安心の理由がより具体的に購入前にも届きそうです。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布は87%から95%の範囲に収まり、全体として大きく整った六角形となり、商品力と運営面の双方が高い水準で評価されました。特に「内部的要因」、「マネジメント・PR要因」、「素材・安全性・その他」がいずれも95%と高く、味わいや食感など商品自体の魅力に加え、品質管理や情報発信、素材への配慮といった安心感のある商品設計が評価につながっています。また「ブランディング要因」94%、「外部的要因」92%も安定した評価となり、ネーミングやブランドの方向性が商品の魅力を支える要素として機能している様子がうかがえます。一方で「市場要因」は87%と他項目に比べるとやや控えめとなりましたが、価格と価値の関係をより明確に伝える工夫が加わることで、商品の持つ強みがさらに広い市場へ届いていくことが期待されます。



## ■ 総評

本商品は、スパイスの香りと深いコクを兼ね備えたレトルトカレーとして、審査会において高い完成度を感じさせる一品として評価されました。封を開けた瞬間から広がるスパイスの豊かな香りは食欲を自然に引き立て、口に含むと複層的なコクと程よい辛さが心地よく広がります。審査では「スパイス香る深いコクが食欲を誘う逸品」「辛さが程よく後味まで心地よい仕上がり」「大ぶりの牛肉が柔らかく満足感がある」といった声が多く寄せられ、味わいと品質のバランスの良さが印象に残りました。レトルト食品でありながら専門店を思わせるような香り立ちと満足感を備えており、日常の食事の中でも少し贅沢な時間を感じさせてくれる商品と言えるでしょう。

具材については、大ぶりの牛肉が柔らかく仕上げられている点が大きな魅力として評価されました。噛むほどに旨味が広がり、ルーのコクと相まって満足感のある一皿に仕上がっています。その一方で、野菜の形が見える具材が加わると、見た目の彩りや食べ進める楽しさがさらに広がるのではないかという声も聞かれました。視覚的な具材感が加わることで、家庭の食卓での満足度がより高まり、料理としての豊かさも一層伝わるように感じられます。

また、価格に対する納得感を高めるための情報発信についてもいくつか意見が寄せられました。使用している原料や製法のこだわり、ブランドが大切にしている価値観などが丁寧に紹介されることで、商品の魅力や品質の背景がより伝わりやすくなり、選ばれる理由がさらに明確になるのではないのでしょうか。こうした情報が添えられることで、購入時の安心感や満足感もより高まっていくことが期待されます。

審査全体を通して感じられたのは、スパイスの香りとコクを軸にした味づくりの確かさと、素材の旨味を丁寧に引き出そうとする誠実な姿勢でした。派手さよりも確かな味わいを大切にした設計が印象的であり、その安定した品質が審査員の高い評価につながっているように感じられます。今後、具材の見せ方や情報発信がさらに工夫されることで、本商品の魅力はより多くの方に伝わり、家庭の食卓における満足度の高い一皿として広く親しまれ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。



〒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