

鳥山畜産食品株式会社

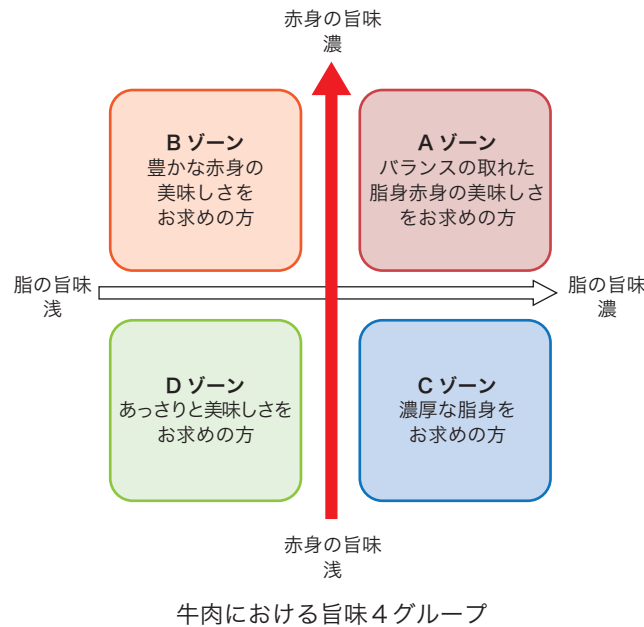
多様な消費者ニーズに対応する「うまみ基準」での牛肉新販売方法の開発



牛肉の旨味を客観的に測定できる手法を開発し、それに基づき独自の「うまみ基準」を構築することで、一般消費者の牛肉に対する嗜好の変化を捉え、国産牛肉の販売量増加を目指す。

牛肉流通規格は見た目基準

一般消費者の健康志向の高まりやライフスタイルの変化などにより、牛肉に対する嗜好は確実に変化している。かつては霜降り肉に対する需要が高く、「ロース」や「バラ」などの部位が人気を集めていたが、近年では赤身肉の人気が高く、「もも肉」や「肩肉」などが売れ筋となっている。しかしながら、牛肉流通の現場では、「霜降り具合」の見た目による評価規格が一般的であり、赤身肉や脂身の美味しさを評価する規格が無い状況であった。こうしたことから、当社では、従来の「霜降り具合」による評価規格だけでは、昨今の消費ニーズの変化に対応しきれないと考えていた。



人工味覚センサー技術に着目

そこで、当社では、牛肉の「味の見える化」に取り組むこととなった。まずはじめに、牛肉の旨味を客観的に測定するための手法について検討を行った。

牛肉の旨味は脂の旨味と赤身の旨味に分けられる。脂の旨味については、旨味の尺度である脂肪酸組成を測定する機器がすでに存在していたが、赤身の旨味については、尺度・測定機器ともに既存のものがない状況であった。このため、当社では、AISSY株式会社が保有している「人工味覚センサー」の技術に着目。人工味覚センサーが測定可能な人間の味覚五感（甘味・塩味・酸味・苦味・旨味）のうち、「旨味」のみを牛肉赤身の評価尺度として採用することとし、AISSY社に従来の測定機器と同程度の性能を有する牛肉用簡易携帯型測定器の開発を依頼した。

次に当社において開発された簡易携帯型測定器を用いて、牛肉の主要部位（リブロース・サーロイン・肩ロース・シャクシ・ウチモモ・ランプ・イチボ）の測定を行い、部位ごとの赤身と脂の旨味数値の解析を行った。

そして、この解析データを基にそれぞれの牛肉の旨味を「バランスの取れた脂身赤身の美味しさ」、「豊かな赤身の美味しさ」、「濃厚な脂身」、「あっさりとした牛肉」の4グループに分類。さらにそれぞれのグループに「スタンダード（平均値）」と「プレミアム（上位25%）」のグレードを設定した。これを当社では「牛肉旨味テーブル」と命名した。



簡易携帯型装置で赤身の旨味を測定

牛肉旨味テーブルを体系化

次に、「牛肉旨味テーブル」が実際に人の味覚と連動するか否かを検証するため、一般消費者の協力を得て官能試験を実施した。官能試験では、①4つのグループ分けを嗜好として認知してもらえるか、②2段階に分類した旨味グレード（プレミアム・スタンダード）に統計的な有意差が認められるか否かを評価した。

この結果、「牛肉旨味テーブル」の4つの分類と2段階のグレード分類はいずれも定義可能なものであるとの結論を得るに至った。

さらに、消費者がプレミアム製品に対してプレミアム金額を支払ってくれるか否かを検証するため、需要価格帯調査を行った。

その結果、プレミアムグレードが存在する「バランスが取れた脂身赤身の美味しさ」、「豊かな赤身の美味しさ」、「濃厚な脂身」の3つのグループともに、プレミアム基準を満たす商品をスタンダード商品よりも高い価格で購入しても良いとする評価が多数を占める結果を得ることができた。

B: 豊かな赤身の美味しさをお求めの方		格付	A: バランスが取れた脂身赤身の美味しさをお求めの方		格付
おすすめ部位			おすすめ部位		
プレミアム	肉モモ	A3	リブロース		A3
	シタマ	A3		サーロイン	A3, A4
	ランプ（ラン）	A3		肩ロース	A3-A5
スタンダード	肉モモ	A3	ランプ（イチボ）		A4-A5
	シタマ	A3		リブロース	A3
	ランプ（ラン）	A3		サーロイン	A3, A4
D: あっさりとした牛肉をお求めの方		格付	C: 濃厚な脂身をお求めの方		格付
おすすめ部位			おすすめ部位		
プレミアム			リブロース		A3
				サーロイン	A3, A4
				肩ロース	A3-A5
スタンダード	ウデ	A3	ランプ（イチボ）		A4-A5
	内モモ	A3		リブロース	A3
	外モモ	A3		サーロイン	A3, A4

牛肉旨味テーブル（焼く）

グループ A リブロース	煮る		現状価格	焼く		現状価格
	受容価格帯 最低	最高		受容価格帯 最低	最高	
A スーパー	¥850	¥900	¥880	¥850	¥900	¥880
合計						

グループ B ウチモモ	煮る		現状価格	焼く		現状価格
	受容価格帯 最低	最高		受容価格帯 最低	最高	
B スーパー	¥800	¥1,000	¥880	¥800	¥950	¥880
A スーパー	¥750	¥800	¥680	¥750	¥850	¥680
合計						

グループ C リブロース	煮る		現状価格	焼く		現状価格
	受容価格帯 最低	最高		受容価格帯 最低	最高	
B スーパー	¥1,100	¥1,200	¥1,180	¥1,075	¥1,175	¥1,180
A スーパー	¥800	¥1,000	¥880	¥900	¥1,175	¥880
合計						

グループ A: 煮+焼			現状価格
受容価格帯 最低	最高		
¥850	¥913	¥880	
¥850	¥913	¥880	

←アップ率 3%

グループ B: 煮+焼			現状価格
受容価格帯 最低	最高		
¥800	¥950	¥880	
¥750	¥850	¥680	
¥750	¥900	¥780	

←アップ率 15%

グループ C: 煮+焼			現状価格
受容価格帯 最低	最高		
¥1,100	¥1,213	¥1,180	
¥950	¥1,113	¥880	
¥1,000	¥1,113	¥1,030	

←アップ率 8%

アップ率 = 最高受容価格 ÷ 現状価格

需要価格帯調査〈分散分析結果〉

うまみ基準を明確にし、販売単価の上昇や限界利益の改善へ

一般的に農産物の流通価格は「見た目基準」である。一部の果樹や野菜では、「見た目」ではなく「糖度」を測定することによって品質の向上や商品の差別化に役立てる取り組みが見られるが、牛肉については依然として「霜降り具合」の見た目による評価が主流となっている。しかしながら、一般消費者の牛肉に対する嗜好の多様化により、これまでのような牛肉の見た目による評価基準は通用しなくなってきている。

これからは、肉牛生産農家、食肉流通関係者ともにこの点を認識し、消費者が求める「うまみ」による基準を明確化し、それに則った評価システムを確立していくことが求められている。

それが実現できれば、新たな販売スタイルの構築が可能となり、これまでとは違う戦略によって販売単価の上昇や限界利益の改善が期待できる。

今後は、当事業によって得られた成果を活用し、より訴求力の高い商品を開発し、市場に投入していくことで国産牛肉の販売量増加を目指す。



事業者名／鳥山畜産食品株式会社
代表者名／代表取締役社長 鳥山 真
設立年／1948(昭和23) 年
所在地／茨城県茨川1137-12
電話番号／0279-24-1147

URL／<http://akagi-beef.jp>
資本金額／3,000万円
従業員数／45人
業種／食料品製造業