

格付け試食シリーズ①

冷凍ハンバーグ編

今回の試食商品はこちら↓

1. 国産黒毛和牛入り生ハンバーグ 110g 税込 300円 南枚方支所開発
2. おうちで食べたいごちそうハンバーグ120g 税込 171円 都島支所開発
3. 神戸三田屋ハンバーグ100g 税込 454円 クワムラ食品
4. デミグラスソースハンバーグ120g 税込 323円/個 エム・シーシー食品



南枚方支所

開発 国産黒毛和牛入り生ハンバーグ110g 本体 **278円**
国産黒毛和牛と国産豚肉の旨味ある合挽き生ハンバーグに仕上げました。(227kcal・食塩相当0.84g/100g) 小麦・卵・乳 (税込 300円)

目隠しして アンケート集計(9名参加)

問1. 一番美味しかったのは?

1. 黒毛和牛 4
2. おうち 4
3. 三田屋 1

問2. どれが一番お高いものだと思います?

1. 黒毛和牛 4
2. おうち 1
3. 三田屋 3
4. デミグラス 1

問3. 4つの中で残念だと思ったのは?

4. デミグラス 9

問4. 次注文するとしたらどれ?

1. 黒毛和牛 3
2. おうち 5
3. 三田屋 1

値段がわかりやすいなら



◎ 高評価の理由

- ・黒毛... お肉を感じる やわらかい バランスがよい
- ・おうち... 家で食べた味 クセがない コスパが良い

△ 低評価の理由

- ・デミ... ソースの味が濃い お肉の味が少ない

必ずしも高い=美味しい
 ではなく好みによる
 ところが大きいね

視覚って思った以上に
 味に影響するんだね

目隠しをすると
 味がわかりにくい



●学んだこと(気付いたこと)

今回はまず格付けチェックのようにアイマスクをして試食をおこないました。先入観がない状態で食べたものと、見た目や包み、ネーミングや価格を知ってから食べたものと感じ方が違うかもしれないと思ったからです。結果としてはその通りで、目隠しをして食べるとデミグラスソースのものかそうでないのかを判別するのも難しく、また、食べる順番によっても左右されるということがよくわかりました。