



47 都道府県対抗！ 各地の“肉焼き力”は如何に？ 栄光の第 1 位は、米沢牛を誇る「山形県」！！

～香川の「うどん県」に続き、山形はもはや「肉焼き」県？！～

肉を焼くことの価値を普及するべく、様々な取り組みを行っている肉焼き総研。本総研では、肉焼きのノウハウをクイズ形式にした「肉焼き検定」(3月31日開始)をWEBサイト上で実施しております。この度、受験者が6,000人を突破(6月30日時点)したこともあり、その結果を中間報告いたします。そこからは、47都道府県別の“肉焼き力”が明らかに？！これから、夏本番！みなさんもこの「肉焼き検定」でご自身の“肉焼き力”を試してみたいかがでしょう。

■ もはや「肉焼き」県？！ “肉焼き名人(マイスター)”が多い都道府県 No.1 は、「山形県」！

◎ 米沢牛を誇る「山形県」が第 1 位に

日本全国 47 都道府県の方に挑戦いただいている「肉焼き検定」ですが、全問正解の方にのみ与えられる最高位「肉焼きマイスター」の称号獲得者の割合を比較してみると、三大和牛と言われる米沢牛を誇る「山形県」が第 1 位と言う結果に！

「山形県」の肉焼きマイスター獲得率は 2 位以下を大きく引き離しており、香川の「うどん県」に続き、もはや「肉焼き県」と名乗ってもよいのではないのでしょうか。

また、そんな「山形県」に続き、江戸時代から和牛の産地として良牛が受け継がれてきた「鳥取県」が第 2 位、しまね和牛で有名な「島根県」が第 3 位を獲得しています。

一方で、残念ながら「肉焼きマイスター」の割合が最も低かったのが、47 位の「三重県」、46 位の「愛媛県」、45 位の「福井県」という結果になりました。

◎ まだまだ中間発表！ 挑戦者求ム！

このように「肉焼き検定」を通して見えてきた、47 都道府県の“肉焼き力”ですが、まだまだ中間発表です！

是非、「肉焼き総研」サイトでお肉の焼き方や知識をチェックし、「肉焼き検定」を受けてみてください。自分が住む都道府県のランキングは、あなた次第で変わるかもしれません。



“肉焼きマイスター”獲得ランキング
(2014/06/30 時点)

1 位: 山形県	38 位: 滋賀県
2 位: 鳥取県	39 位: 鹿児島県
3 位: 島根県	40 位: 茨城県
4 位: 秋田県	41 位: 岩手県
5 位: 石川県	42 位: 熊本県
6 位: 宮城県	43 位: 群馬県
7 位: 山梨県	44 位: 香川県
8 位: 東京都	45 位: 福井県
9 位: 栃木県	46 位: 愛媛県
10 位: 高知県	47 位: 三重県

※詳細は次頁

■ 目覚めろ本能！ 脱・草食男子！ 太古の昔から、「肉を焼く」ことは男の性？！

「肉焼き検定」の受験者が6,000人を超え(6月30日時点)、多くの方にご体験いただいておりますが、その男女比を見てみると、意外な結果が。

総受験者6,112人の内、4,620人が男性、1,492人が女性と、男性がなんと75%以上を占めています！

自らで狩りをし、獣肉を焼き食してきた太古の昔より、「肉を焼く」ことに対する興味や熱意は、長き時を経ても変わらぬ“男の性”なののでしょうか…？！

なお、受験者の平均点は男女間であまり変わらず、男女とも15点満点中9点台という結果となりました。



■ あなたはわかる？ 正答率が最も低い問題は、「肉を焼きすぎると〇〇が一気に縮み肉汁が流れ出る」

肉のプロフェッショナル集団「肉焼き総研」が監修し、厳選した全15問の質問で構成される、「肉焼き検定」。

その中で、もっとも正答率が低かった問題が、問 8 の「肉を焼きすぎると、肉の繊維を束ねている()が一気に縮み、その反動でうまみとなる肉汁が流れ出てしまう。」という問題。正答率は約 3 割という結果に。

答えの選択肢は「A:ヒアルロン酸」、「B:セラミド」、「C:コラーゲン」の3つ。

皆さんも何問正解できるか、是非挑戦してみてください。

肉焼き総研認定 肉焼き検定

8 問目 肉を焼きすぎると、肉の繊維を束ねている () が一気に縮み、その反動でうまみとなる肉汁が流れ出てしまう。

A) ヒアルロン酸

B) セラミド

C) コラーゲン

Copyright © NIKUYAKI KENKYUKAI. All rights reserved.

肉焼き名人(マイスター)が、多い都道府県ランキング ～肉焼き総研監修「肉焼き検定」に見る、各地の“肉焼き力”～

No.	都道府県	受験者数(人)	肉焼きマイスター 獲得者数(人)	肉焼きマイスター 獲得率(%)	肉焼き 偏差値
1	山形県	69	11	15.94	88.89
2	鳥取県	18	2	11.11	70.45
3	島根県	28	3	10.71	68.93
4	秋田県	60	6	10.00	66.21
5	石川県	47	4	8.51	60.52
6	宮城県	103	8	7.77	57.68
7	山梨県	40	3	7.50	56.66
8	東京都	907	68	7.50	56.65
9	栃木県	95	7	7.37	56.16
10	高知県	28	2	7.14	55.30
11	新潟県	72	5	6.94	54.54
12	奈良県	59	4	6.78	53.91
13	神奈川県	543	36	6.63	53.34
14	埼玉県	318	21	6.60	53.24
15	徳島県	32	2	6.25	51.89
16	兵庫県	256	16	6.25	51.89
17	和歌山県	33	2	6.06	51.17
18	福島県	69	4	5.80	50.16
19	青森県	104	6	5.77	50.06
20	大分県	53	3	5.66	49.64
21	福岡県	215	12	5.58	49.34
22	岐阜県	72	4	5.56	49.24
23	岡山県	91	5	5.49	49.01

24	千葉県	259	14	5.41	48.67
25	沖縄県	57	3	5.26	48.12
26	大阪府	438	23	5.25	48.08
27	富山県	61	3	4.92	46.81
28	愛知県	265	13	4.91	46.76
29	宮崎県	42	2	4.76	46.21
30	静岡県	135	6	4.44	45.00
31	佐賀県	23	1	4.35	44.63
32	山口県	46	2	4.35	44.63
33	京都府	164	7	4.27	44.33
34	長崎県	47	2	4.26	44.28
35	長野県	99	4	4.04	43.46
36	北海道	399	16	4.01	43.34
37	広島	133	5	3.76	42.38
38	滋賀県	55	2	3.64	41.91
39	鹿児島県	55	2	3.64	41.91
40	茨城県	123	4	3.25	40.45
41	岩手県	67	2	2.99	39.43
42	熊本県	70	2	2.86	38.94
43	群馬県	75	2	2.67	38.21
44	香川県	38	1	2.63	38.08
45	福井県	44	1	2.27	36.71
46	愛媛県	56	1	1.79	34.85
47	三重県	71	1	1.41	33.41

【肉焼き検定】BBQで活躍できる！目指せ！「肉焼きマイスター」

■ BBQをリードしよう！目指せ“肉焼きマイスター”

肉焼き総研は、肉焼きの実力レベルが判定できる「肉焼き検定」をWEBサイトで公開しています。この検定は、お肉を焼く実力“肉焼き力”がわかる、お肉をおいしく焼く事に特化した検定で、お肉のプロフェッショナルが集まる「肉焼き総研」監修のもと、厳選した15問の問題を解く事で、肉焼きのノウハウやコツを楽しみながら学ぶことができます。

検定結果は、肉焼きマイスター級／肉焼きエース級／肉焼き独り立ち級／肉焼き見習い級の4段階に分かれ、今の自分の肉焼きレベルを知る事ができます。BBQなどアウトドアが増えてくるこれからの季節、お肉を焼く前に自分の肉焼きレベルを知って仲間と一緒に盛り上がりませんか？

●概要

WEBサイト名：肉焼き検定
 サイトURL：<http://nikuyakisoken.jp/kentei/>
 オープン日：2014年3月31日(月)
 対応端末：PC／スマートフォン

●主な内容

・設問数：

15問／3択問題

肉焼きで知らないと損をするお肉の豆知識を「下準備」「焼き方」「食べ方」などの様々なシチュエーションから出題。

・設問例：

-鶏もも肉の皮部分まるごとカットでカロリー〇〇%カット

-お肉をやわらかくジューシーに焼くには、中心温度を〇〇℃以下におさえる事がポイント

・検定結果：

肉焼きマイスター級／肉焼きエース級／肉焼き独り立ち級／肉焼き見習い級の4段階で判定。
 今の自分のお肉についての知識レベルが確認できます。

・その他：

結果表示後、Facebookなどソーシャルメディアでのシェア機能もあります。

