

## 世界でもっとも贅沢な【牛肉ロース串焼き】アンケート

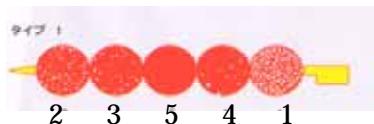
### 、目的

国内で販売されている牛肉の中でどれが一番支持されるか？

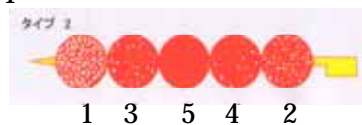
### 、方法

1. 場所 某大学附属農場大学祭会場
2. 日時 1995年11月3日
3. 比較サンプルの種類 (全てサーロイン/ストリップロインを使用)
  - 高級国産肉: A5 (BMS10)
  - 一般国産肉: A3 (BMS4)
  - US肉: プライム (チルド)
  - US肉: チョイス (チルド)
  - AUS肉: グラス (チルド)
4. 焼き方 (串焼 / 炭火)
  - 塩コショウしながら鉄板で表面を焼く
  - 次に網で8分どおり焼く。
  - 最後は、鉄板で保温程度に暖めておく
5. 検証方法 (概観と食味に下記の点数を記載する ~ 点数が低いほど高級感)
  - ・高級国産肉; 1点
  - ・一般国産肉; 2点
  - ・USプライム; 3点
  - ・USチョイス; 4点
  - ・AUSグラス; 5点

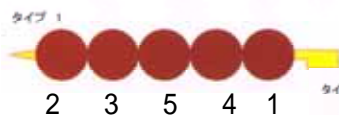
概観評価 (生の串牛肉を外見で評価)



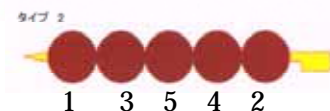
まず『見た目』アンケート



食味評価



次に『試食』アンケート



- 1.高級国産肉(A5)
- 2.USビーフ(プライム)
- 3.AUSビーフ(グラス)
- 4.USビーフ(チョイス)
- 5.一般国産肉(A3)

### 6. アンケート方法

- どの肉か当てる
- 見た目においしく見える順番 (外観)
- 食べておいしかった順番 (食味)
- 100点満点での評価 (得点) / 採点は自由
- 年代・性・ご意見



## , 結果

## &lt; &gt; 各肉についての評価



国産肉(A - 5)を . . .

	人数 = %	外観	食味	得点
正解した人	30	1.9	1.7	94.2
A3と評価した人	17	2.2	2.6	78.2
プライムと評価した人	19	3.4	2.8	82.2
チョイスと評価した人	14	3.5	3.2	68.9
グラスと評価した人	19	3.5	3.5	79.6

国産肉(A - 3)を . . .

	人数 = %	外観	食味	得点
A5と評価した人	36	1.6	1.2	97.5
正解した人	32	2.1	2.1	88.0
プライムと評価した人	12	1.9	2.2	79.5
チョイスと評価した人	11	3.4	3.6	73.1
グラスと評価した人	8	3.1	3.4	71.9

米国産(プライム)を . . .

	人数 = %	外観	食味	得点
A5と評価した人	25	1.9	1.4	91.6
A3と評価した人	28	2.4	2.7	86.9
正解した人	20	3.0	2.8	78.1
チョイスと評価した人	18	3.5	3.5	87.1
グラスと評価した人	8	3.4	3.1	86.1

米国産(チョイス)を . . .

	人数 = %	外観	食味	得点
A5と評価した人	8	3.0	2.1	90.0
A3と評価した人	17	3.3	2.3	83.5
プライムと評価した人	23	3.1	3.2	70.0
正解した人	36	3.7	3.9	72.9
グラスと評価した人	15	3.9	4.2	57.8

豪州産(グラス)を . . .

	人数 = %	外観	食味	得点
A5と評価した人	-	-	-	-
A3と評価した人	4	3.7	3.3	87.5
プライムと評価した人	26	3.4	3.8	73.2
チョイスと評価した人	20	4.0	4.0	63.7
正解した人	49	4	4.7	52.9

高級国産肉(A - 5)を正解された方は30%ですが、同時に豪州産グラス肉と評価された方も19%もいらっしゃいます。皆さん、この結果をどう思われますか？

この続きは次回にしましょう！