



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 梅昆布茶味



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 梅昆布茶味

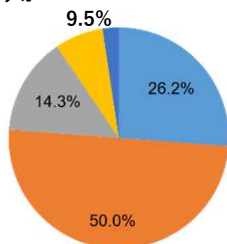
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回（2025年4月）

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。

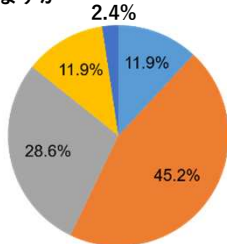
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

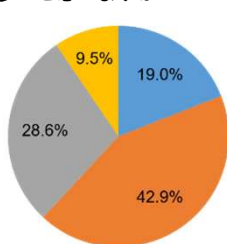
1 この商品に興味がありますか



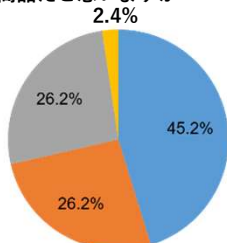
2 この価格で買いたいと思いますか



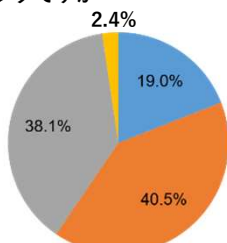
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

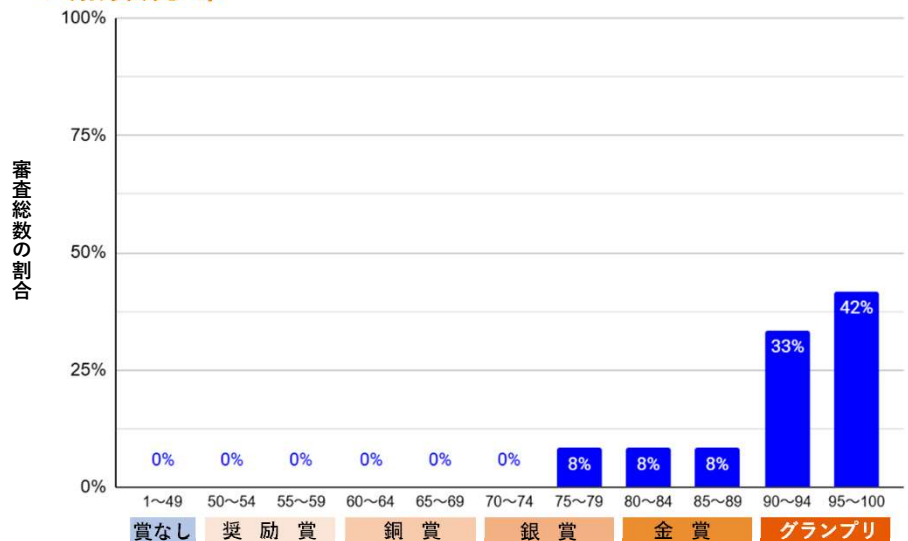
評価が高かった内容

ミニ菊芋のサクサクした楽しい食感と梅昆布茶の優しい風味
 口に入れた瞬間に広がる梅の酸味と昆布の旨味のバランス
 腸活、北海道産、有機菊芋使用などのわかりやすい表記
 腸活ブーム、健康志向の現代に合った商品
 菊芋美人シリーズとして統一されブランドが確立されている
 北海道産100%の有機菊芋使用の素材へのこだわり
 独自の低温フライ製法で栄養と風味を閉じ込めるという試み

評価が低かった内容

粒が少し小さい。もう少し大きいほうが食べやすい
 せっかくのこだわりの素材が酸化した油が口に残って残念
 もう少し目立つパッケージデザインのほうが手に取りやすい
 残った時に封ができるジップタイプだと保管しやすい
 スナック菓子としては、コストが少し高め
 菊芋について、サブタイトルで説明がほしい
 素材や製法のこだわりがパッケージからは分らず勿体ない

点数分布



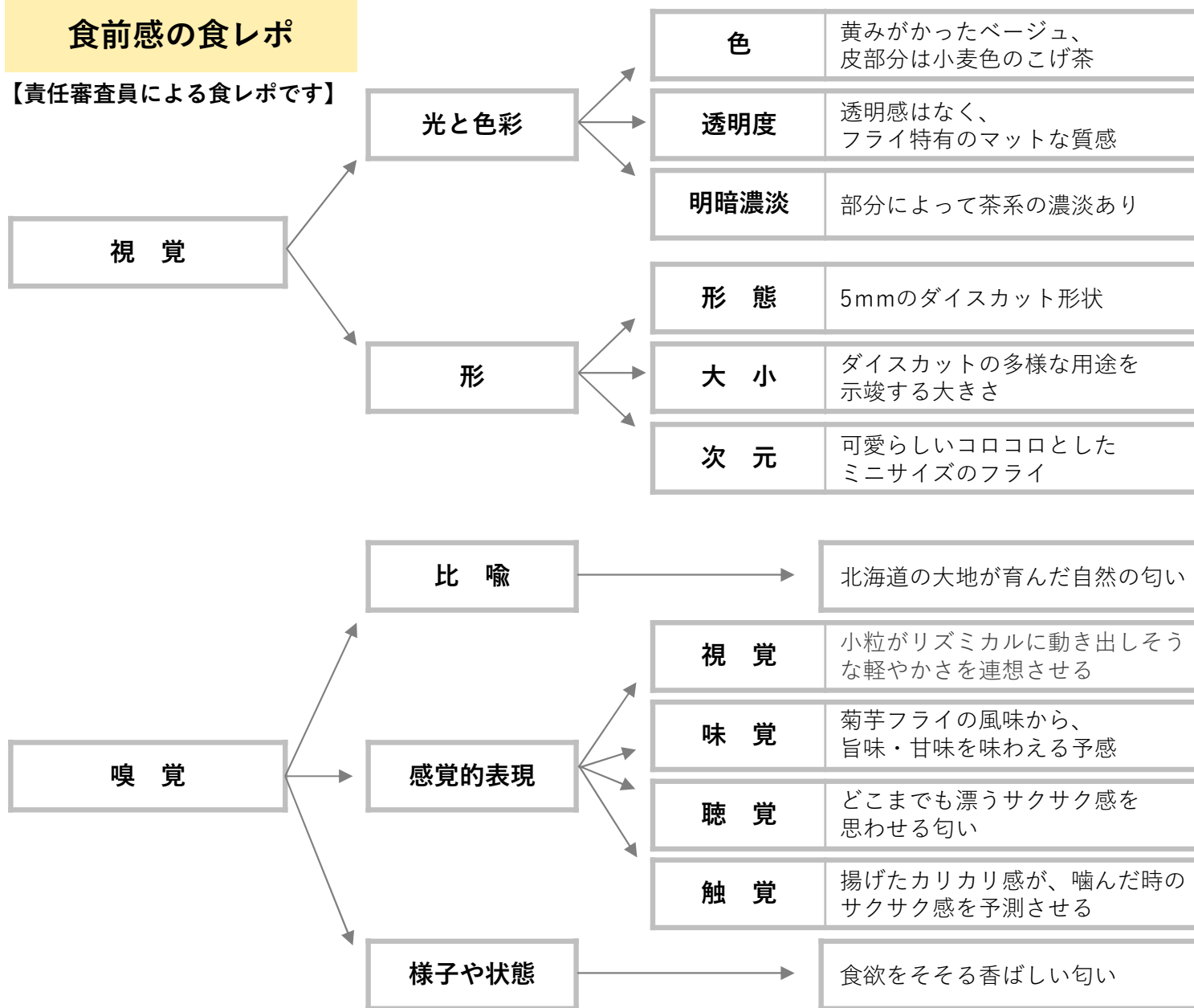
審査員の評価は、75点から97点まで分かれていましたが、約9割以上の審査員が80%以上の高い評価を付け、【グランプリ賞】となりました。グランプリ相当の評価が多かった理由として、紫菊芋の素朴な甘味と梅昆布茶の旨味のバランスがよく、サクッとした軽い口当たりでスナック感覚で食べやすく仕上げられていること、菊芋農業界のパイオニアとして事業に取り組んでいらっしゃる点など、商品の魅力が多く審査員の共感を得て高く評価されたものと考察します。一方、銀賞相当の評価もあり、開封後の保管についてやパッケージの裏面に菊芋の良さや商品のこだわりを記載し伝わりやすくするなど改善の余地があると考えます。



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

パッケージの「北海道産100%有機菊芋使用」「腸活」という記載に興味づけられ、袋を開封した時、カリッと油で揚げられた香ばしい香りと、どこかほんのり感じる菊芋の甘い香りが、20ヘクタールにわたる北海道の広大な大地を想像させます。

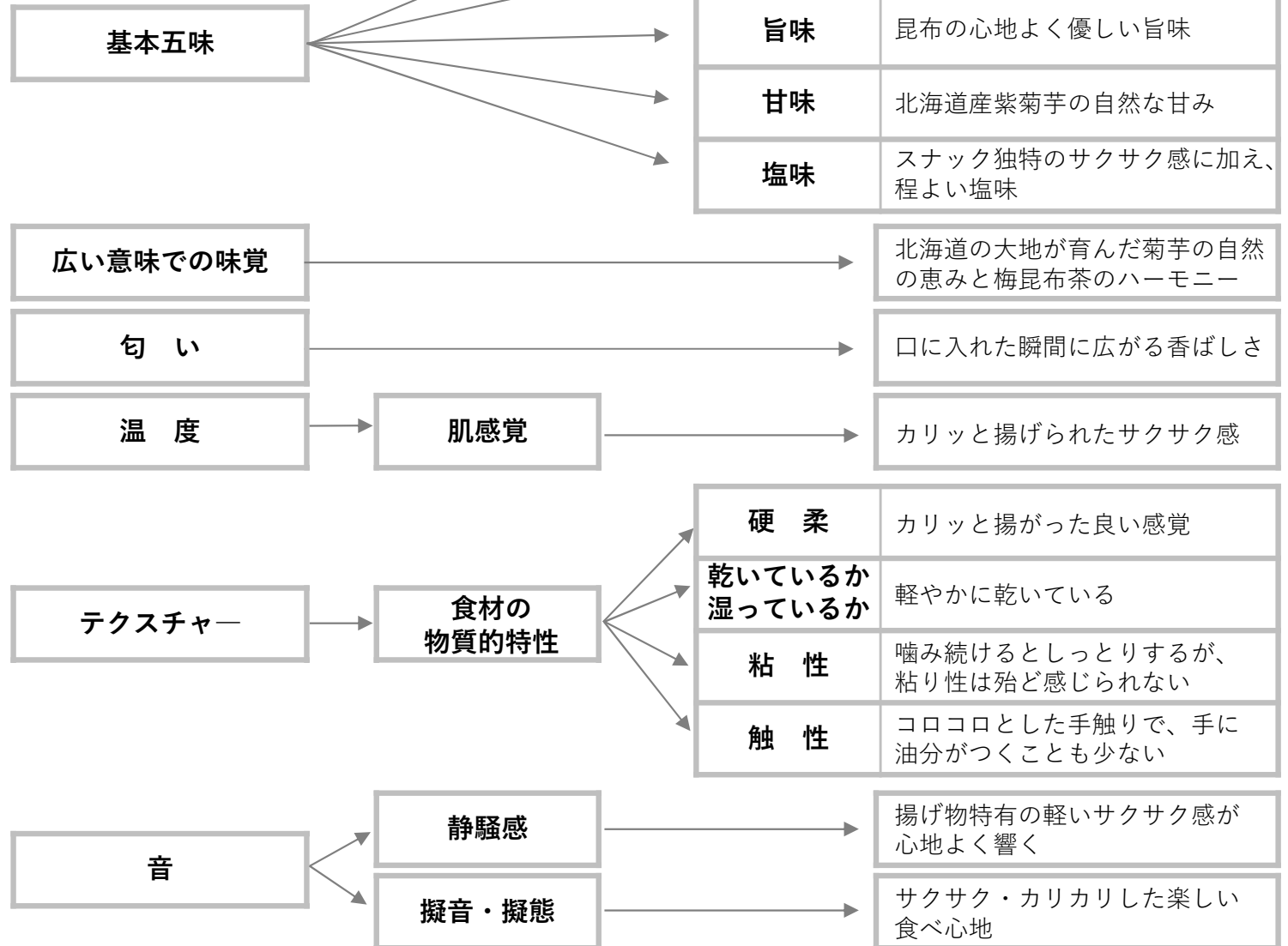
本商品の見た目の黄みがかったベージュ色とこんがり日焼けしたような茶褐色は、菊芋をそのまま活かし素揚げされた感じが伝わり、またミニダイスカットのコロコロした形状が可愛く興味をそそり、手に取ってみたくなります。ひとつまみしたら止まらなくなるのを予感しながら、食べる楽しみが一気に膨らみます。パッケージの内側には酸化を防ぐガスバリア性のフィルムを使用して安全性に配慮し、外側には手に取った際の質感を高めるために上質紙を使用するなどのこだわりも好感が持てます。

