



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

菊芋低温フライ・ミニ(わさび味)



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 菊芋低温フライ・ミニ(わさび味)

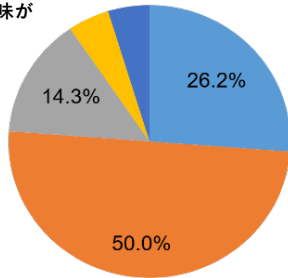
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

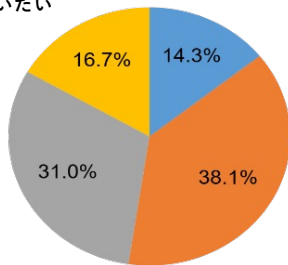
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

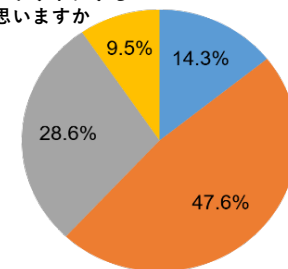
1 この商品に興味がありますか



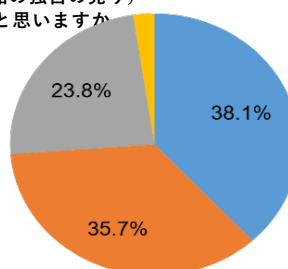
2 この価格で買いたいと思いますか



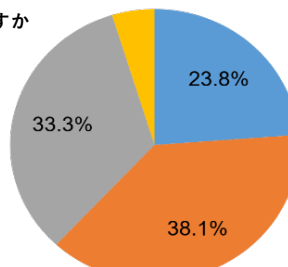
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

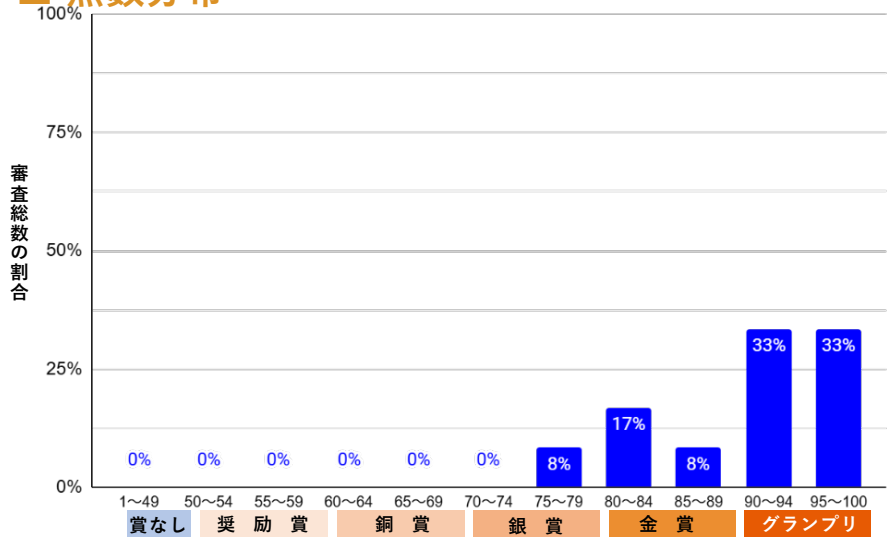
評価が高かった内容

北海道産紫菊芋を贅沢に使用した菊芋腸活スナックに惹かれるイヌリンが壊れない低温フライという独自製法が素晴らしい
 ダイス形状のサクサク食感、コクのある辛味が後をひく
 形状が料理トッピングに最適で、ワンランク上の味変が楽しめる
 菊芋美人というネーミング、有機菊芋、腸活ワードが魅力的
 衛生や安全、安心に対する管理体制が整っている
 ツンとしたわさび味がローストビーフをはじめ料理をひきたてる

評価が低かった内容

パッケージをジッパータイプにしてほしい
 パッケージの写真の粒が大きく感じ、中身とのギャップがある
 わさびの味にばらつき・ムラがあり、突然強い辛味で強すぎる
 イヌリンの良さ、効能がパッケージから伝わるとよい
 スナックとしては高価格。健康食品、調味料面でアピールがほしい
 菊芋美人だと男性はやや手にとりにくい
 調味料の添加物が多いところが残念

点数分布



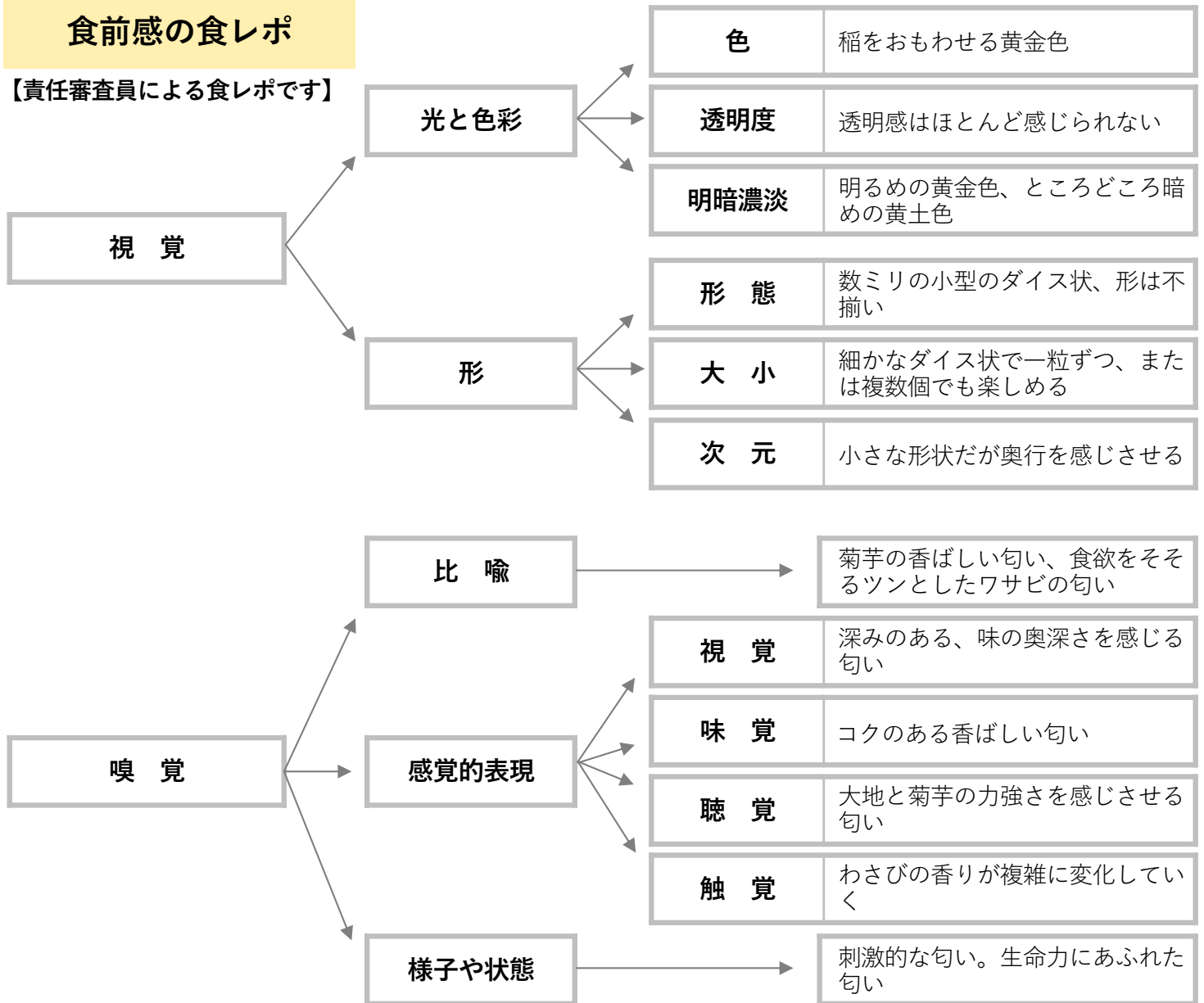
点数分布として「グランプリ」の90点以上が66%、80点台の「金賞」が25%、70点台の「銀賞」が8%と非常に高い評価結果となっています。当商品は、菊芋のイヌリンの効果をこわさずに独自製法で製造され、独特のダイス形状でサクサクの食感と、激辛わさびがアクセントとなり、非常にUSPの高い商品であるという評価に至っています。スナックというカテゴリーですが、大変汎用性の高い商品であり、マーケティングの再構築によりさらなる消費者の購入機会の拡大につながるものと考えます。



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

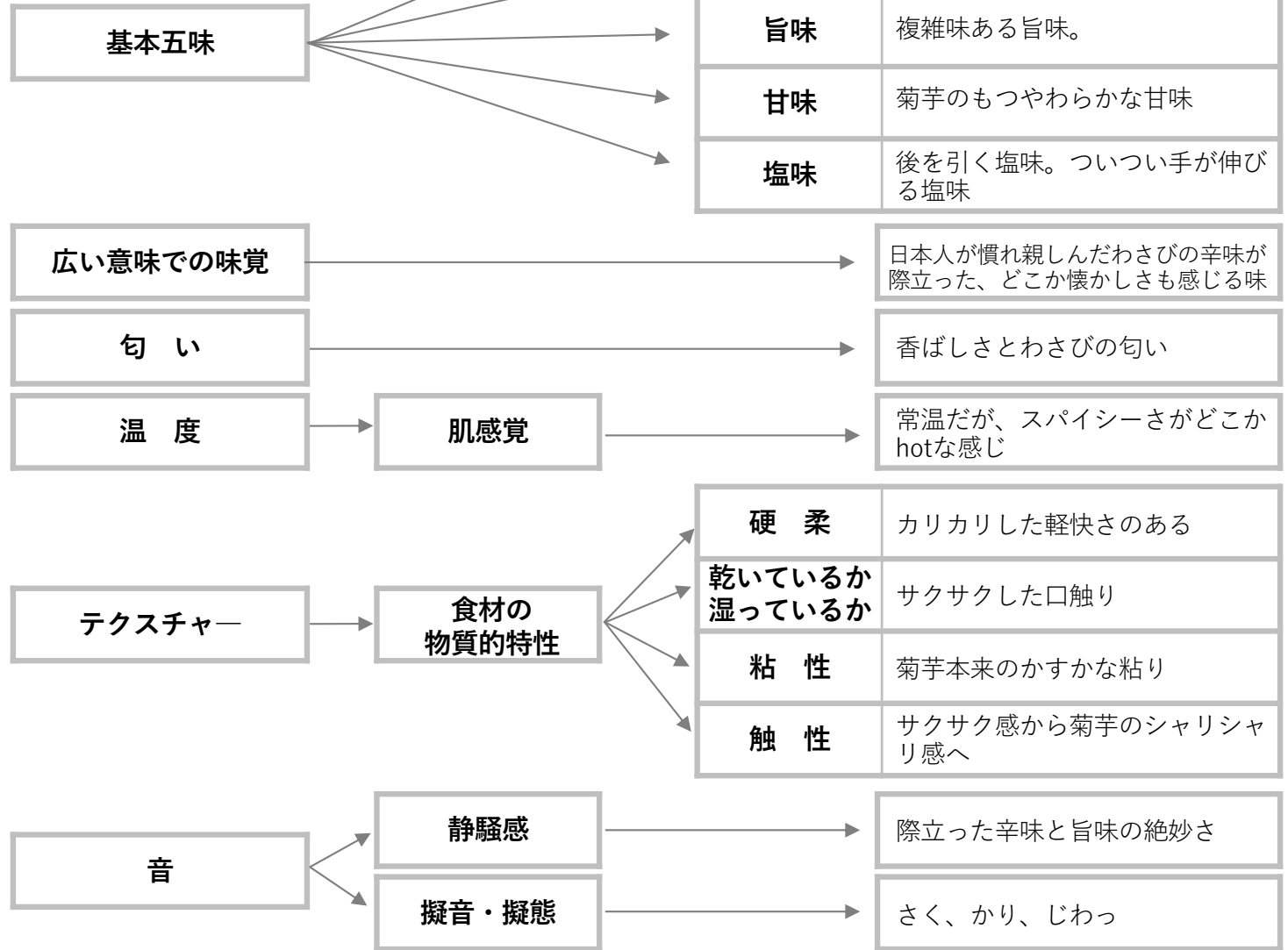
まず封を開けると、菊芋本来のほの甘く香ばしい匂いを感じられます。そのあとからすぐに、当商品の特徴である、わさびのつんとした刺激的な香りが辺り一面にひろがり、まるで生わさびを手に行っているようでした。袋から出してみると、思っていたよりもずっと小さなダイス形状の、まるでガーリックチップのような黄金色の菊芋スナックが姿をあらわします。ダイス形状のスナックというのがこれまでに見たことがなく、とても特徴的でユニークでおもしろい、とかんじました。粒も完全にそろっていないところが味わいになっており、菊芋の素材感や手作り感をかんじられて好感がもてます。またこの形状であることにより料理に幅広く活用できるため、この形にされたことはとても画期的だとおもいました。低温フライで面積が小さいということはそれだけ食感もよりクリスピーになるため、イヌリンを手軽に摂取できるという利点だけでなく、スナックとしても十分楽しめる仕上がりになっていると感じられます。わさびの香りがこれほど閉じ込められているところも刺激的で、ワクワク感、辛さへのドキドキ感が高まります。



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

口にひとつまみ含んでみると、菊芋の軽快なサクサク食感が心地よくとても美味しいと感じられました。直後に鼻にぬけるつんとしたわさびの刺激で、一瞬で辛さにつつまれます。

インパクトある強烈な辛さが、菊芋本来のほのかな甘さとあいまってアクセントとなり、つつい手がのび後を引く味わいです。ビールのおつまみとしても最高です。

ただ、わさびがところどころとても辛いところがあり、味にばらつきがあるため均等な辛さであればありがたいと感じました。

料理にトッピングとして少量のせてみると、ローストビーフやマリネといった洋風の料理だけでなく、和の料理、エスニックなど、どの料理にもマッチして、食感と味がアクセントになることで、料理がワンランク上の味わいになることはおどろきでした。おもてなし料理に大活躍してくれそうです。



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

菊芋本来の甘味とコクが口のなかののこり余韻

気候・地域

スパイシーさが暑い場所でも寒い場所でも、おいしさを増幅させる。

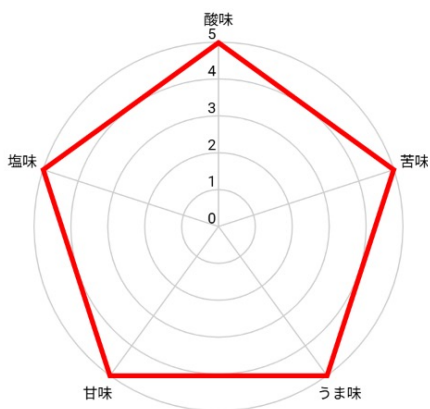
食経験・食習慣

わさびの辛さからはじまり、コク、甘味へと味が変化していく様は、どこか懐かしさすら感じる。

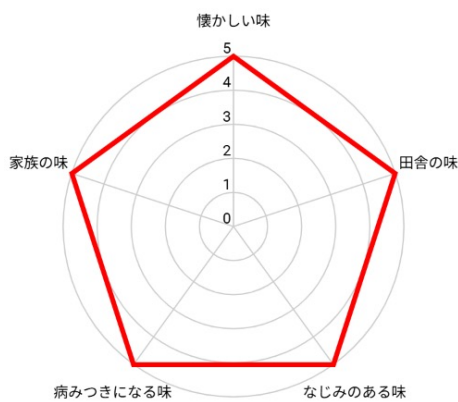
健康・生活様式

水溶性食物繊維やカリウムを豊富に含む菊芋の栄養を、手軽にとれてうれしい。

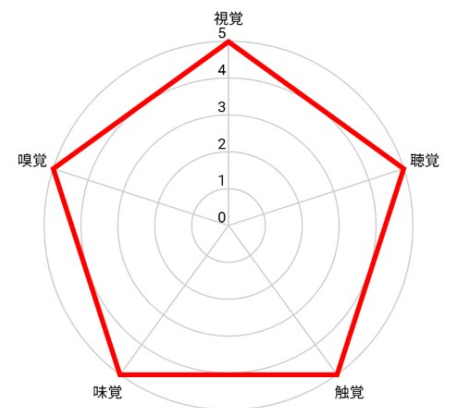
基本五味の レーダーチャート



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	3
苦味	5
うま味	5
甘味	4
塩味	5

広義の味	評点
懐かしい味	5
田舎の味	3
なじみのある味	4
病みつきになる味	5
家族の味	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	5
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5



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）

北海道産の紫菊芋を贅沢に使用し、サクサク感が楽しいダイス状のスナックである点、わさびのツンとした刺激が全面に押し出された特徴的な味わいのおいしさに高い評価があつまりました。また、イヌリンをこわさない独自製法を採用され、栄養食品としての機能も持ち合わせていることは大変素晴らしいです。ダイス状の独特な形状により、多くの料理も引き立て見た目もおしゃれになり、とても汎用性が高い商品であると言えます。一方、わさび味のばらつき、味が強すぎる、といった意見もあがりました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

外部的要因については菊芋美人というネーミングに、思わず手に取りたくなる、という声があがっていました。北海道産有機菊芋のマーク、腸活というピンクのマークが目立つためわかりやすく、ターゲット層に響くと考えます。一方で、ダイス状の写真が実物よりも大きく見えるため、中身を空けたときに差異が感じられるという意見もありました。また、保存性の上ではジッパータイプのパッケージが望ましく、食品としての美味しさが伝わるパッケージが欲しいという声があがっています。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

健康食品として知名度が高まりつつある菊芋を、独自製法で低温フライにされており、菊芋の可能性を広げられた商品であると考えます。また3種類とも味のメリハリ、差別化がはっきりされていることも素晴らしいです。一方、スナックとしては価格が高く、当商品がどこの売り場に並ぶのかにより消費動向が変わってくると考えます。菓子としては高いが、栄養商品として、おしゃれな料理に使うトッピングの調味料としては高くないため、パッケージを変えてみたり量の調整などにより様々な展開ができるのでは、という意見があがりました。今後のマーケティング活動の参考にいただければ幸いです。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

マネジメント要因においては、97%と大変高い評価となっています。

社長の決意をはじめとして、スタッフの方々の真摯な取り組みが伝わってきます。

展示会など積極的に参加をされており、広報活動の今後の更なる広がり期待します。

料理のトッピングとして使用することで味、見た目も底上げされるため、フレンチのシェフなどに当商品をどんどん活用してもらい発信されていくことで、活用方法もひろがり販路の拡大にもつながると考えます。

5. ブランディング要因

菊芋美人シリーズとして、3種類の特徴的なスナック菓子を開発されたことはすばらしく、どの商品においてもUSPがあり今後の菊芋美人のブランド強化に期待します。ただ見た目のインパクトが弱く、商品の特徴がパッケージに反映されていないという意見が多くあがっていました。イヌリンがどういう風によいのか、美人とは？ ターゲット層に響く「端的な」アピールが望まれます。また菊芋業界のパイオニアである点も更なるアピールをしていただきたいです。

6. 素材・安全性・その他

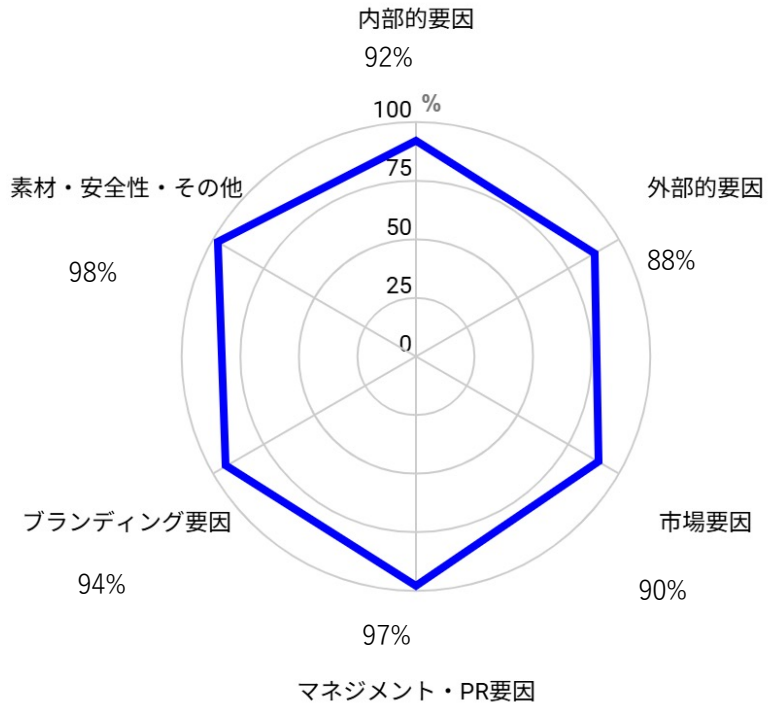
北海道産の紫菊芋を贅沢に使用、無農薬農場で毎年有機JAS認定を取得され栽培された菊芋を重金属分析試験、280種類の農薬分析試験を行い管理されておられる点が高く評価されています。ISO22000の工場で作られておられる点など、安全性についての配慮が素晴らしいです。

この点も消費者に強く訴求していきたいところです。一方、これだけの商品でありながら、シーズニングの添加物が気になるという声もあがっていました。

審査レポート

■ 要因分布

全要因において88%以上という高得点の結果となりました。中でも、北海道産の紫菊芋をふんだんに使用され、高い安全性への配慮から「素材、安全性、その他」において98%という高得点を獲得されています。「マネージメント要因」97%、菊芋のパイオニアとしての活動、製造に対する真摯な姿勢が高く評価されました。グランプリ受賞を武器に今後のSNS発信などさらなるPR活動が期待されます。「外部的要因」88%、パッケージのインパクトが期待されます。「市場要因」90%、価格帯がスナックとしての打ち出しだけでは厳しいという声があり、より工夫が求められます。



■ 総評

まずは、生産当初より安心・安全に重点をおき毎年有機JAS認定を取得され、JAS認定農場で菊芋を栽培されておられる点や、イヌリンの効果を最大限発揮するために低温フライという独自製法を生み出された、貴社のパイオニア精神あふれる真摯な取り組みに、心より敬意を表します。

当商品は、菊芋本来の栄養と風味を壊さないように独自製法で加工され、サクサク食感が好ましいこれまでにはない菊芋のスナックで、審査員からは「美味しい、好きな食感」という声が多くあがりました。3種類のフレーバーもそれぞれに違った美味しさや風味があり、わさび味においては「ツン」とした突き抜けた辛味がアクセントとなり、唯一無二のスナックに仕上がっていました。他にはないダイス状の食感は、時間がたってもサクサク感が維持され香ばしく、つつい手がのびてしまうほどでした。ただ、わさびの辛味のばらつきがあり消費者としてはもう少し均等になると有難いです。

スナックとして楽しみながら、イヌリンを手軽に摂取でき腸活できるという点においては、健康志向の現代のニーズ、トレンドに沿ったものであると考えます。また、菊芋美人シリーズというブランディングで、ターゲット層に響く細やかな説明、メリットの訴求をされていかれることで今後の消費者の購入機会の拡大につながるものと考えます。当商品は、スナックとしてのおいしさ、機能性食品、料理のトッピング使用としての食べ方の提案による食卓のレベルアップと、非常に汎用性の高い多くの可能性をもつ商品であり、消費者に広くアピールしていける訴求力のあるすばらしい商品だと感じます。ジャパンフードセレクション、グランプリの味。

菊芋業界のパイオニア企業として、当商品を日本を代表する商品へと育てていかれることを審査員一同、心より応援しております。



〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壱番館5階
Tel : 03-3265-0518 / Fax : 03-3265-0519
Mail : info@foodanalyst.jp



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション