



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

蒸じゃがいも 500g



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 蒸じゃがいも 500g

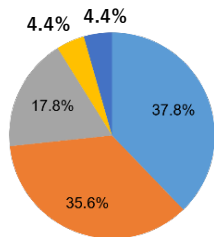
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

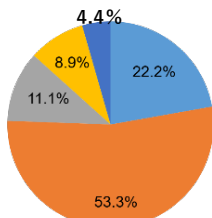
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

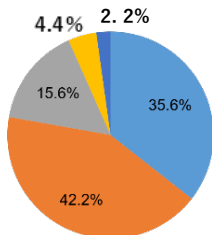
1 この商品に興味がありますか



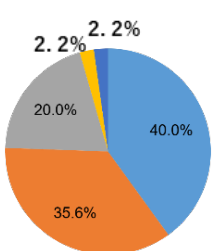
2 この価格で買いたいと思いますか



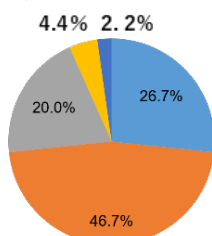
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

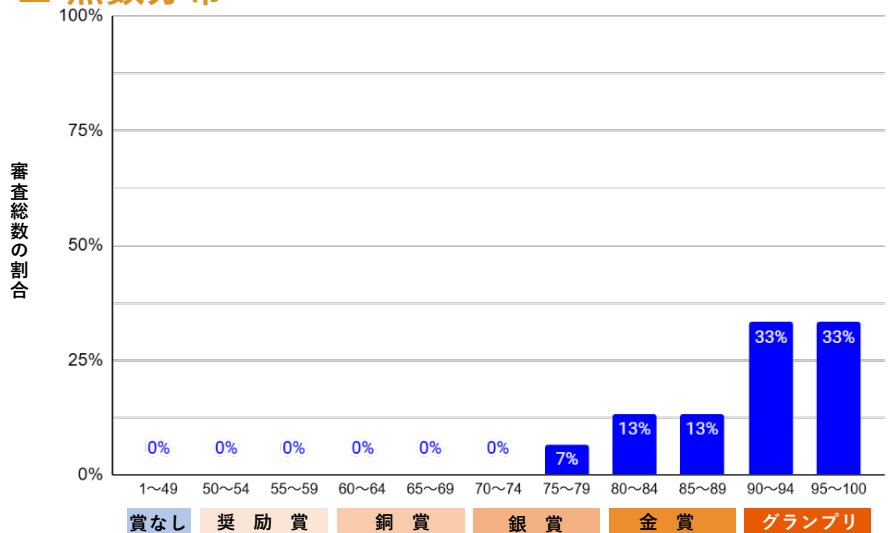
評価が高かった内容

- 電子レンジで手軽に食べられる
- 包丁いらずで時短ができる
- 「スチベジ」という名前がわかりやすく、インパクトもある
- じゃがいものほっくりとした食感が残っている
- 低温スチームで、うまみを閉じ込めている
- 価格が安定しているので買いやすい
- 衛生や安全、安心に対する管理体制が整っている

評価が低かった内容

- 電子レンジ後の表面と内部の触感に差ができる
- パッケージの色に埋もれていて乱切りじゃがいもが目立ちにくい
- じゃがいもにみずみずしさや甘さが感じられなかった
- 食感が柔らかすぎるので歯ごたえが欲しい
- じゃがいもの品種がわからない
- パッケージの文字がインパクトが薄い
- コスト面で致し方ないが「中国産」というイメージを拭きたい

点数分布



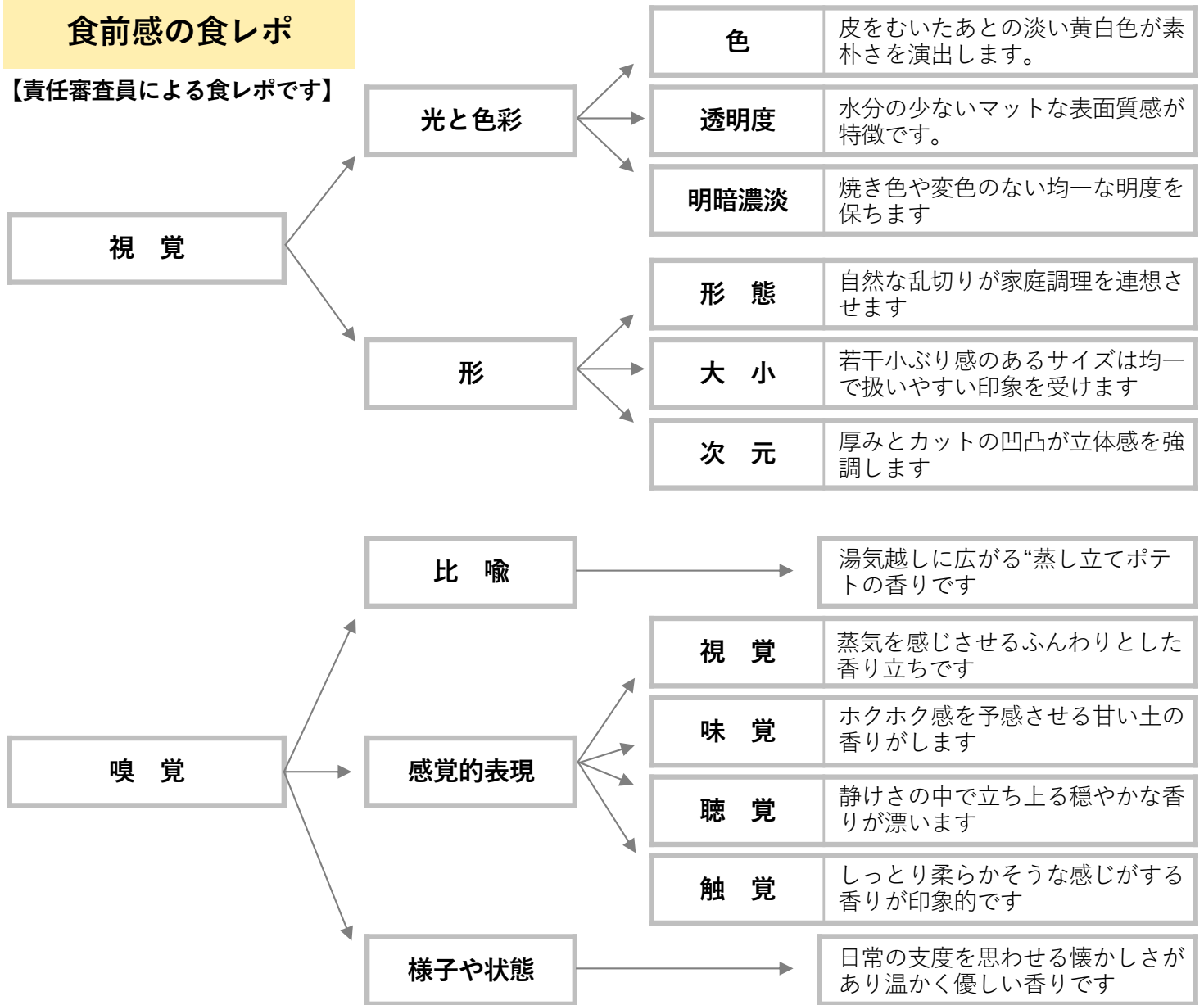
この得点分布からは、「非常に良い」と「良い」の評価がそれぞれ33%と合計66%の審査員がグランプリ賞の点数である90点以上をつけていることがわかります。金賞である80点以上をつけた審査員も26%おります。大変優れた商品であることがうかがえます。しかし一方で7%の審査員が銀賞に相当する評価をつけています。これは中国産ということが気になるという点ですが、安全を確認された材料である旨の記載がうすいところが評価が低かったところです。



