



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(カレー味)



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(カレー味)

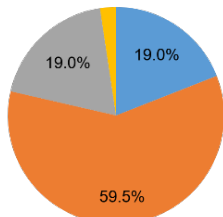
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

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。

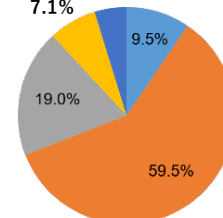
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

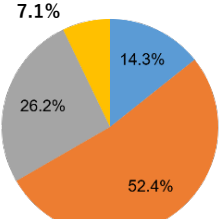
1 この商品に興味がありますか 2.4%



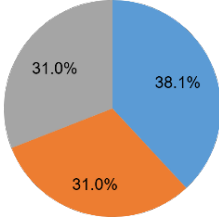
2 この価格で買いたいですか 4.8%



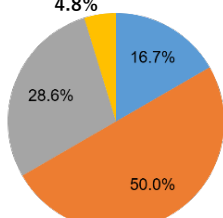
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか 7.1%



4 USP (その商品の独自の売り)がある商品だと思いますか 31.0%



5 買いたくなるネーミングですか 4.8%



審査評

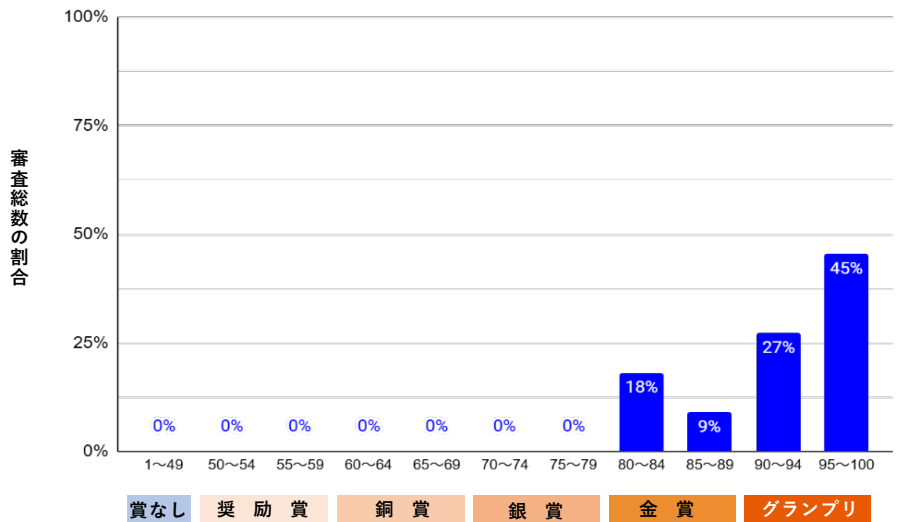
評価が高かった内容

懐かしいカレー味なので幅広い世代で楽しめる
酸化を防ぐ配慮や腸活、健康へのアピールに好感が持てる
健康志向の方だけでなく、子供も一緒に家族で楽しめる
広報、ブランディング戦略が明確である
天然イヌリンを手軽に摂取できるところが素晴らしい
無農薬農場で栽培した菊芋を使用していて、大変安心感がある
独自製法の低温フライで栄養価も高く、風味が良い

評価が低かった内容

倍ぐらいの大きさを菊芋のシャキシャキ感があると良いと思う
一度に食べきれないのでジッパーがついていると良いと思う
パッケージの商品画像が分かりにくい
価格が高め。1/3程度のお手頃感があると気軽に買える
菊芋やイヌリン等、もっと消費者に分かりやすい広報を望む
男性も手に取りやすいネーミングや広報戦略があれば良い
アミノ酸やたん白加水分解物が入っているのが惜しい

点数分布



総合評価92点で、90点以上の評価が70%以上あり、グランプリに認定いたします。懐かしいカレースナックの味わいや、北海道産有機栽培の紫菊芋のみ使用などの素材へのこだわり。無農薬農場で毎年有機JAS認定を取得し栽培している安全面などが、高評価を得ています。

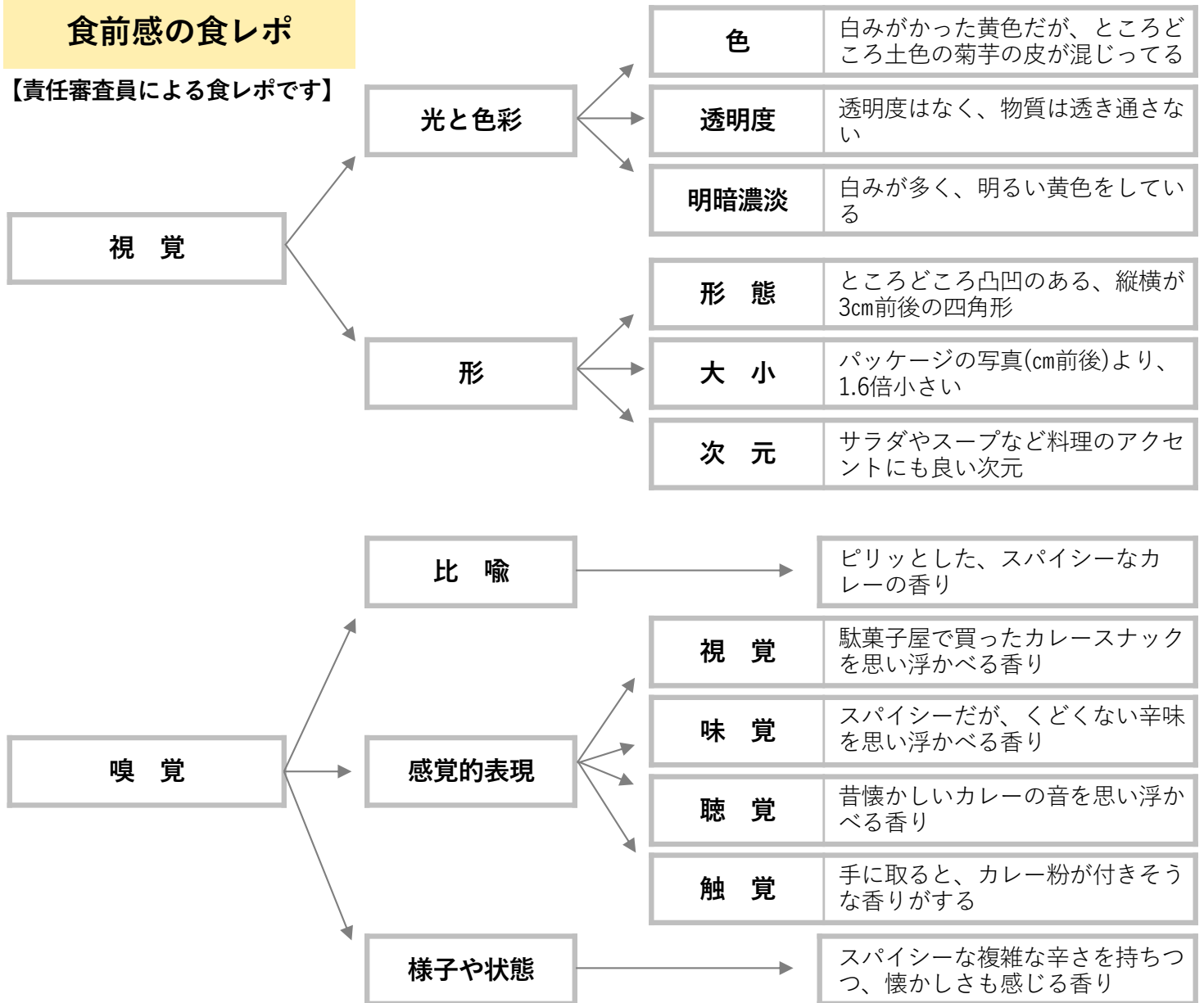
一方で、パッケージの写真が実物の1.6倍大きいため、実物と同じ大きさの写真を載せたり、食べ残した時の保管に困るため、チャックをつけるほうが良いなど工夫できる余地があります。



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

パッケージを眺めると、「北海道産100%」「有機菊芋使用」「腸活」などの文字が目に入り、素材へのこだわりと、健康へ良さそうな期待が持てます。パッケージの手触りも少しザラザラした柔らかさがあり、高級感を感じることができます。

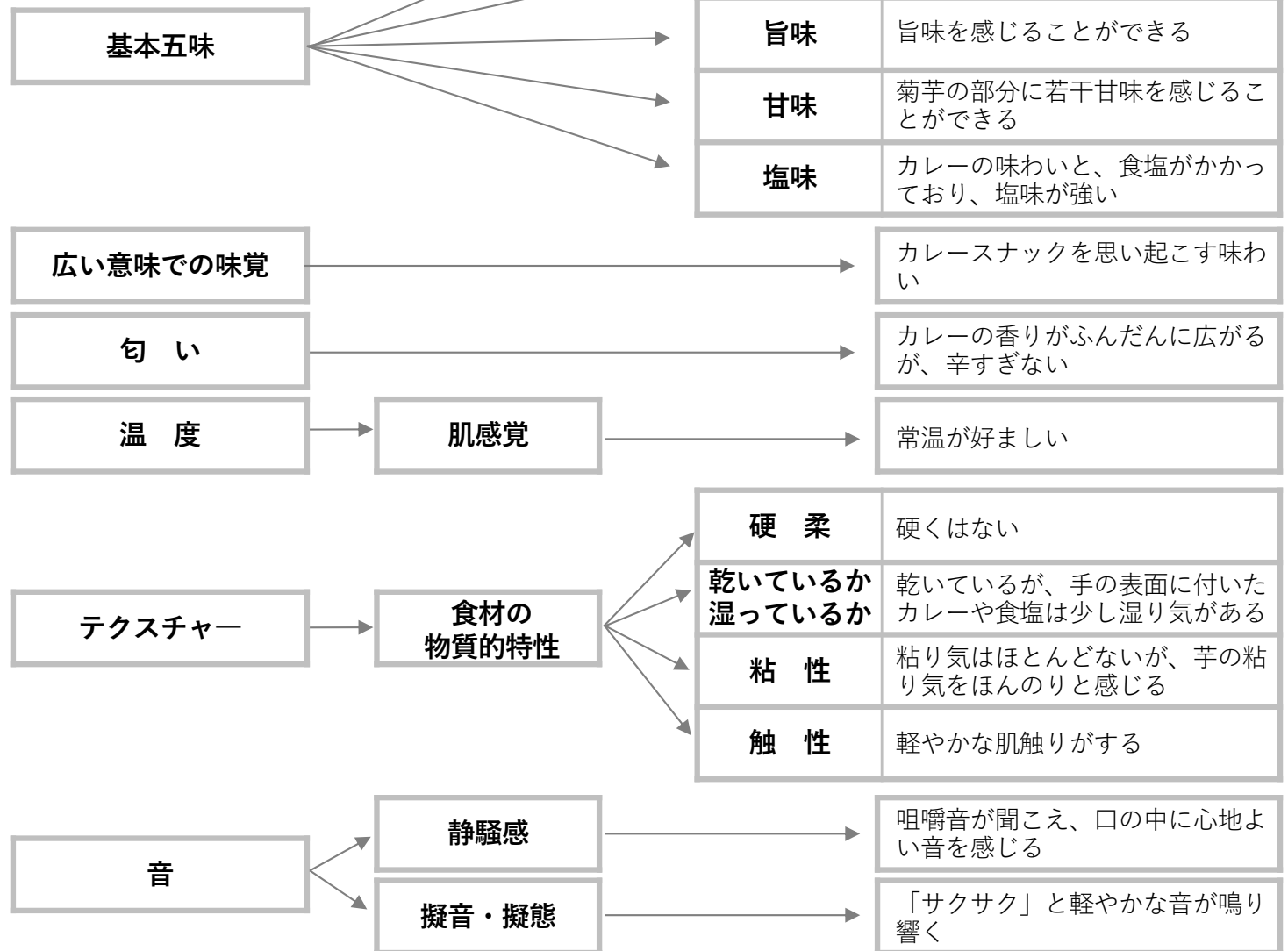
パッケージを開けると、カレーのピリッとした香りがふんだんにしてきます。最初はスパイシーな複雑な辛さが鼻にきますが、慣れてくると、駄菓子屋で買ったカレースナックのような懐かしい味わいを期待させる香りが漂い、健康意識の高い本格的なカレー風味を求める大人だけではなく、駄菓子の好きな子どもにも好まれそうな、幅広い年代に受け入れられそうな味わいを期待させます。

また、商品自体は小さく、そのまま食べるだけでなくサラダやスープなどの料理へのアクセントも期待させますが、1人前の小皿1つにしては量が多く、途中まで食べても風味が維持できるよう、チャックがあれば良いのではと感じました。

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

口の中に入れると、本格的なピリッとしたカレーのスパイシーな風味が広がってきます。本格的なカレー風味を感じますが辛すぎることはなく、駄菓子屋さんで買ってきたカレー snack のような、どこか懐かしい優しい味わいも感じます。

商品を噛むと、「サクサク」とした軽やかで心地よい咀嚼音が聞こえてきます。噛めば噛むほど、菊芋の食感や甘味、皮のほんのりとした渋みを感じることができ、軽やかさの中に菊芋の奥深い味わいと触感が混じっており、バラエティに富んだ味わいを楽しむことができます。

サラダやスープに入れると、カレーの味わいや商品の食感が強いこともありますが、3cm前後の大きさが丁度よく、お料理を引き立て刺激になる味わいを感じます。



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

口の中が、優しいまろやかなカレーの味わいでいっぱいになる後味。

気候・地域

製品として味の主張が強いため、都市部の居酒屋や子どものおやつでちょっとした刺激が欲しい時に合う味わい。

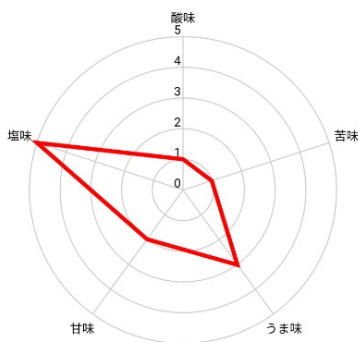
食経験・食習慣

ピリッとした本格的な辛さよりも、駄菓子屋で買ったカレースナックを思い起こす味わい。

健康・生活様式

老若男女に愛される味わいなので、これから腸活で健康な生活習慣を身につけたい人に手にとりやすく、家族と一緒に食べたい味わい。

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	1
苦味	1
うま味	3
甘味	2
塩味	5

広義の味	評点
懐かしい味	4
スパイシーな味	4
軽やかな味	4
病みつきになる味	5
自然の味	2

五感	評点
視覚	3
聴覚	3
触覚	3
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）

パッケージを開けるとカレーのスパイシーな香りがふわっと広がり食欲をそそります。慣れてくると、駄菓子のカレースナックのような香りも漂い、子供も楽しめるような商品を期待させます。

口の中に入れると、ザクザクとした心地よい歯触りと、辛すぎることのないカレースナックやカレーせんべいのような懐かしい味わいや、菊芋のほんのりとした甘みや菊芋の皮の部分にあるほんのりとした苦みもあり、バラエティ豊かな味わいが口の中で広がります。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージの酸化を防ぐ配慮、手に取った際の質感を高めるこだわり、腸活との健康へのアピールなどが素晴らしいところがあります。

一方で、パッケージの商品画像が分かりにくく、内部の商品をイメージしやすいものにしてほしい意見や、一度開けるとパッケージは保存しにくいので、チャック式、ジッパー付きにしたら保存しやすいのではないかとの意見がありました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

健康志向が高まる中、注目されている菊芋を使った手軽なスナック、「菊芋美人」という名前で女性がターゲットであり、幅広い年代の女性に向けているのがわかりやすいなどの意見があります。

一方で、カレー味は健康志向の方だけでなく、子供も楽しく食べられるような商品で、家族で楽しめる商品なので、ねらったターゲット層以外にも展開できそうなどの意見もありました。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

SNSなどを積極的に使った広報活動や、広告予算や広報戦略についても決まっていて、コンセプトに向けて社員一丸となって取り組んでいるところなどが、素晴らしいところとして挙がっていました。

一方で、菊芋、イヌリン、菊芋美人についてもっと消費者に分かりやすく広報すれば良いとの意見や、菊芋美人茶のようにホームページに受賞したことが分かりやすく掲載するなど、受賞後の広報活動に期待しますなどの意見が挙がっていました。

5. ブランディング要因

菊芋美人シリーズとしてお茶をはじめとして、色んなバリエーションが販売されており顧客を飽きさせないところや、統一感のあるブランディングが出来ているところなどが、素晴らしいところとして挙がっていました。

一方で、「菊芋美人」という名前にターゲットを絞っている良い点もありますが、女性だけでなく男性も手に取りやすいネーミングや広報戦略もあれば良いなどの意見も挙がっていました。

6. 素材・安全性・その他

安全面では、菊芋の生産体制が無農薬で残留農薬も検査していて徹底しているところなど、お客様に安心して口の中に入れることができる品質管理体制を構築しているところなどが素晴らしいところとして挙がっていました。

素材や製造、加工においては、北海道産100%有機菊芋を低温フライでイヌリンが分解されない温度で揚げてあるところなどが素晴らしいところとして挙がっていました。

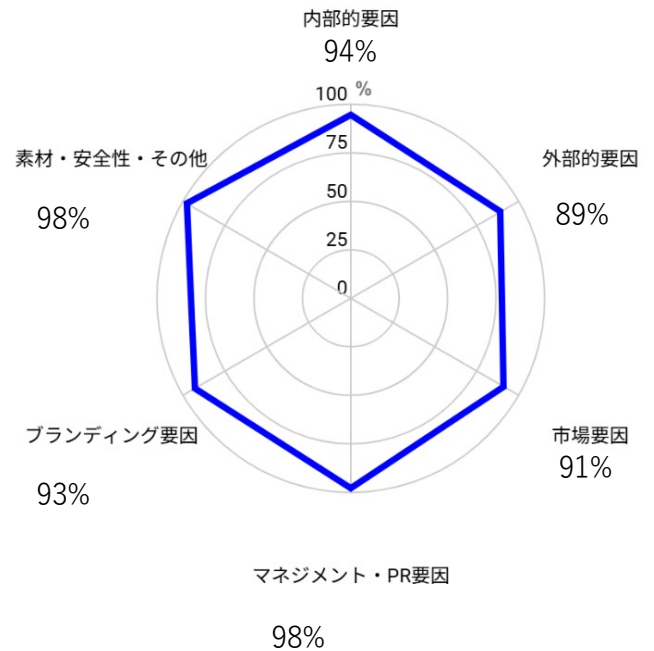
審査レポート

■ 要因分布

最も評価が高かった項目は、「マネジメント・PR要因」と「素材・安全性・その他」の98%でした。

評価の高かった要因は、SNSなどを積極的に使った広報活動や、菊芋の生産体制が無農薬で残留農薬も検査して徹底している安全面などから高評価を得ています。

一方で、外部的要因が89%で、パッケージの商品画像が分かりにくく、内部の商品をイメージしやすいものにしてほしい意見や、一度開けるとパッケージは保存しにくいので、チャック式、ジッパー付きにしたら保存しやすいなどの意見が挙がっており、更なる改善の余地があります。



■ 総評

まずは、赤坂T・M株式会社社長並びに「菊芋低温フライ・ミニ(カレー味)」開発・製造ご担当者様に心から敬意を表します。

パッケージを眺めると「北海道産100%」「有機菊芋使用」「腸活」などの文字が素材へのこだわりと健康へ良さそうな期待が持てます。パッケージの手触りも少しザラザラした柔らかさが高級感を感じます。

パッケージを開けるとカレーのスパイシーな香りがふわっと広がり食欲をそそります。慣れてくると、駄菓子のカレースナックのような香りも漂い、子供も楽しめるような商品を期待させます。

口の中に入れると、ザクザクとした心地よい歯触りと、辛すぎることのないカレースナックやのような懐かしい味わいや、菊芋の食感やほんのりとした甘味、苦味が、口の中で広がります。

サラダやスープに入れると、カレーの味わいや商品の食感が強いこともありますが、3cm前後の大きさが丁度よく、お料理を引き立て刺激になる味わいを感じます。

市場要因では、「菊芋美人」という名前が女性がターゲットであり、幅広い年代の女性に向けているのがわかりやすいことなどで評価が高かったです。

マネジメント要因では、SNSなどを積極的に使った広報活動などで評価が高かったです。

ブランディング要因では、「菊芋美人」シリーズとして、統一感を持ちつつ、色々なバリエーションを持つ商品を販売して顧客を飽きさせない工夫をしているところなどで、評価が高かったです。

安全面では、菊芋の生産体制が無農薬で残留農薬も検査しているところなどが、評価が高かったです。

素材や製造、加工においては、北海道産100%有機菊芋を低温フライでイヌリンが分解されない温度で揚げているところなどが評価が高かったです。

一方で、商品をサラダやスープなどの料理へのアクセントとして入れると、1人前にしては量が多く、途中まで食べても風味が保てるよう、チャックがあれば良いなどの意見もあり、更なる工夫と向上の余地があります。



〒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