



# Sensory Analysis Report

WORLD QUALITY AWARD 2022



## Gifts from the Land of Japan Kokusangyu Premium Roast Beef (with special sauce)

The Daiwa Co., Ltd.

Gifts from the Land of Japan Kokusangyu Premium Roast Beef  
(with special sauce) has been granted a

## Grand Gold Quality Award

by the Jury of the 61<sup>st</sup> World Selection 2022 of Food Products



A magnificent piece of roast beef, as tender as it is tasty, with a  
very well-crafted sauce.

よくできたソース付の柔らかくて美味しい  
素晴らしいローストビーフ

Monde Selection Food products Jury  
2022

## Gifts from the Land of Japan Kokusangyu Premium Roast Beef (with special sauce)

The Daiwa Co., Ltd.



“よくできたソース付の柔らかくて美味しい素晴らしいローストビーフ

Monde Selection Food products July 2022

### 審査員のコメントと所見

本製品は美しいギフトボックスに入れられた冷凍ローストビーフに、工夫をこらして小瓶に入れた素晴らしいソースが付属しており、それによって審査員にアピールする素晴らしいセットになっています。

まず、審査員の目を引いたのは、きれいにローストされ、表面に粗挽き胡椒が振られたローストビーフの美しい外観でした。スライスされた肉は見た目も美しく、単純にきれいな霜降りのようなピンク色の焼き色となっています。

嗅覚分析をしてみますと審査員にはローストビーフの香りがすぐにわかり、小瓶のソースを加えるとさらに魅力的な香りになることがわかりました。

この高品質の日本産牛肉は、それが特に冷凍品であることがわかると、その食感が際立っています。審査員は、その柔らかな口当たりを「まるで魔法のようだ」と称賛しました。

口に含むと、ローストビーフの美味しさが瞬時に口の中に広がります。しかし、それだけではありません。続いて、添えられたソースの微妙な塩味と甘味のバランスを発見しますと、それが肉の素晴らしさを損なわずにローストビーフの味を際立たせていることが分かります。

この肉の後味はこの注目すべき製品がもたらす秀逸の味覚を確認させるように、長く口の中に残ります。



このレポートは、各専門家が独自に評価した後、グループ討論で専門家の意見をまとめたものです。本レポートでは、特に指定しない限り、各専門家の総意を反映した共通の意見のみを掲載しています。

## 評価へのアプローチについて

### Evaluation Approach

モンドセレクションは、最も公平で独立した評価を提供することを目的としています。評価手順では、味、香味、食感、風味、口内感、その他感覚器官の刺激に基づく官能性質のみならず、消費者にとって重要な原材料、成分情報の明確さ、パッケージ、調理のしやすさ、使用説明書といったその他の重要な判定指標も考慮されます。

この手法は、消費者に公正でグローバルな分析を保証します。



我々の評価は通常のテイスティングをはるかに超えたものです。評価の前に各製品情報は分析され、審査員には正確かつあるがままに提示されます。モンドセレクション食品審査員会は、各々の知識と経験を持ち寄ってじっくり時間をかけ、個々の製品を他と比較することなく個別に慎重に評価します。

評価セッションは4か月間行われ、その間、審査員は専門家の味覚の識別力を維持するために1日あたり25点の製品に限定して審査します。

### 専門家審査員 Jury Experts

本機関の審査員は客観的な判断を確保するため、完全に独立的な方法で評価シートを記入します。シートには、製品の品質の特徴をとらえるために最大25項目の判定指標が設けられています。全員が、技能と誠実さを認められ入念に選出されたプロの有資格者です。

モンドセレクションは、ミシュランスターシェフ、ユーロトック、アカデミー・キュリネール・ド・フランスなど高名な団体の会員、その他の有名な協会、世界的に有名なパストリーメーカーやチョコレートメーカー、大学教授、化学技術者、栄養コンサルタントなど一流の専門家たちからの協力を得ています。



## 官能評価の基準

### Organoleptic Criteria

製品の評価には、製品固有の性質をISO 規格 ( 5492:2008 ) などの国際規格、法規、業界ガイドラインに照らした検討が含まれます。

評価シートには、製品の種類によって異なる最大25項目の判定指標が設けられています。

#### Visual Aspect 視覚的観点

製品の体裁、色、明度、彩度、形、サイズ、構造、光沢、密度、通気



#### Aftertaste 後味

口内での味の持続性、香りの強度、残留する味など。



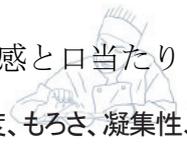
#### Odour 香り

芳香(嗅覚成分の組成)、複雑性、調和、強度、匂い(フルーティ、ベジタル、マリン、ミルキー、...)不快臭、繊細さ等。



#### Texture & Mouthfeel 食感と口当たり

製品の粒度、硬さ、水分量、乾燥度、もろさ、凝集性、咀嚼性、粘性、弾性など。



#### Taste 味

個性、調和、複雑性、芳香、苦味、甘さ、塩辛さ、酸味、うまみなど。



#### Packaging パッケージ

パッケージのデザイン、ラベルとその内容、素材、使いやすさなど



## 優秀品質ラベル

### Quality Labels

各評価基準の熟考によって得られた最終結果によって優秀品質ラベルが決まります。最終得点が60%以上の製品には、モンドセレクションの審査員から優秀品質ラベルが贈られます。このラベルを情報伝達やパッケージに活用すれば、貴社の製品が高品質であることを第三者的かつ専門的に証明することができます。

優秀品質賞に加えて、モンドセレクションは、長年にわたり高い製品品質を維持してきた企業にプレステージ・トロフィーを贈ります。「エメラルドトロフィー」(40年連続)、「25周年記念トロフィー」(25年連続受賞)、「クリスタル・プレステージ・トロフィー」(10年連続受賞)、および「インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィー」(3年連続受賞)というものです。



最高金賞は最終的に90%~100%の評価を得た製品です。



金賞は最終的に80%~89%の評価を得た製品です。



銀賞は最終的に70%~79%の評価を得た製品です。



銅賞は最終的に60%~69%の評価を得た製品です。