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

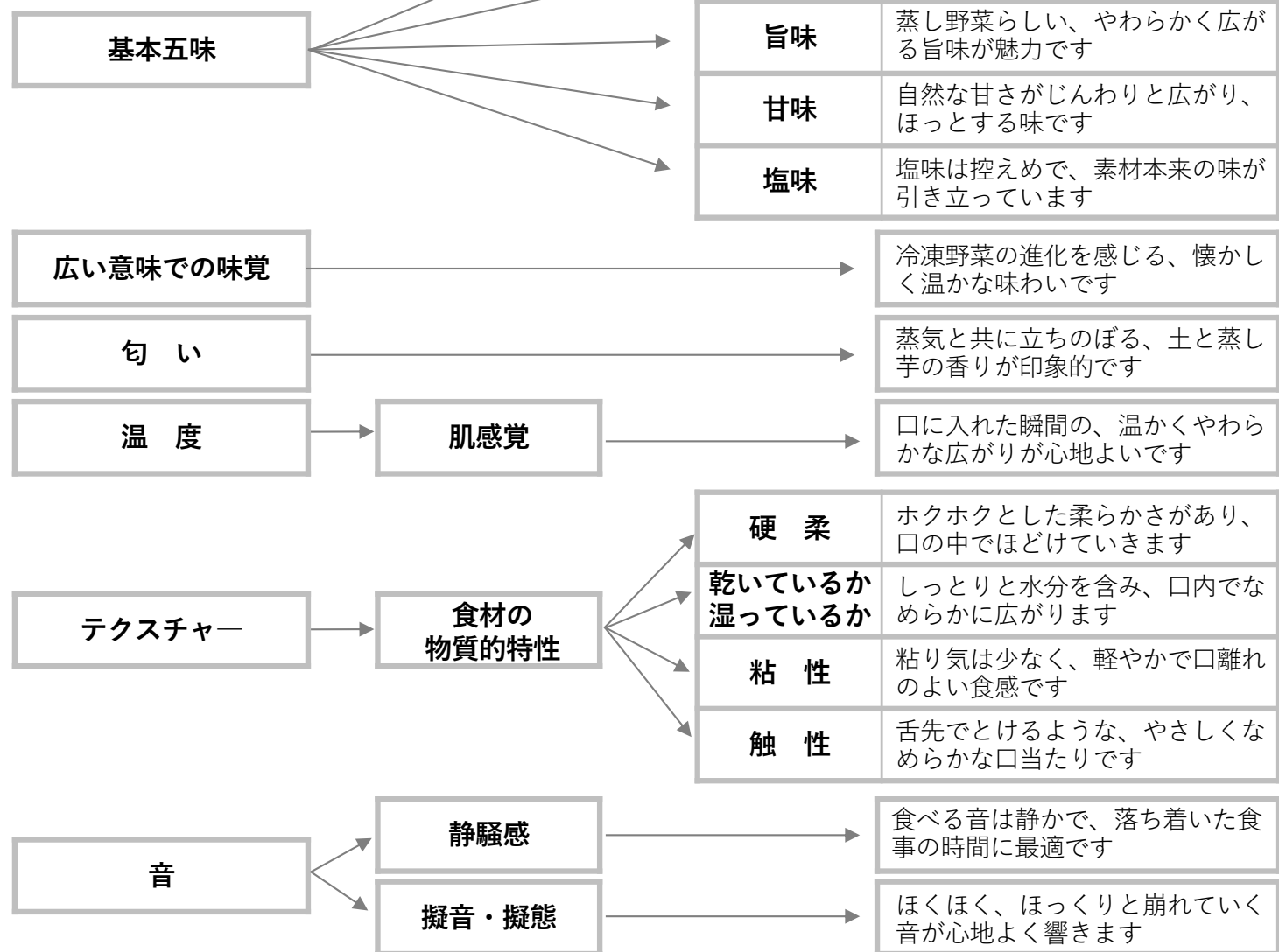
「蒸じゃがいも500g」は、その見た目と香りから、調理前の段階でも温もりと安心感を届けてくれる商品です。皮をむいた淡い黄白色は素朴で清潔感があり、蒸し加工による自然な美しさを感じられます。表面はマットな質感で、ドリップが少ない製法の特徴がよく現れており、丁寧な処理がうかがえます。均一な明度と自然な乱切りの形、少し小ぶりで扱いやすいサイズ感が家庭調理においても大きな利点です。さらに、厚みと凹凸のある立体感は、料理の完成イメージを具体的に想起させてくれます。一方、香りは、加熱されたじゃがいも特有の甘くやさしい匂いが湯気とともにふんわりと立ち上り、蒸し立ての芋のような懐かしさを漂わせます。ほっこりとした柔らかさを感じさせる芳香は、消費者の感覚にやさしく寄り添い、まるで朝の食卓のような安心と温もりを運んでくれることでしょう。また、この自然で調和の取れた食前感は、家庭用はもちろん、外食や中食分野および集団給食においても高い活用価値が期待できます。



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

本出展商品は、口に運んだ瞬間からやさしさと安心感が広がるような、丁寧に仕上げられた一品です。酸味は控えめで後味が穏やか、苦味も雑味もほとんど感じられず、非常にまろやかです。旨味は蒸し野菜特有のやさしい広がりがあり、自然な甘さがじんわりと舌に染みわたります。天然の塩味はあくまでも引き立て役として控えめ感じることができ、素材の持ち味が活かされています。冷凍野菜の進化を感じる懐かしく温かな味わいは、世代を問わず受け入れられるものと感じられます。蒸気とともに立ち上る香りは、やさしい印象を残し、温かく柔らかな舌触りが心地よさを増します。テクスチャー面では、ホクホクとした柔らかさとしっとり感が共存し、滑らかで軽やかな口当たりも特筆すべき点です。静かな環境でも違和感のない食べやすい静音性、ほくほく・ほっくりと崩れていく擬音的な響きが、心地よい食中体験をさらに豊かにしています。単なる冷凍食品ではなく、家庭調理の温もりを想起させる逸品として期待されます。特に、ポテトサラダや煮物、グラタンやスープの具材としても活用しやすく、幅広いメニュー展開に対応できる柔軟性が魅力です。表記はされていませんでしたが、そのまま揚げてフライドポテトにしてもおいしかったです。



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

蒸じゃがいも特有のやさしい甘みが舌の奥に残り、食後もほっとするような満足感が静かに広がっていきます。

気候・地域

湿潤で四季のある日本の気候に寄り添う、蒸し加工によるやさしい味わいが、都市部の生活にも穏やかに調和します。

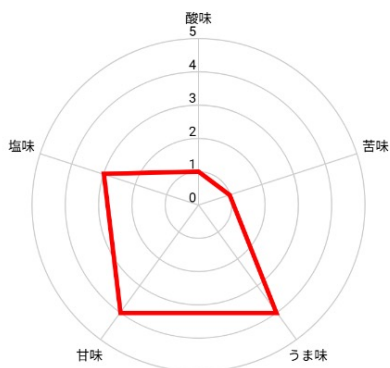
食経験・食習慣

ホクホク感と素朴な甘みが、家庭の食卓で親しまれてきた煮物やポテトサラダの記憶を優しく呼び起こしてくれます。

健康・生活様式

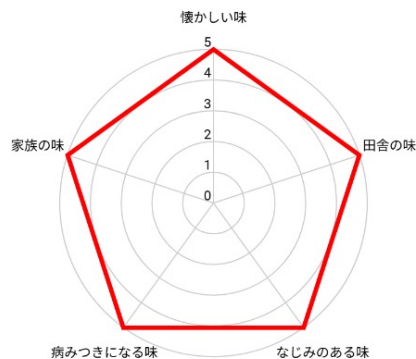
栄養と手軽さを兼ね備えた本品は、忙しい現代人の食生活にも無理なく寄り添い、心と体の両面に穏やかさをもたらします。

基本五味の
レーダーチャート



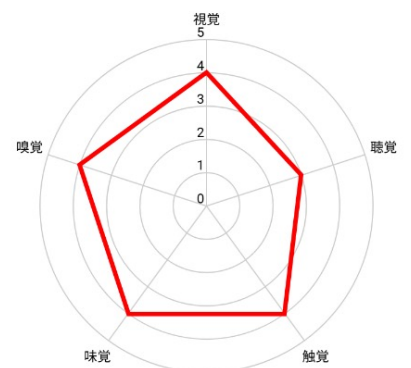
五味	評点
酸味	1
苦味	1
うま味	4
甘味	4
塩味	3

広い意味での味覚の
レーダーチャート



広義の味	評点
懐かしい味	5
田舎の味	5
なじみのある味	5
病みつきになる味	5
家族の味	5

五感に対する感じ方
レーダーチャート



五感	評点
視覚	4
聴覚	3
触覚	4
味覚	4
嗅覚	4



ジャパン・フード・セレクション 審査レポート

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

皮が取り除かれているためそのまま使えるじゃがいもは電子レンジで手軽に調理でき、調理工程の時短が重視される現代の家庭や業務用調理において非常に便利であります。じゃがいも本来のほっこり感や冷凍とは思えないほくほくした食感にも高評価が寄せられています。しかし、加熱後の表面と内部の食感差や繊維質の存在がやや気になるという声もあり、製法へのこだわりやその特徴をパッケージや販促ツールなどを通じて丁寧に伝える工夫を加えることで、消費者の理解が更に高まりそうです。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

シンプルで分かりやすいネーミングや、「スチベジ」という商標によって蒸し野菜の食感を連想させる点、さらにチャック付きで保存性に優れたアルミ蒸着フィルムを採用している点など、使用者の利便性に配慮したパッケージ構成に対して高い評価が寄せられています。一方で、パッケージ全体が茶色基調のためジャガイモの存在感がやや弱く映るとの声や、使い切りサイズや袋ごと調理可能な仕様、調理提案の表示などがあると、購買意欲や用途の広がりにもつながる可能性があるとの意見も挙がっています。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

冷凍野菜市場の拡大や、調理の時短化ニーズが高まる現代において、本商品のように加工性の高いじゃがいもを手軽に使える設計や、適正価格での提供は多くの利用者に支持されており、家庭用はもちろん業務用にも適した商品として高い評価を得ています。一方で、300円台での購入のしやすさや、小容量パックの展開、国産志向の消費者への配慮、さらには例えばカレー用や肉じゃが用などの調理セットの提案といった実用的な工夫が今後加わることで、利用シーンの拡大や販路の多様化が広がりそうです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

ウェブサイトやSNSを活用して積極的に情報発信を行っている姿勢や、社員の提案を柔軟に取り入れる風通しの良い社風、BtoBからBtoCへの参入の戦略は高く評価されており、企業としての発展的な取り組みが伝わってきます。ただ、商品の魅力をより多くの消費者に届けるためには、スチベジ名義による発信や若年層向けSNSでの調理動画の展開、さらにはライフスタイル別の利用方法を提案するなど、生活シーンを想起させる広報施策が加わると、より深い共感と認知の広がりが生まれる可能性が高まると考えられます。

5. ブランディング要因

「スチベジ」という造語を通じて蒸し野菜という独自の価値を明確に打ち出し、親しみやすい語感や製法名称の印象が記憶に残りやすい点が評価されており、ブランドとしての方向性が伝わってくるとの意見が寄せられています。一般消費者の調理技術が二極分化している昨今では「スチームブランチング」製法という点を明示すれば、調理上級者からは丁寧な調理の一助となるし、調理初級者からはレンチンで簡単という利点がありいずれにせよタイムパフォーマンスを重視する多くの消費者にとって救世主的な商品と考えられます。

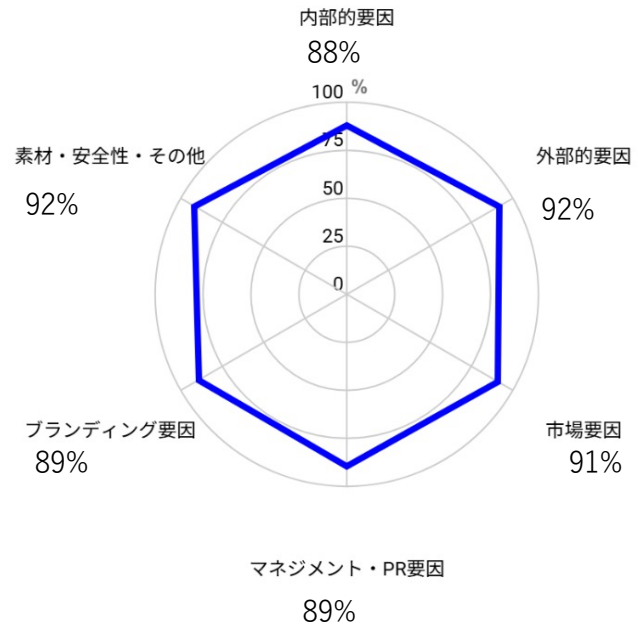
6. 素材・安全性・その他

中国産であることに一定の懸念を示す意見も見られました。しかし資料からは農薬検査体制の明確さや契約栽培といった品質管理への取り組みが消費者に安心感を与えているという声が多く、安全性への配慮が丁寧に行き届いていることが伝わっており、こうした事実が信頼感につながっていることがうかがえます。そのうえで、HACCPの基準に関する説明や、検査項目の内容、第三者認証の有無などをパッケージや販促ツールで具体的に伝えていくことで、より安心して選ばれる商品へとつながっていく可能性があると考えられます。

審査レポート

■ 要因分布

グラフからは、「外部的要因」92%と「市場要因」91%、「素材・安全性・その他」92%が比較的高い評価を得ていることが読み取れます。これは、商品そのものの品質や、市場のニーズに合致している点が強みと言えるでしょう。一方で、「マネジメント・PR要因」や「ブランディング要因」も一定の評価を得ており、安心感を提供できているようです。今後は、「マネジメント・PR」や「ブランディング」を強化することで、商品の認知度向上や更なる価値向上に繋がる可能性があります。各要因のバランスを考慮し、強みを活かしつつ、課題への取り組みを進めることで、更なる成長が期待できるでしょう。



■ 総評

電子レンジ調理可能な皮むき冷凍じゃがいも製品は、簡便性を求める現代の消費者のニーズに応える大きな可能性を秘めています。市場は成長を続けており、健康志向や高品質な冷凍食品への需要の高まりは、この製品カテゴリーにとって追い風となります。貴社が開発された「蒸じゃがいも500g」は、忙しい現代を生きる私たちにとって、まるで魔法のような存在だと感じます。そして、「袋から出してレンジ解凍OK」という手軽さは、まさに現代のニーズに応える、温かい心遣いです。仕事や家事に追われる日々の中で、「あと一品欲しい」「すぐに温かいものが食べたい」と感じる瞬間は誰にでもあるはずですが、そんな時、まるで救世主のように、私たちの食卓を温かく照らしてくれるでしょう。袋を開けてすぐに電子レンジで調理できるという手軽さは、時間と手間を省きながらも、手作りのような温かさを食卓に届けてくれる、何よりも嬉しいポイントです。さらに「乱切」という、形状をそのまま表現したパッケージからは、飾らない誠実さが伝わってきます。安全の確認が取れた中国産のジャガイモは安心して子供に食べさせることができます。素材本来の味を活かし、シンプルながらも飽きのこない、そんな魅力がこの「乱切」という形状に込められているのではないのでしょうか。出品商品は、現代の食卓が抱える様々な課題に応えようとする、貴社の温かい想いが詰まっているように感じます。手間をかけずに本格的な味わいを楽しめる点、保存にも配慮されたパッケージ、そして何よりも、素材本来の美味しさを追求する真摯な姿勢。これらは全て、消費者の日々の食生活を豊かにしたいという、貴社の温かいメッセージだと受け止めました。「蒸じゃがいも500g」が、これからも多くの家庭で、手軽さと美味しさ、そして温かい笑顔を届けてくれることを心より願っております。グランプリ受賞おめでとうございます。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション