



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

宮崎牛ハンバーグ



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



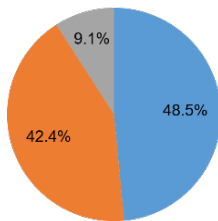
商品名 宮崎牛ハンバーグ
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第98回 (2026年4月)

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。

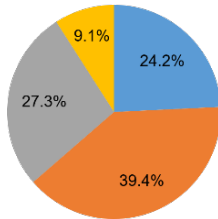
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

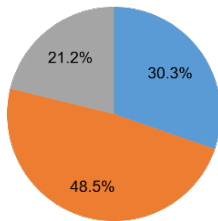
1 この商品に興味がありますか



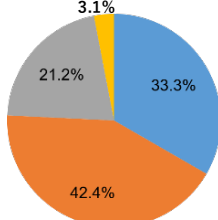
2 この価格で買いたいと思いますか



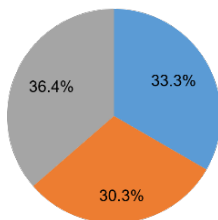
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

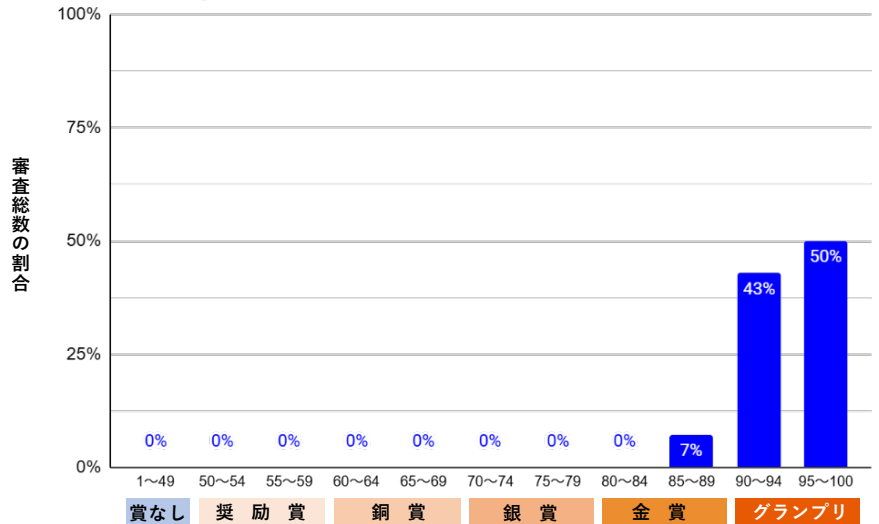
評価が高かった内容

ジューシーで柔らかく、濃い旨味と高い香りに感動
 個別包装で使い勝手が良く、大変満足した
 ネーミングから「高級黒毛和牛」の旨さが伝わる
 高級食材を家庭で手軽に味わえる喜び
 公式サイトが見やすく、簡単にオンラインショップで購入できる
 ソースなしで肉の旨味が存分に伝わる
 地元宮崎の食材の安心感と徹底した管理で信頼できる

評価が低かった内容

ソースをアソートさせた販売でより高級感が望める
 しっかりとした味付けのため他の料理への活用方法が知りたい
 商品パッケージの裏面に少々読みづらさを感じる
 SNS発信の頻度を上げて、知名度アップが望まれる
 宮崎牛の特徴について一目で可視化できる表現があると良い
 都城の畜産業、農産業を含めて宮崎牛のサイトが見たい
 今後、イベントや試食会など宮崎県外でのPRが期待される

点数分布



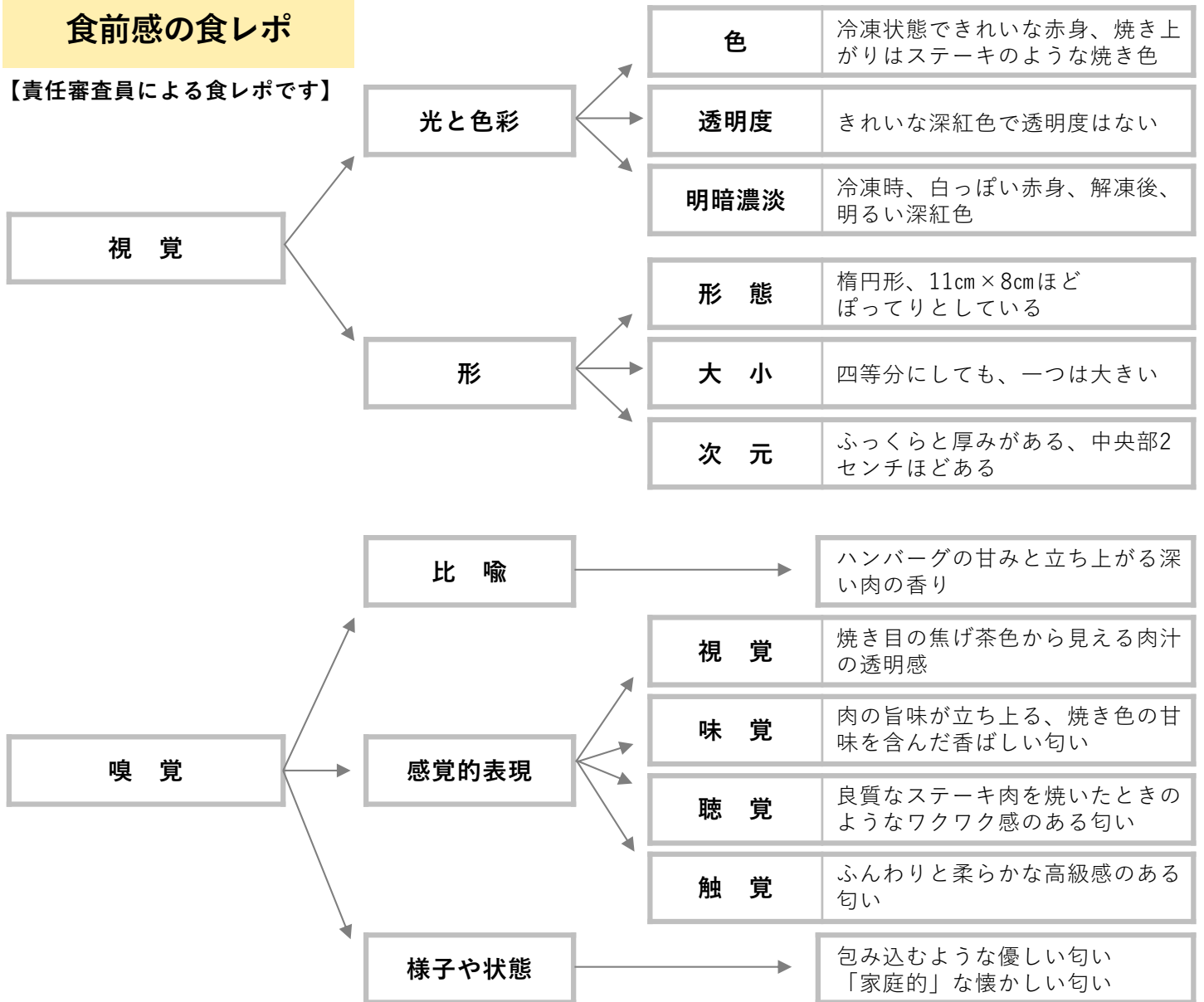
金賞相当が7%、グランプリ相当が93%という高得点に集中しました。総合評価94点で【グランプリ】受賞となりました。高得点に集中した理由として、宮崎牛100%の手ごねハンバーグのジューシーで濃い旨味が多く、審査員を魅了したことがあげられます。また、硬さのある部位の販売に苦慮し開発されたストーリーも好感が持てました。WEBアンケートにおいても90%以上が「この商品に興味がある」と答えており、多くの人に愛されると思います。



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

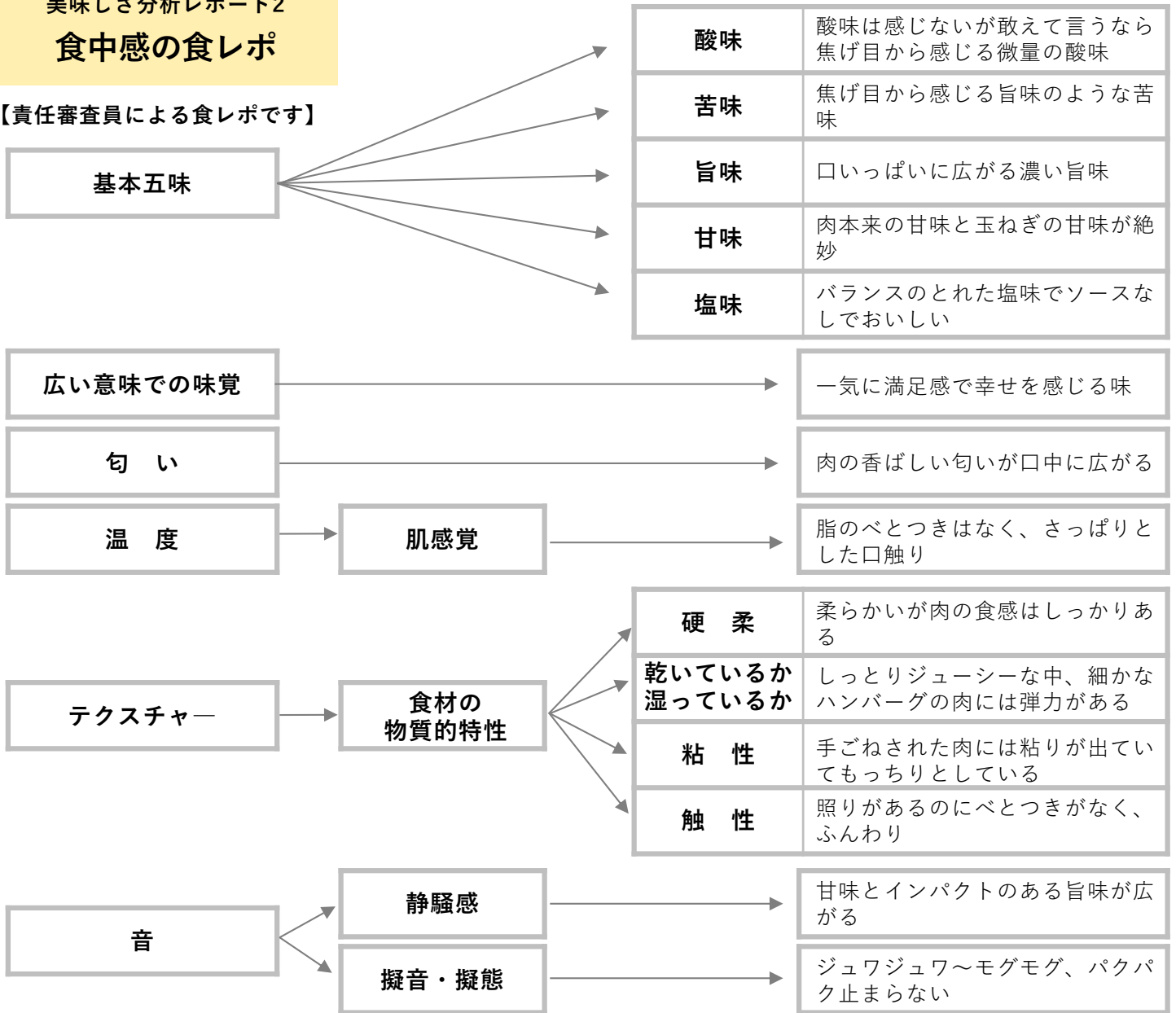
冷凍状態では全体的に濃い茶色に薄い白っぽい色が重なった状態で、解凍後は赤身の肉の深紅色で表面につやと照りが見られました。大きさは、11センチ、幅8センチほどの楕円形で中央にふくらみがありました。焼くとふっくらとしてジューシーで、おいしそうな肉の香りが漂いました。4等分に箸ですんなりと切ることができ、その一つを食べるのには、やや大きいサイズに見受けられました。焼いている最中、ハンバーグの甘味と肉の優しいふんわりとした香りが立ち上り「ジュージュー」という音とともに食欲を刺激してきました。お皿に盛られた様子を見て、付け合わせの食材の姿まで浮かびました。ハンバーグを鼻先に寄せると、高級な肉の香りとともに、なぜか幼い頃の「母の手作りハンバーグ」を思い出して、夕方の台所が浮かび懐かしく感じました。一つ一つ個別包装されており、使い勝手が良く様々な場面で活躍できそうです。ブランド牛である宮崎牛は、見た目・匂いだけで食べる前のワクワク感を与えてくれました。「早く食べたい」、そんな思いで心がざわめきました。



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

お皿に置かれて目の前に出されたとき、やっと食べられるとうれしく思いました。調理されている段階で部屋中にハンバーグの匂いが漂いワクワクしていました。箸で簡単に割ることができ、まずはじめに、4等分にしたひとつを口に入れ、「しまった、大きい」と反省しましたが、口いっぱいに広がる肉の旨味が素晴らしく、香ばしい香りと肉汁の甘味が美味しくて、ほおばって食べるのも悪くない思いました。このハンバーグは、焼き上がりをそのまま食べておいしく、肉の味をガツンと楽しみたい方には是非おすすめです。宮崎牛のコクと旨味を堪能できます。

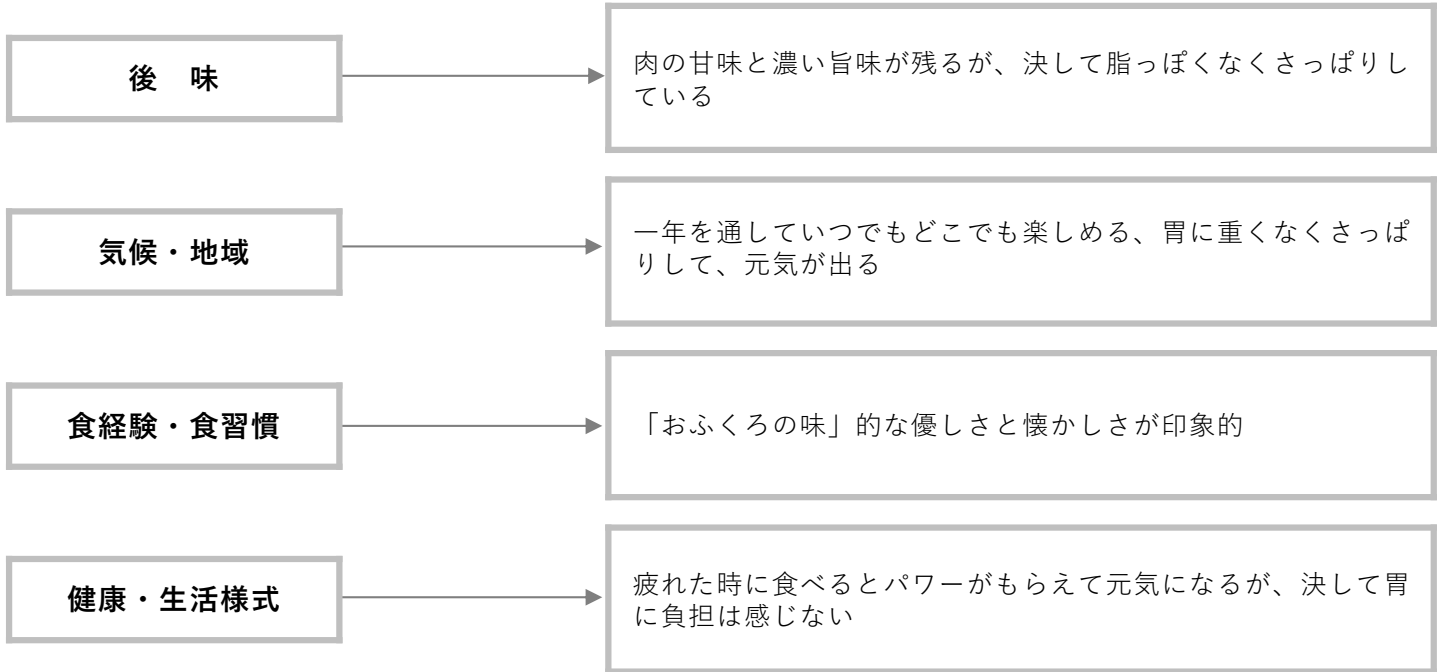
また、ポン酢に大根おろしを加えても味に変化がつけられ、おいしくいただけそうです。ちょっと贅沢な食べ方ですが、バンズに挟んでバーガーにしてもいいかなと考えました。

高級食材の宮崎牛を手軽に家庭の食卓で味わえることに感謝の気持ちでいっぱいです。食べ終わると次もまた食べたくなる、夢中になれる宮崎牛100%のハンバーグです。

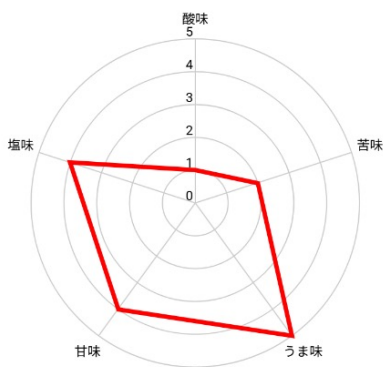


美味しさ分析レポート3 食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

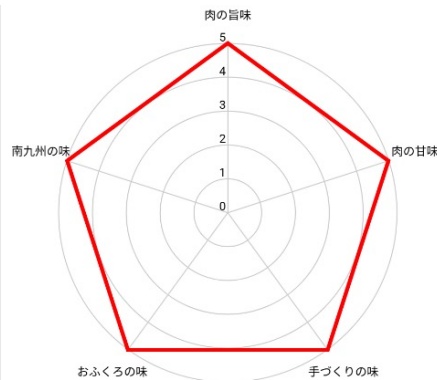


基本五味のレーダーチャート



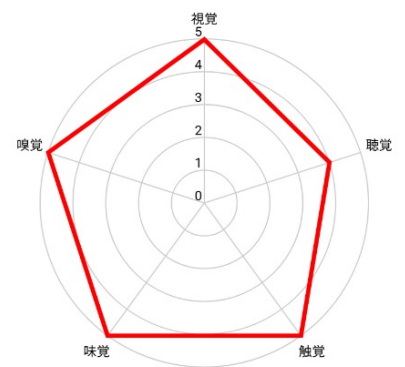
五味	評点
酸味	1
苦味	2
うま味	5
甘味	4
塩味	4

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
肉の旨味	5
肉の甘味	5
手づくりの味	5
おふくろの味	5
南九州の味	5

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	4
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）

噛めば噛むほど肉の旨味と甘味が口いっぱいに広がり、臭みもなく、上質のステーキをいただくような味わいです。子どもから大人まで大満足なハンバーグだと感じました。ブランド牛である宮崎牛を堪能できる贅沢な商品です。肉の味をストレートに味わうもよし、ポン酢などで和風な味を楽しむこともできます。濃い旨味があるが硬いため、販売に苦慮していたものをハンバーグとして完成させた開発ストーリーも素晴らしく、感銘を受けました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「宮崎牛ハンバーグ」というネーミングでブランド牛が浮かびます。商品のイメージができるシンプル且つストレートなネーミングに好感が持てます。パッケージも外箱は高級感があり、贈り物にも見栄えが良く、ハンバーグ自体は個別包装で調理の際の使い勝手の良さが台所を預かるものにとってうれしい仕様です。一方で、パッケージの文字がシニア世代には読みづらい、差別化をはかるため宮崎牛「100%」はパッケージに入れたほうが良いと思うといった指摘もありました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

子どもから大人まで幅広い層に人気のハンバーグに高級食材である宮崎牛を100%使ったことで、ちょっと贅沢感のある食卓を囲みたい層にまでターゲットを広げることができました。外食を控えたい、子どもが小さいのでレストランを利用するのが難しいといった人々も手軽に時短で高級食材を味わうことができます。咀嚼や飲み込みに困難な高齢者や出歩くことが困難な人も自宅で宮崎牛を楽しむことができ、家族で、仲間と、一緒に楽しめる機会を与えてくれる逸品です。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

「野上食品」で検索するとホームページにすぐアクセスでき、オンラインショップから簡単に購入できます。商品一覧から直販所まで、写真を通しておいしそうな宮崎牛が並んでいるのが見て取れます。ネットを使って全国へ販売網を広げていくことで知名度も高まります。都城市の自然や風土を含めた宮崎牛の投稿がSNS上に増えることで全国の個々の消費者からの反応も増えていくように思います。SNSを活用して、宮崎牛ハンバーグのジューシーで濃い味わいを多くの人に発信してもらえると嬉しいです。

5. ブランディング要因

ブランド牛の宮崎牛で、しかも都城産のものを取り扱っていることは他にはない特別感ですが、ブランド牛の最高峰の一つである宮崎牛の特徴やおいしい食べ方など知らない人も多く、とても残念に感じています。比較的価格帯が購入しやすいハンバーグは、「初めての宮崎牛食体験」として良いスタートだと思います。宮崎県は新宿に人気のアンテナショップがあり、サラリーマン・学生・親子連れの憩いの場となっています。そこでのイベントで盛り上げていけたら多くの人の目に留まるのではと思います。

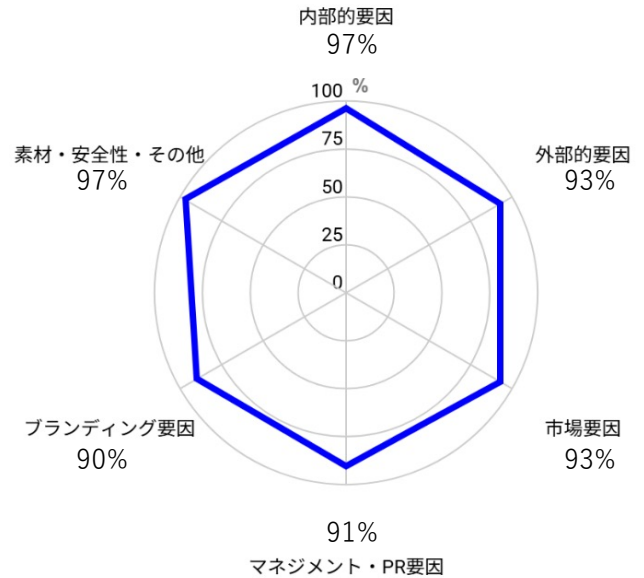
6. 素材・安全性・その他

JFS-B認証を取得した工場熟練の職人による丁寧な作業や目視によるチェック及び金属探知機による異物チェックなどが行なわれていることがホームページで紹介されています。また、外部検査として、害虫対策・検便・食品検査が実施されており、自主検査として、ふきとり細菌検査・落下菌検査も行なわれ、ホームページ上に詳しく説明されています。作業環境の写真もあり、「見える安心・安全」で消費者の信頼を獲得しています。企業の社会全体を安全に守ろうとする真摯な姿勢に感謝しかありません。

審査レポート

■ 要因分布

各要因は90%から97%の範囲に分布し、どの要因も90%を達成する高評価の大きい六角形となりました。97%という高評価を得た【内部的要因】では、味や香りなど五感への刺激が好印象な上、開発ストーリーにも目が向けられ、また、宮崎牛の持つブランド力が万人に伝わりやすい商品特徴となり安定した高評価につながりました。【素材・安全性】でも97%と、トレーサビリティの管理やホームページでの「見える安心・安全」の公開が好印象でした。一方、【市場的要因】、【マネジメント・PR要因】、【ブランディング要因】ではSNSでの発信力の弱さが商品の知名度の低さの原因の一つと考えられます。今後の発信により、大きく変化すると思われます。



■ 総評

はじめに、「硬い部位の濃い旨味を届けたい」という牛を知り尽くした人にしかわからない願いから誕生した「宮崎牛ハンバーグ」を完成させ届けてくださり感謝します。

また、都城という霧島を望む風光明媚な土地で育まれた宮崎牛を安全な管理体制のもと全国に届けてくださっていることにも深く感謝いたします。

「宮崎牛ハンバーグ」は、宮崎牛の旨さを堪能できる商品です。今回、肉について調べるにあたり、肉を食する際に大きく分けて「肉にソースを付けない派とソースを付ける派」の2派があることを知りました。好みの問題ですが、「付けない派」は肉そのものの味や香りを楽しみたいので、塩コショウのみか、若しくはワサビで食べるのだそうです。「宮崎牛ハンバーグ」は、まさしく「ソース付けない派」のための、肉の風味、味、香りをガッツリいただけるハンバーグです。一口目でジュワッと溢れ出る肉汁を味わい、次に咀嚼する時に感じる肉の弾力にワクワクし、そして口の中に広がる旨味に「この肉、おいしい」と素直に感動します。全く臭みもなく、驚くことに脂がすっきりと軽く完食後に「もう一つ」と手が出そうになりました。さすがは宮崎牛だと唸ってしまいます。ハンバーグですが、ステーキのように楽しめるので、小さな子どもから刻み食が必要な高齢者まで、一緒に食卓を囲める一皿になると感じました。

一方で、全国的にみると宮崎牛の食経験がない人が多く、貴社のホームページにたどり着けない消費者も多く存在していると思われます。SNSを活用して頻繁に発信されることで消費者の目に触れ、多くの人がこのハンバーグのおいしさを知ることができます。また、宮崎県は人気のアンテナショップを新宿サザンテラスで運営しているので、イベントとしてポップアップストアでの「宮崎牛ハンバーグ・宮崎牛」の販売及び試食会などを行うのも知名度アップにつながるのではと考えます。

最後に、「宮崎牛ハンバーグ」の更なる飛躍と活躍を心からお祈り申し上げます。



〒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