



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート



食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified

審査レポート



商品名 52g おさつスナック

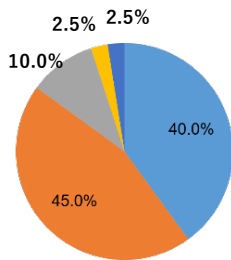
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第81回 (2024年10月)

WEBアンケート・1次審査・2次審査・最終審査を厳正に行った結果をご報告させていただきます。

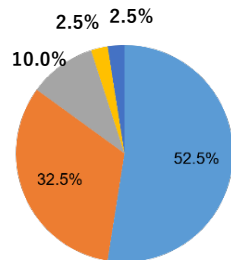
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

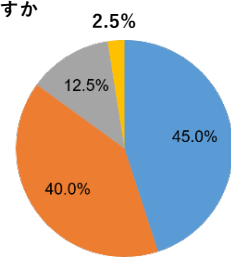
1 この商品に興味がありますか



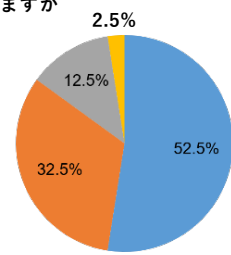
2 この価格で買いたいと思いますか



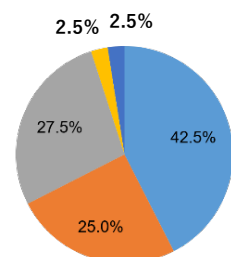
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



4 USP (その商品の独自の売り)がある商品だと思いますか



5 買いたくなるネーミングですか



審査評

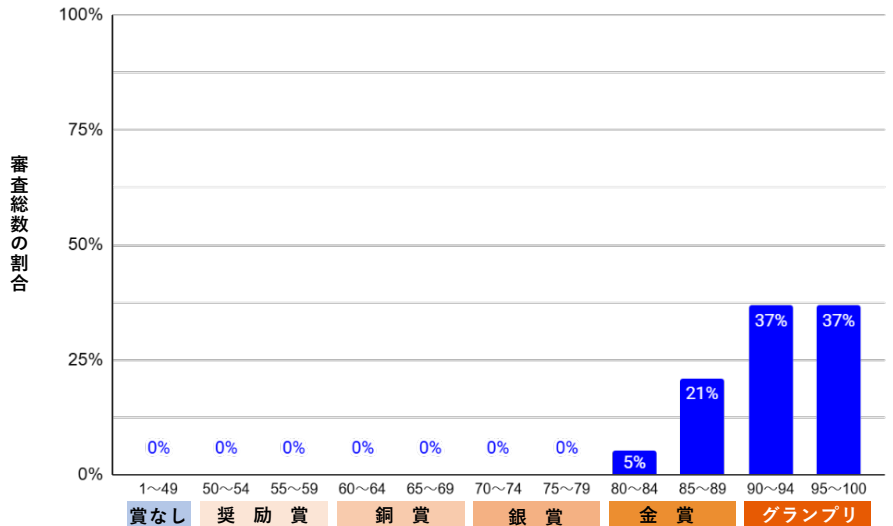
評価が高かった内容

さつまいもが軽い食感のスナックの形になっているのが珍しい
封を開けると、さつまいもの甘い香りが漂う
口に入れた瞬間、さつまいもの甘みをしっかり感じる
ネーミングが分かりやすい
袋の焼き芋と蒸かし芋の写真のビジュアルにインパクトがある
1袋の容量が適切であり、価格が手取りやすい
大手メーカーとして必要な体制が整っている

評価が低かった内容

さつまいもの甘みが物足りない
お酒のおつまみにはなりにくい
さつまいもの品種についての記載がない
保存料・着色料・香味の使用が気になる
インターネットを媒体としたPRが不足している
ロングセラーであるが、季節商品であり、知らなかった
スナックの形が玉ねぎを連想させる

点数分布



審査員による評価の点数分布として、金賞相当が26%、グランプリ賞相当が74%でした。総合評価は93ポイントであり、【グランプリ賞】となりました。

高評価の要因としては、さつまいもの素朴な甘い香り、サクツとした軽い口当たりといった内部的要因でのUSP (独自性) が、年齢・性別に関わらずに広く受け入れられたことがあります。また、貴社の大企業としての管理体制に対する高い信頼感がありました。

アンケート結果からも、本商品のUSPを認める割合や、この価格で買いたいとする回答者の割合が高いことが見て取れました。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、評価は85%から94%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い広い六角形となりました。

特に、味や香りなど五感からなる商品自体の魅力を表す「内部的要因」は94%であり、非常に高い数値となりました。

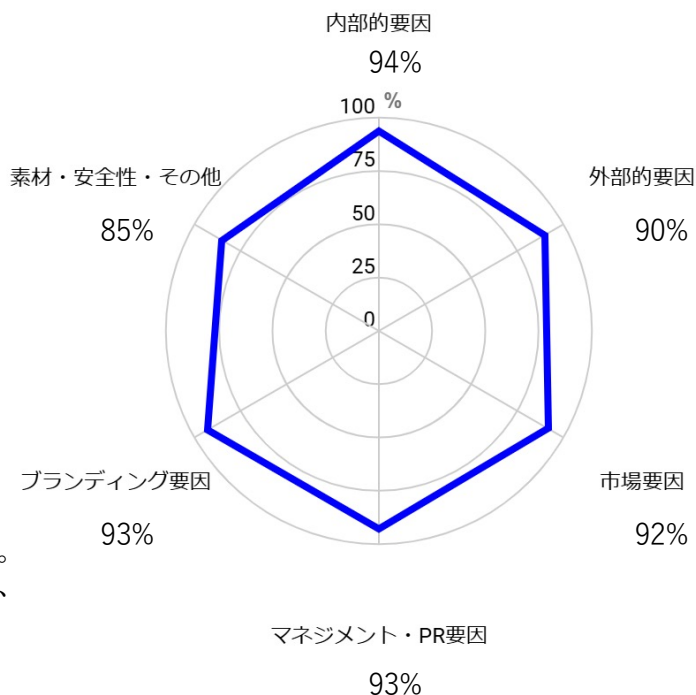
ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」は、分かりやすさやデザインの秀逸さが評価され、90%でした。

市場・トレンドから構成される「市場要因」は、購買層が明確であることや、競合他社との市場競争性があることから、高評価でした。

マネジメント・広報などの「マネジメント・PR要因」は、会社としての柔軟性が評価され93%でした。

「ブランディング要因」は、貴社が大企業であり既にブランド製品を有しているため、93%と高評価でした。

「素材・安定性」は85%と相対的に低目でしたが、具体的には、さつまいもの品種が不明であったことが残念であるという声が多数挙がりました。



■ 総評

「おさつスナック」は、1973年に発売された「さつまポテト」を前身とする、ロングセラー商品です。分かりやすいネーミングで、身近な存在として、知られています。

ジャガイモから作るポテトチップスのような、薄くスライスした形状のフラットタイプのものや、短冊状のスティックタイプのものとは異なり、本商品は、小麦粉に、蒸しさつまいも、焼きさつまいも、さつまいもパウダーを加えた生地を、可愛らしく食べやすい一口サイズに小さく成形して製造する、サクッと軽やかな加工品です。

材料や製造方法の複雑性や、それによって製造される商品の複雑な味わいや軽やかな食感に、他社競合品とは異なるUSP（独自性）を感じました。

製造工場では、FSSC 22000 認証を取得および遵守し、原材料のトレーサビリティ管理を行うなど、徹底した管理がなされています。大企業として責任ある安全管理が行われており、あるべき管理体制は完璧にできているという、安全・安心な印象を受けました。

パッケージは、「蒸かしいも×焼きいもの」記載と、それら2種類のいもの画像とが目に飛び込み、秋冬らしい色使いも良く、白抜きの商品名が見やすく、デザインが秀逸であると感じました。

販売価格も手頃で、広い範囲の一般消費者に受け入れられやすいと感じました。

また、本商品は、季節限定品としているところや、原材料に複数の形態のさつまいもを使用しているところに、希少性や特別感があり、ブランディングに繋がっていると感じました。

一方で、原材料のさつまいもの品種については、パッケージを見ても、具体的な記載が見出せませんでした。審査会では、本商品の改良品、または姉妹品として、さつまいもの品種を明確にしたり、特定のものに絞ったりすることで、より特別感や、原材料が分かることによる安心感が生じ、高級化やさらなるブランディングに繋がるのではないかという声が多数出ました。コストおよび販売価格は上昇すると思われませんが、より良いものを求める消費者からは喜ばれ、十分な規模の市場が見込まれると推測します。

また、広報活動については、貴社ウェブサイトにも本商品の記載が無いと知りました。本商品は、季節限定品であって、常に市場に商品があるわけではありません。本商品を知らない人に対して、機会損失に繋がることの無いように、広報・広告活動を行うと良いように思います。

既にバランスの取れた魅力的な本商品ですが、今後のますますの発展を期待しております。



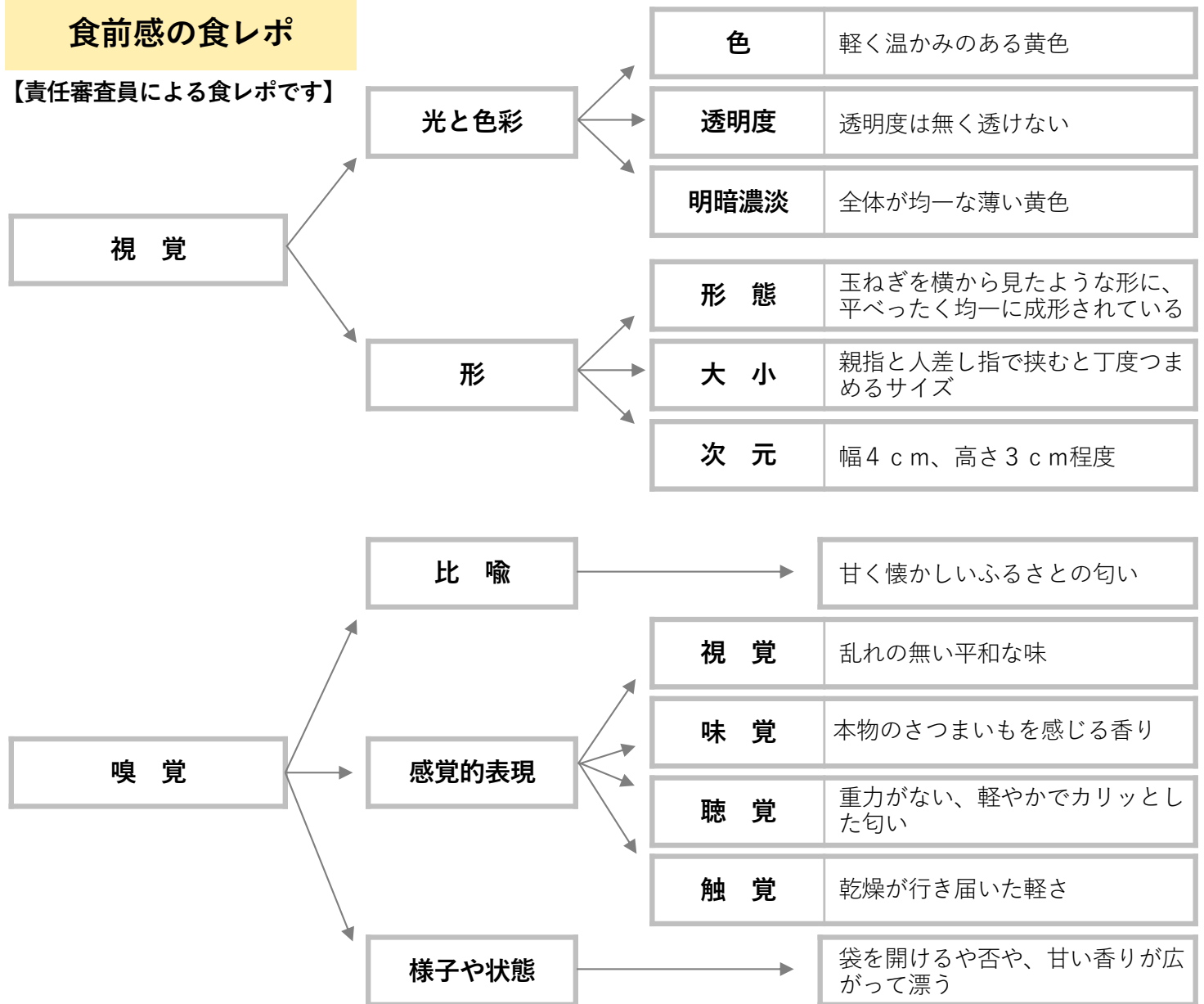
〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壹番館5階
Tel : 03-3265-0518 / Fax : 03-3265-0519
Mail : info@foodanalyst.jp



美味しさ分析レポート1

食前感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食前感 講評

袋の表面には、必要な情報が、絶妙の形態・色合、バランスで配置されています。袋の裏面には、材料に「蒸がしいも×焼きいも」を使用していることに関する説明が、読みやすいコラムとして記載されています。アレルギーについての表記も、大きくて見つけやすいです。全体的に、温かく華やかなデザインであり、袋を開ける前から、中身に対する期待感が高まります。

袋を開けると、湿気が完全に遮断された乾燥状態の、軽やかなスナックが詰まっており、さつまいもの甘く優しい香りがパッと広がります。

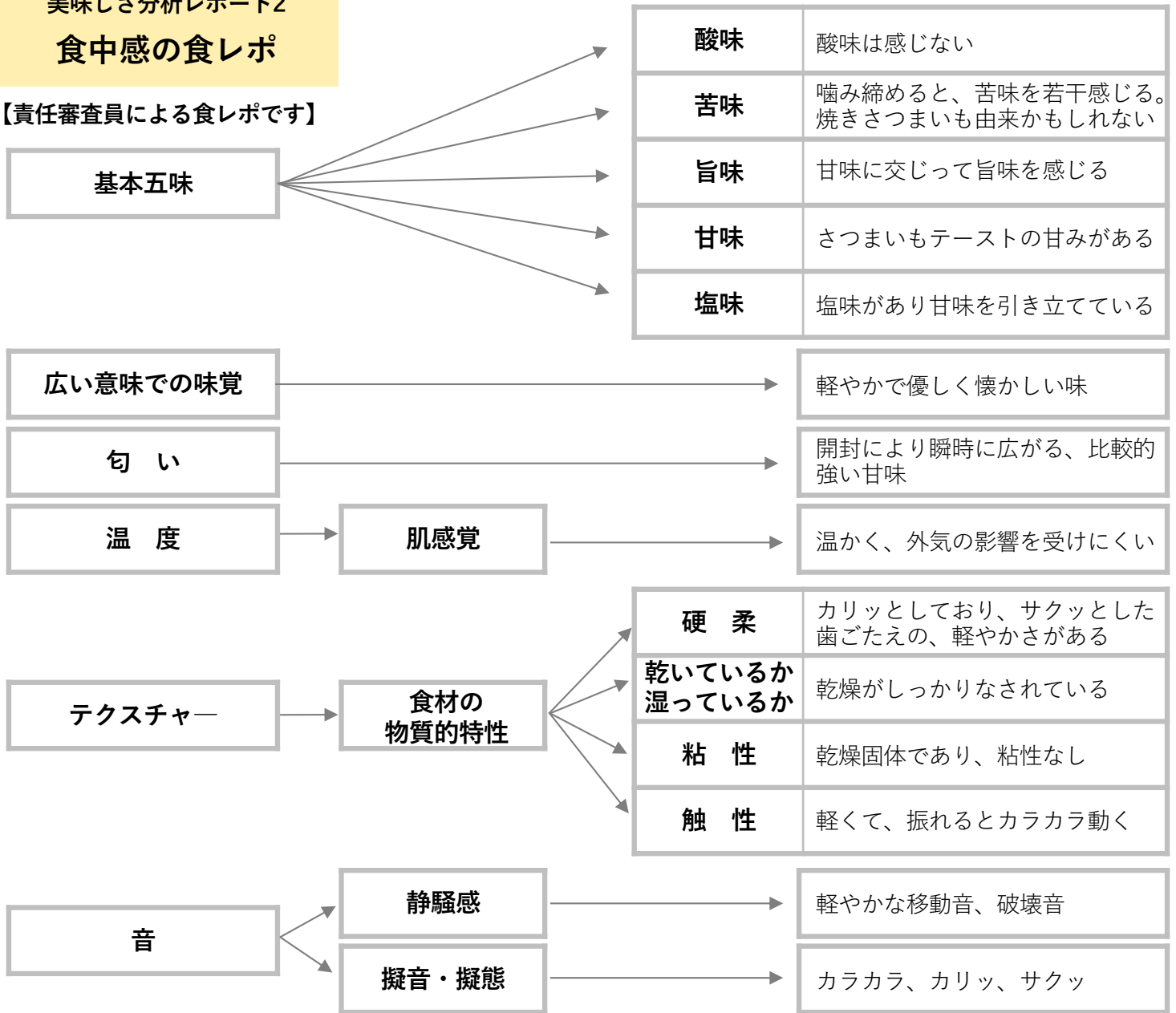
一般的なポテトチップスと比べて、油っぽさをそれほど感じず、袋を振ると、中身のおさつスナックが、抵抗なく軽やかに左右に動きます。胃にも優しいそうで、いくらでも食べられそうだと思います。



美味しさ分析レポート2

食中感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食中感 講評

開封の時点から甘い香りが強く、口元に近づけるとさらに濃くさつまいもの匂いが香ります。

袋の中での乾燥状態に優れており、カリッ、サクッとした心地よい音を立てて咀嚼することができます。

口に含むと、さつまいもの甘い味が口いっぱいに広がり、かすかな塩味が、甘味の存在感をさらに増幅します。私個人としましては、甘みが匂いと味の両方で押し寄せてくるため、若干甘みが濃すぎるという第一印象を受けましたが、食べ慣れると、食べやすい後を引く甘さであると感じるようになりました。また反面、他の審査員の中には、甘みが足りないという者もおりました。甘味の性質が、優しく懐かしさを感じさせるものでしたので、女性や子供、年配者など、様々な層に広く受け入れられるものと思いました。

本商品は、香料を含むものですが、香りがとても強いので、必要十分以上ではないかとも考えました。安全面を考慮して、化学物質減配の観点から、香料を減らしても、本商品の匂いと味のバランスは成り立ちうるのではないかと感じました。



美味しさ分析レポート3

食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

後味

懐かしい甘さが長く続き、余韻がある。
個人的には甘すぎるため、苦味のあるお茶や、他のドリンクとの組み合わせを研究して、すっきり感をもって味わいたい

気候・地域

秋冬限定品であり、秋から冬にさつまいもの季節を感じつつ味わいたい。アイスクリームに添付するシリアルのように用いて、冷たいアイスクリームと温かい本商品の冷感の違いを楽しむ

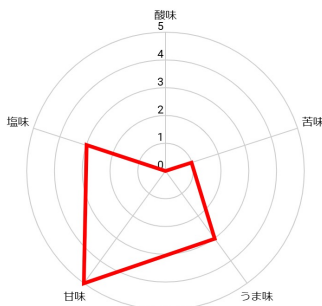
食経験・食習慣

お茶請けとして、お茶などの甘みを緩和させることのできるさっぱりした飲料と楽しみたい。お酒との良い組み合わせがあれば、女子の宅飲みなどで、おしゃれなデザートにもなり得る

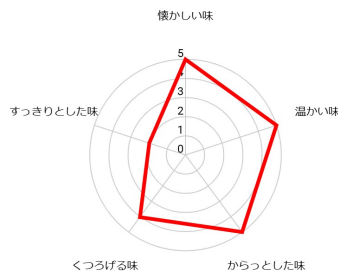
健康・生活様式

疲れたときに、ほっこりした気分を取り戻すために、一服する際に戴きたい

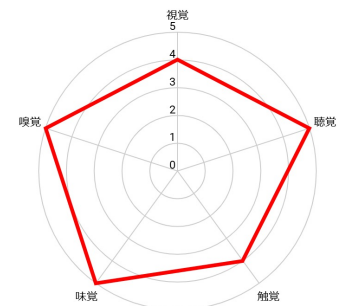
基本五味の
レーダーチャート



広い意味での味覚の
レーダーチャート



五感に対する感じ方
レーダーチャート



五味	評点
酸味	0
苦味	1
うま味	3
甘味	5
塩味	3

広義の味	評点
懐かしい味	5
温かい味	5
からっとした味	5
くつろげる味	4
すっきりとした味	2

五感	評点
視覚	4
聴覚	5
触覚	4
味覚	5
嗅覚	5



1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

さつまいものスナックとしては、一般に、薄くスライスしたフラットタイプのものや、短冊状にスライスしたスティックタイプのもので多くに認識しておりますが、本商品は、それらとは違った、軽くふんわりとした形状になっているのが珍しく、独自性があると感じました。

口に入れた瞬間、サツマイモの甘みをしっかりと感じ、サクサクとした軽い食感で、程よい塩味もあるため、一袋でも食べられそうな感じがしました。実際に、気が付いたら一袋食べ切ってしまっていました。

審査会では、ごく一部に、さつまいもの甘みがやや物足りないとする声もありましたが、甘すぎると、くどくなってしまって好ましくなく、現行品が最適の甘さであるように思いました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

原材料である焼き芋と蒸かし芋の写真と、実際の商品の形状とが、袋の表面に大きく印刷されており、インパクトがありました。「おさつスナック」というネーミングと合わせて、とても分かりやすい商品であると感じました。

また、9月頃から3月頃までを発売時期とする、季節限定品である点に惹かれました。袋には、赤茶系の色と黄色、金色等の色合いが使用されており、さつまいもの収穫時期である秋冬らしさと、その季節に欲しい温かみを感じました。

芋の品種についての記載がありませんでしたが、あった方が魅力が高まると感じました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

昨今、さつまいもを扱った商品が増えてきた中、本商品は、ロングセラーならではの安心感があります。量（52g）もしっかり入っていて、かなり手に取りやすい価格（138円+税）だと思います。季節限定商品である点も、特別感があり好ましいです。

20～40第女性がメインターゲットとのことですが、優しい甘さで食感が軽く、気軽に手に取ることができる価格設定から、子供や高齢者のおやつにも適した商品であると考えます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

季節限定商品であり、一年中販売されているものではないので、消費者が本商品を知らないことがあるかと思われま。ウェブサイトブランドページが無いのは、勿体ないと思いました。

本商品と、本商品を美味しく食することのできる飲み物との組み合わせを紹介するなどによって消費者の興味を集める手法は有効であると考えます。

5. ブランディング要因

原料としては、蒸しさつまいも、焼きさつまいも、さつまいもパウダーを使用していることがパッケージに記載されていますが、具体的なさつまいもの品種についての言及はありません。

さつまいもの品種は、味、テクスチャ、コスト、収穫時期等の点で、いつも同じものに限定できないのかもしれませんが、さつまいもの品種が分かると、こだわりを感じ、安心感も生じ、魅力が高まるだろうと思いました。

現行品は、このままでもコストパフォーマンスが高い良い商品であると思いますが、改良品または姉妹品として、多少価格が上がっても原材料の芋にブランド芋を使うと、ブランド力がさらに高まると考えます。

6. 素材・安全性・その他

大企業として責任ある安全管理を行なわれていて、あるべき管理体制は完璧にできているという印象を受けました。

化学物質の摂取の点で、香料、酸化防止剤（ビタミンC）等の使用が気になりました。

添加する酸化防止剤（ビタミンC）として、原材料のさつまいものビタミンCは利用可能でしょうか。また、芋成分の配合を増やして香料の使用を抑えることは可能でしょうか。コストや品質面で難しいかもしれませんが、なんらかの手段によって、化学物質の量を低減できれば良いと思いました。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション