

黒毛和牛レトルトPJ試食会【試食結果】

■日 時 平成26年10月16日（水）11:30～12:30

■場 所 美食工房「花」（花畔3条1丁目12）

（有）山本商事 女将 山本 由美子 （調理）

■試食者 （地域協議会） 久慈委員・木浪委員・岸本（紀）委員 （地域おこし協力隊） 瀧勝明・瀧税子
 （6次化アドバイザー） 千葉先生 （農政課）川村主査・三上主事・山崎臨職
 （浜益支所） 袴田主査 計10名

■評 価 ①外観（見た目・いろどり）②風味（香り）③食感（歯ごたえ、舌触り、喉ごし）④味覚（甘味、酸味、塩味、苦味、うま味）
 の4項目について、各5点、合計20点満点の評価をした。

■結 果 試食者10名で実施した結果は、次のとおり

試食メニュー（試食者）	使用部位	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	計	平均
1 牛そぼろ	バラ肉 スネ肉	15	18	18	20	14	15	12	20	13	18	163	16.3
2 牛 井	バラ肉	10	10	14	17	12	16	13	17	12	12	133	13.3
3 チンジャオロース	サーロイン	13	11	19	18	16	20	18	19	19	16	169	16.9
4 ビーフシチュー	モモ肉	15	15	14	19	15	19	18	19	19	15	168	16.8

■コメント

1 牛そぼろ	●ご飯のお友にすごくいい！●肉そぼろに似た感じで、佃煮も良いのでは●卵焼きに入れたり色んなアレンジが出来そうだし、使いやすいと思う●酸味が少し強かった●使用のレシピと牛肉をアピールしてコストを考える●ご飯がすすむ
2 牛 井	●見た目の脂が少し気になる、味が濃い●肉が硬くて、牛井にあわない●少し硬かったのと脂が口に残る味付けは好きです●脂が口に残る●牛井以外のネーミングにした方が良い●牛井より肉じゃがのような感じがした●やはり、お肉に問題がある様に思う●牛が少し硬い●脂っぽい●脂が多かった
3 チンジャオロース	●少し、脂っこい●肉がやや硬い、肉がすごく柔らかかった、個人的には、好きですが、レトルトの姿が想像できない●「花」さんの定番メニューにしてはどうか●バランスが良い。●歯ごたえが良かった●とても美味しい、いろどりも良い●とても美味しい●お肉が柔らかく美味しい
4 ビーフシチュー	●「牛」と出すには、肉が大きい方が良い。味は、good●煮込まれて、肉も柔らかく風味も良い。同じ味をレトルトで出せば良いのでは●ビーフシチューならお肉を大きくゴロっと入れたものが良いかなと思う、そういう感じであれば贈答品にも良い●「花」さんの定番メニューにしてはどうか●お肉は、大きめの方が良い●喉ごしが良くとても飲みやすい。●思ったより、美味しく可能性あり●味が良い●食べやすい、お肉の量を多く

※牛井の肉（具材）は、圧力鍋を使用して調理