菊芋というシンプルながらも奥深い味わいを持つ素材に、早く食べてみたいワクワク感で心が躍りました。

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

ひとつつまんで口に入れると、サクッとした心地良い食感と共に、紫菊芋の自然な甘みと紀州南高梅の酸味と昆布の旨味が口中に広がり、つつい手を伸ばしたくなるクセになる味わいです。ほんのり口に残る菊芋甘さが、紫菊芋の持ち味を底上げしている様な良い印象です。食べ進めても強さを感じる甘さではないので、いつまでも食べていられるイメージです。生産当初から安心安全にこだわり、毎年有機JAS認定を取得し、北海道産紫菊芋のみ栽培している自社の無農薬農場で丁寧に作られた紫菊芋。その素材本来の風味と栄養を最大限に活かすためイヌリンを壊さない独自の真空低温フライ製法で揚げられた菊芋は、サクサクした食感と菊芋の持つ自然な甘みが引き出され、梅昆布茶の味わいがより加わることで、一層おいしく食欲を掻き立ててくれます。イヌリンの豊富な紫菊芋をスナック感覚に進化させた製品。サクサク、カリカリとおいしく手軽に摂取できることもあり、健康志向の方々に限らず老若男女の方々に、小腹が空いた時のおやつやお酒のおつまみはもちろん、サラダのトッピングなど、様々なシーンで人気を集めそうです。



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

ほんのり残る紫菊芋の甘さと梅の酸味と昆布の旨味のバランスのよさがいまって、油の軽さがいい感じに包み込んでいる。後味も残り香も満足感が高い

気候・地域

北海道の広大な大地の恵みを感じる紫菊芋の自然な甘さ。自社の無農薬農場で作られた安心安全な菊芋スナックは、気候や地域にとらわれず、様々なシチュエーションでどこでもおいしく味わうことができる

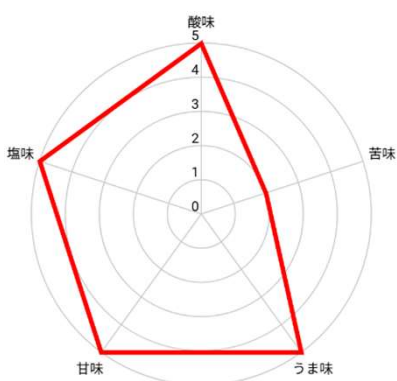
食経験・食習慣

サプリメントに頼らず、イヌリンの豊富な紫菊芋をスナック感覚に進化させた製品。手軽に摂取できることもあり、健康志向の方々に限らず老若男女の方々に、おやつや酒のつまみ、サラダのトッピングなど幅広く使えそうな味わい

健康・生活様式

腸活ブームにマッチしており、健康志向の現代に注目される商品。栄養が偏ってしまいがちな昨今の食生活に、何か1品、体によさそうなものを添えたいという時にも一役買えそうです

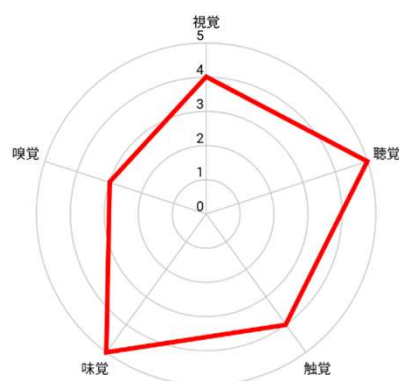
基本五味のレーダーチャート



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	5
苦味	2
うま味	5
甘味	5
塩味	5

広義の味	評点
サクサク味	5
大地の雄大味	5
健康志向味	5
自然な味	5
やみつきになる味	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	5
触覚	4
味覚	5
嗅覚	3



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100%の有機紫菊芋を使用した新感覚の_snackで、紫菊芋の自然の甘さと旨味が凝縮されています。独自の低温フライ製法によって甘味が増し、菊芋のサクサクの中にシャキシャキ感もあり、ほどよい歯ごたえが楽しめます。口に入れた瞬間に広がる梅の酸味と昆布の旨味のバランスもよく、つつい手が伸びる美味しさでした。近年注目されている「イヌリン」を豊富に含み、健康志向の消費者にも適しています。サプリメントに頼らず、手軽に食べられる点も魅力で、料理のトッピングや日常の間食など食習慣に取り入れやすいです。一方、snack菓子としてつまみながら食べるイメージが沸きづらく、もう少し粒が大きいほうが食べやすいという意見も多くみられました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

「菊芋美人」のブランド名は特徴をよく表しており、腸活、北海道産100%、有機菊芋使用の記載があり、昨今のトレンドである健康食品・自然派食品としてのブランド価値が分かりやすい印象です。しかしながら、ダイスカット形状のイラストが少し分かりづらいため、画像の工夫や、パッケージの一部に透明な窓を設け中身が見えるようにするなどの検討が求められます。パッケージの裏面も活用し、紫菊芋（イヌリン）の説明や国産紀州南高梅使用、昆布の産地名などの表記があれば、菊芋の良さや原材料のこだわりがより消費者に伝わり、さらに手に取られやすい商品になるのではと考えます。一度開封してしまうと保存しにくいという意見もあり、ジップタイプにしてはどうか、などの意見も挙げられました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

血糖値が気になる男女に加え、腸内環境に関心のある健康を意識している30代以降の女性がターゲットとのことですが、この層に留まらず、サクサクとした食感で手軽なsnackに仕上げられた本商品は、様々な年齢層にも受け入れやすい商品と言えるでしょう。さらに、自社の無農薬農場で生産された安心安全な紫菊芋は、多くの他ブランドと一線を画す独自の強みをしっかり打ち出した商品開発、マーケティングでオリジナリティがあり魅力的です。一方で、製造の難しさによるコスト高が販売価格に反映することによる割高感に対し、自社農場で有機栽培された希少な紫菊芋の高品質を強調し、価格の妥当性を伝える工夫と、食するシーンをより拡大して消費者層を厚くしていくことの重要性などが課題として挙げられました。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

広報に関する予算や担当部署が整っており、ホームページや複数のSNSや公式通販サイトでの配信など、しっかり細やかな広報展開がなされている点が高く評価されました。また、上海展示会に出展されるなど海外進出も実施され、今後の広報計画についても主導的で綿密な戦略を感じます。お客様対応窓口もしっかり確立されていて安心感があり、消費者への信頼感を高めています。今後は、ジャパンフードセレクション【グランプリ受賞】を広報活動に活かし、さらにPR体制を整えブランド価値の向上を期待します。

5. ブランディング要因

創業からまだ8年目でありながら、菊芋農業界のパイオニアとして事業に取り組み、生産高日本一という実績は素晴らしいです。「菊芋美人」というブランドで、自社農場の北海道産有機紫菊芋を独自の低温フライ製法により、自然の恵みそのままの形で「イヌリン」を提供するという御社の日本初の試みは、そのブランド力をより高めているものと考えます。改善点としては、パッケージの裏面も活用やQRコードを使用してSNSなどの特設ページへリンクし紫菊芋の良さなどの情報を知る手段にするなどの工夫が、ブランディングの要の1つとなるのではないのでしょうか。海外でも注目されている栄養価の一つなので、今後の海外での飛躍も確信しております。

6. 素材・安全性・その他

自社の無農薬農場にて毎年有機JAS認定を取得し、北海道産紫菊芋のみを栽培されており、製造・加工においてもイヌリンを壊さない真空低温フライ製法を採用するなど、他にはない取り組みが高品質で安心・安全な商品開発につながっていると実感できます。また、生産から製造・販売まで一貫の6次産業、ISO22000の内容に基づいた衛生管理、放射性物質の検査をしている点、保存料、着色料を使用していないことなど、これらの要素が組み合わさり、消費者に信頼される商品となっています。ただ、添加物をもっと少なくし、より健康的で手軽なsnack菓子だとありがたく嬉しいとの声もあり、今後の満足感向上に期待しております。

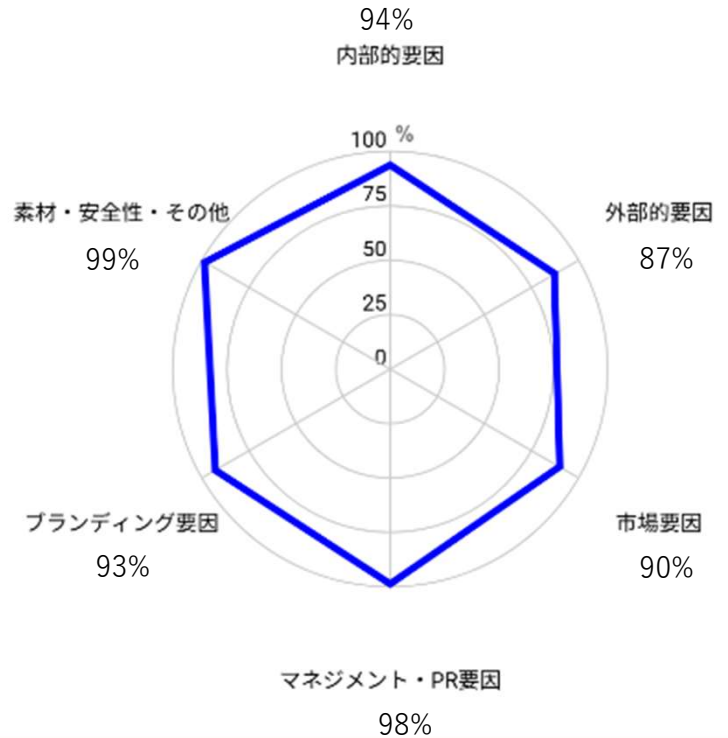
審査レポート

■ 要因分布

要因分布として87%から99%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い大きな六角形となりました。

「素材・安全性」の99%をはじめ、菊芋の自然の甘みと梅昆布茶の風味があわさってとても美味しく、口当たりのよいサクサク感である点、サプリメントに頼らず自然の恵みのそのままの形でイヌリンを摂取できる点、SNSの充実・積極的な展示会への出展などが評価され、「内部的要因」「市場要因」「マネジメント・PR要因」「ブランディング要因」いずれも90%以上の高評価となりました。

一方、パッケージの裏面に菊芋の良さやイヌリンの説明の記載があると良さが伝わりやすい、残った時の保存が難しくジップタイプだと便利などの意見もあり「外部的要因」は惜しくも90%に届かず、点数が伸び悩む結果となりました。



■ 総評

まず初めに、創業からまだ8年目でありながら、菊芋農業界のパイオニアとして事業に取り組み、生産高日本一という実績に加え、前回の「菊芋美人茶」での金賞獲得に続き、「菊芋低温フライミニ梅昆布茶」で「ジャパンフードセレクション」に再挑戦され、見事グランプリを受賞された御社の常にチャレンジを続け、より良い魅力あるもの作りに取り組み姿勢に敬意を表します。

本商品は、パッケージの「北海道産100%有機菊芋使用」「腸活」という記載にまず興味づけられ、袋を開封時には、カリッと油で揚げられた香ばしい香りと共に、ほんのりと菊芋の甘い香りを感じ、北海道の20ヘクタールの広大な大地を想像させられ、早く食べてみたいというワクワク感が心が躍りました。食べた瞬間、サクッとした心地良い食感と、紫菊芋の自然な甘みと紀州南高梅の酸味と昆布の旨味が口中に広がり、ずっと食べ続けられそうな味わいに魅了されました。

また、生産当初から安心安全にこだわり、自社の無農薬農場は毎年有機JAS認定を取得し、北海道産紫菊芋のみを栽培されており、製造・加工においても紫菊芋の素材本来の風味と栄養を最大限に活かし、「イヌリン」を壊さない真空低温フライ製法を採用することで、サクサクした食感と菊芋の持つ自然な甘みが引き出され、梅昆布茶の味わいが加わることで、一層おいしく食欲を掻き立ててくれます。

イヌリンの豊富な紫菊芋をスナック感覚に進化させた本商品は、まさにグランプリに相応しい商品です。

改善点としては、食べきれなかった場合でも最後までおいしく食べられるようにパッケージをジップタイプにするなどの工夫があるとなお良いという審査員の声が多くあり、まだまだ伸びしろを感じます。そのほか、パッケージの裏面も活用し、紫菊芋（イヌリン）の説明や商品のこだわりを記載したり、QRコードを導入しSNSなどの特設ページへリンクし、紫菊芋の良さや貴社のこだわり・商品情報、アレンジレシピの提案など積極的な発信をすることで、新たな購買層獲得やリピーターの増加につながると考えます。

生産から製造・販売まで一貫の6次産業で得た知識と柔軟な発想と創意工夫が成された新しい食の提案と、貴社の「日本の皆様を元気にしたい」「日本を代表する商品へと育てていく」という明確なビジョンにより、多くの人のおいしい笑顔に繋がりますよう今後のさらなる展開に期待しております。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション