



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

iSDG オクラ & 長芋スナック (うめ味)



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



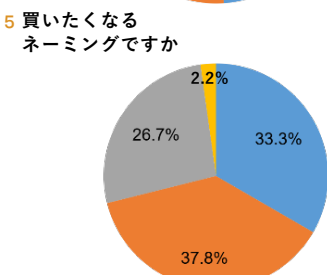
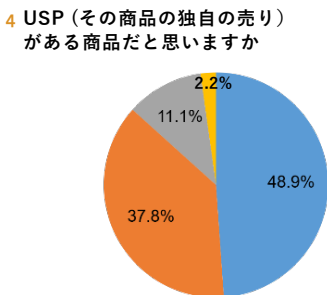
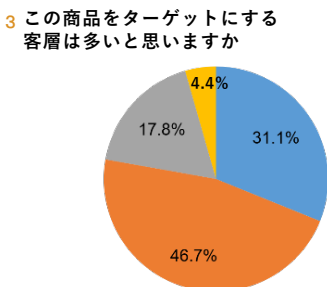
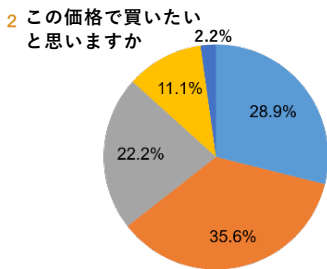
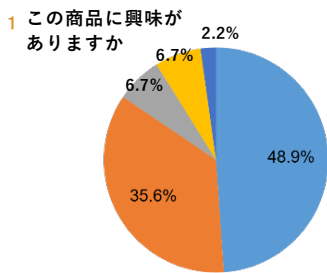
商品名 iSDG オクラ & 長芋スナック（うめ味）

評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第95回（2026年1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



審査評

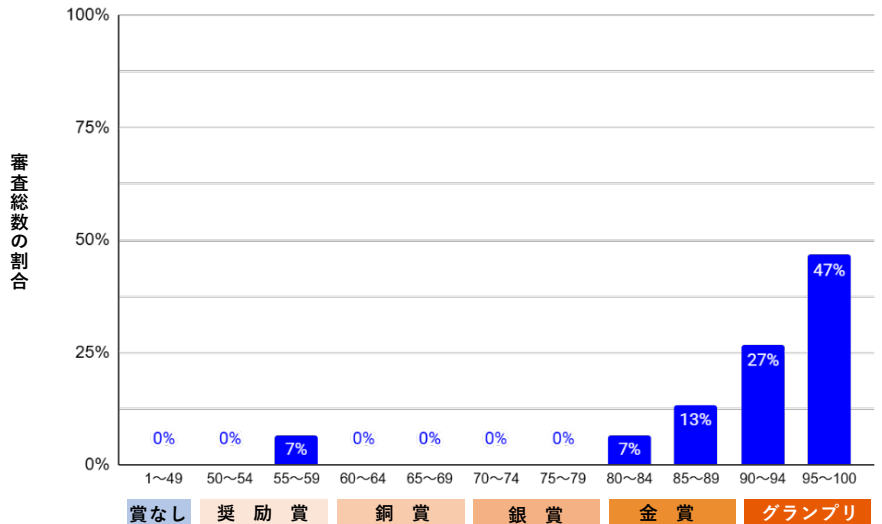
評価が高かった内容

医食同源を軸に、健康的に日常に取り入れることを考えている
真空フライ製法により、罪悪感なく食べられる
野菜本来の味わいや特性を活かした素材重視の設計
ネバネバ野菜を手軽に食べられる
サクサク感と粘りが共存する独自の食感
シリーズ展開により、ブランド認知が進んでいる
パッケージの発色も良く、インパクトがある

評価が低かった内容

真空フライ製法や味のイメージが伝わりにくい
一口サイズがやや大きく食べにくさを感じる
梅味の酸味が控えめで印象がやや弱いという
オクラと長芋のどちらが主役か分かりにくい
健康的な商品だが、原材料が国産ではない
パッケージの表記が直接的で、消費者によっては理解しにくい
Webサイトやブランドページ、SNSに伸びしろの方が大きい

点数分布



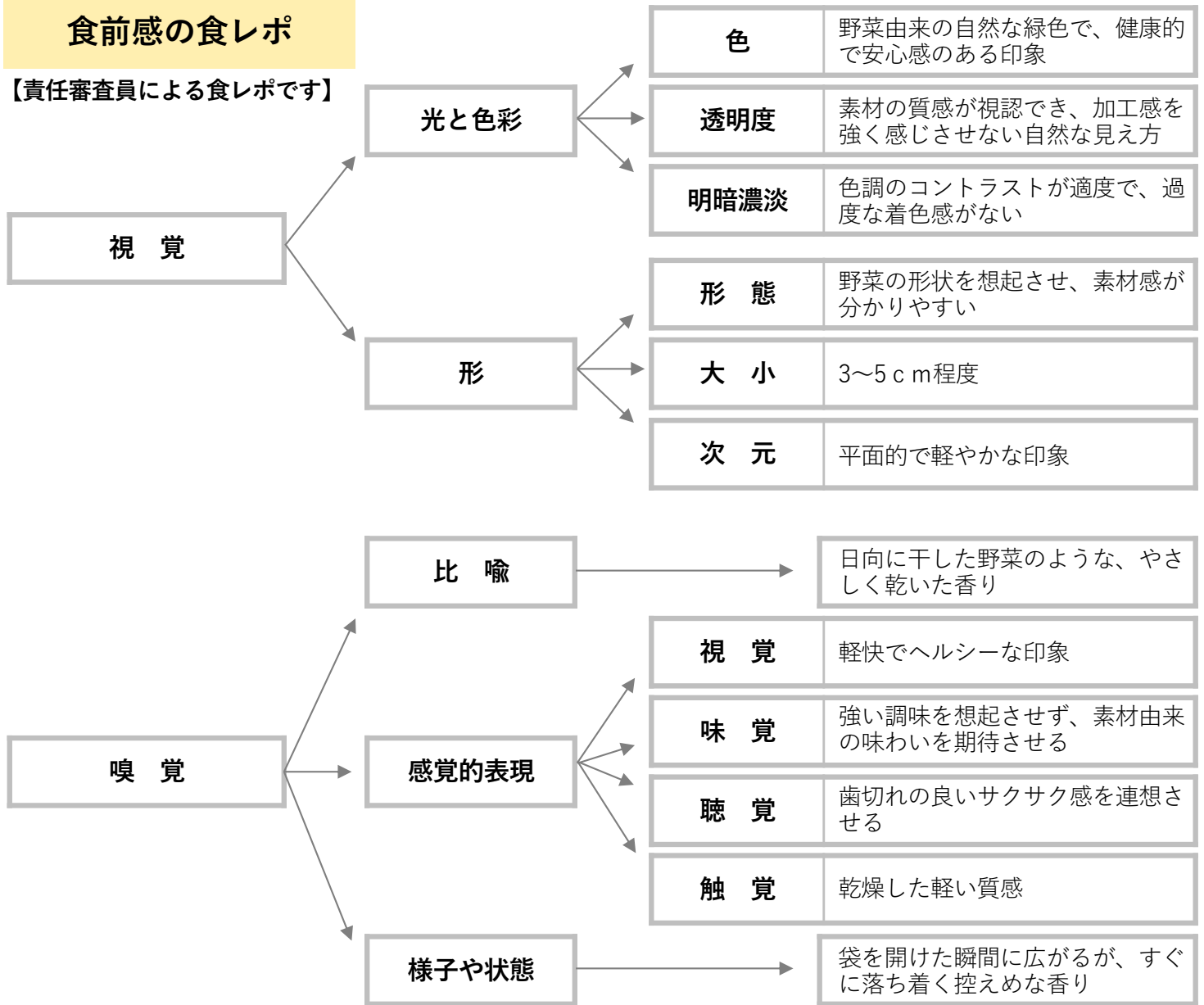
点数は金賞相当からグランプリ相当にかけて分布しており、全体として大きなばらつきは見られず、安定感のある高評価を得る結果となりました。一方で、一部には相対的に低い評価も存在しており、商品価値の伝わり方に差が生じている可能性が示唆されました。WEBアンケートでは、回答者の8割以上が商品に興味を示しており、パッケージを手にする段階で商品特性や健康志向が分かりやすく伝わっていること、また想定されるターゲット層が比較的広いことが確認できました。一方 価格については評価が分かれる傾向が見られ、「なぜこの価格に値するのか」という価値の背景をより明確に伝えることで、購入意欲の向上につながる余地があると考えられます。



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

本商品は「医食同源」「健康を日常に」という思想が明確に感じられ、野菜スナックとしての方向性が分かりやすく伝わってきます。食前感においては、野菜由来の自然な緑色や清潔感のある見た目から、健康的で安心感のある印象を受け、手に取った時点で好意的な期待感を抱かせます。加工感を強く感じさせない質感や、軽やかで控えめな香りも、日常的に取り入れやすい食品として好ましい要素です。味わいについても、強い調味を想起させず、素材本来の風味を活かした設計が期待されます。サクサクとした食感と、野菜特有の粘りが感じられそうな構成は、独自性を感じさせ、食べ進める楽しさを想像させます。真空フライ製法による軽やかさや、罪悪感なく食べられる印象は、健康志向の間食として高い期待を持たせるものです。

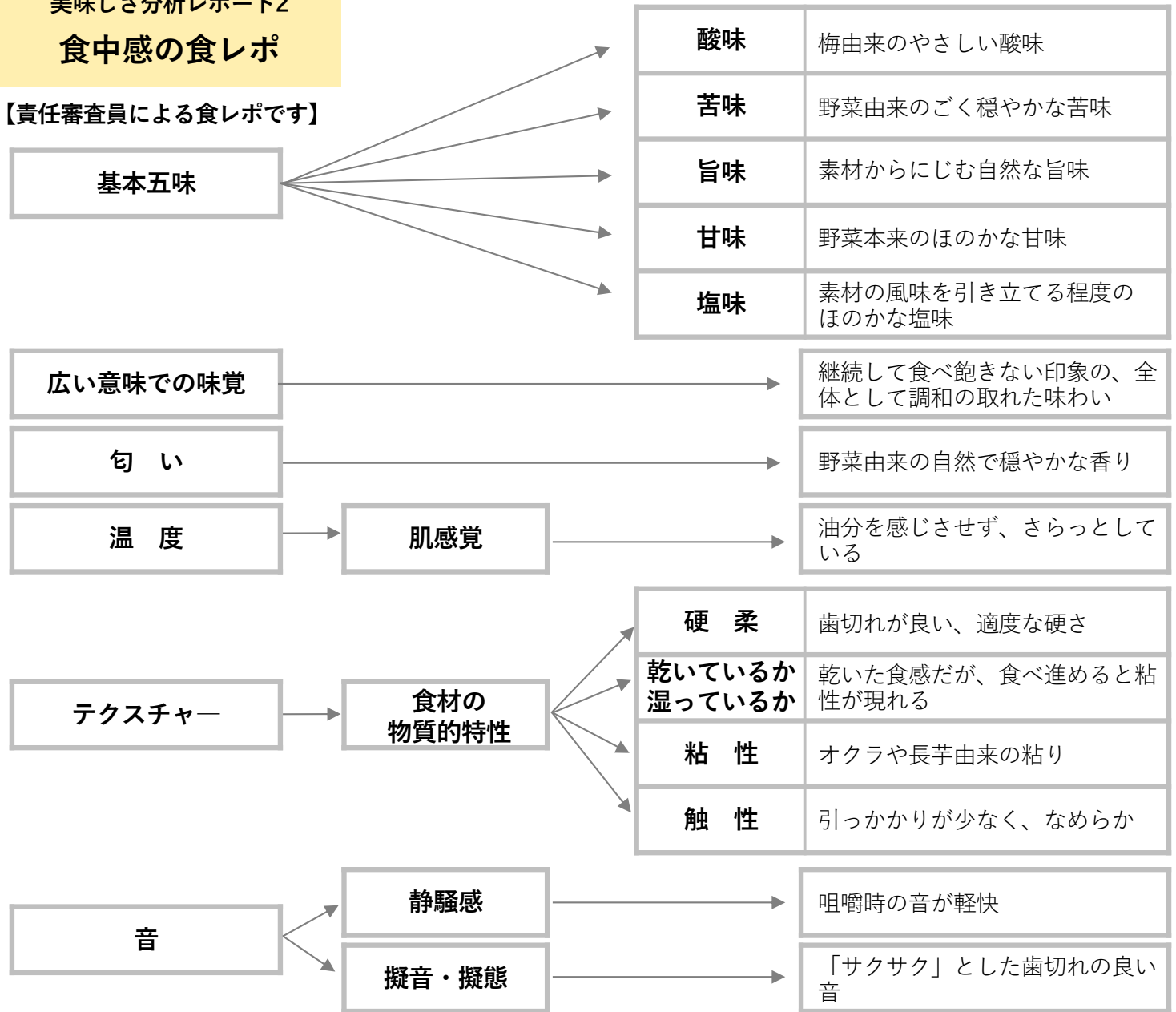
また、シリーズ展開や統一感のあるパッケージから、ブランドとしての安心感や継続性も感じられ、初めて手に取る場合でも試してみたいと思わせる要素が備わっています。全体として、健康を意識しながらも「美味しさ」を楽しめそうなスナックであり、食前の段階から前向きな期待感を与える商品であると評価できます。



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

口に含むと、最初に軽快なサクサクとした歯切れの良さが感じられ、油分を感じさせない軽やかな食感が印象的です。噛み進めるにつれて、オクラや長芋由来と思われる粘性が徐々に現れ、単調になりがちなスナック菓子とは異なる食感の変化を楽しむことができます。この粘りは強すぎることなく、あくまで自然で、野菜らしさを感じさせる程度に抑えられている点が好ましいと感じられます。

味わいは、梅由来のやさしい酸味が全体を引き締め、後味をすっきりと整えています。塩味や調味の主張は控えめで、噛むほどに野菜本来のほのかな甘味や旨味が感じられ、素材の味を丁寧に活かした設計であることが伝わってきます。食べ進めても味の強さに疲れにくく、つい手が伸びてしまうような食べやすさがあります。また、咀嚼時に聞こえる軽快な音や歯切れの良さが、食べる楽しさを視覚・聴覚の面からも支えており、満足感を高めています。健康志向を意識した商品でありながら、「我慢して食べる」印象はなく、間食として自然に取り入れられるスナックであると感じられました。



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

食べ終わった後は、油分や調味料の強さが口中に残らず、梅由来のやさしい酸味が全体をすっきりとまとめている。喉の渇きや重さを感じにくく、食後には野菜を摂取した後のような軽さがあり、口の中が自然にリセットされる感覚がある

気候・地域

さっぱりとして重たさを感じさせない味であり、湿度の高い時期や気温の高い季節でも季節を問わず取り入れやすい汎用性のある商品だと感じられる。食後感が軽いため、屋内外を問わず、さまざまな生活シーンに自然に馴染む

食経験・食習慣

間食として食べた場合でも満足感がありつつ、食事のリズムを崩しにくい点が特徴。量を調整しながら食べやすく、普段の食生活の中に無理なく組み込めるため、健康を意識した食習慣を継続する上で取り入れやすい商品

健康・生活様式

スナックでありながら身体への負担が少ない印象を受ける。食後に感じるほどよい充足感が、健康志向の生活様式と親和性が高いといえる。「自然に選びたい食品」として、日常生活の中で継続的に取り入れやすい点が評価できる

基本五味の レーダーチャート



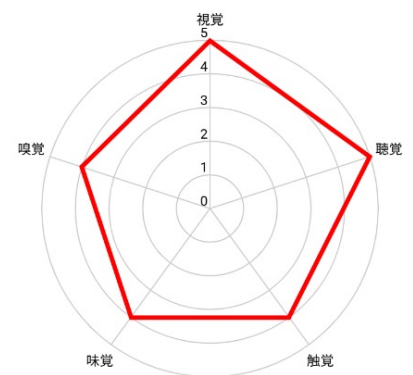
五味	評点
酸味	4
苦味	3
うま味	4
甘味	3
塩味	4

広い意味での味覚の レーダーチャート



広義の味	評点
自然の味	5
季節の味	5
家庭の味	5
懐かしい味	5
サクサクの味	5

五感に対する感じ方 レーダーチャート



五感	評点
視覚	5
聴覚	5
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）

内部的要因においては、味わい・食感・香り・後味といった五感の要素が高いレベルで調和しており、完成度の高い商品であると評価できます。野菜由来の自然な風味を活かしながら、梅のやさしい酸味が全体を引き締めており、強い調味に頼らずとも満足感を得られる設計となっています。食感についても、サクサクとした軽快さの中に、噛み進めることで現れるオクラや長芋特有の粘りが感じられ、素材本来の持ち味を活かしながら、日常的に食べ続けられる点において、内部的完成度の高さが感じられます。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

外部的要因では、パッケージから商品特性が直感的に伝わる点が高く評価されました。野菜スナックであること、健康を意識した商品であることが視覚的に分かりやすく、初めて手に取る消費者にも安心感を与えるデザインとなっています。持ち運びや保存のしやすさも考慮されており、ネーミングも分かりやすく、内容と乖離がないため、購入時の迷いが少ない点が特徴です。また、シリーズ展開を想起させる統一感のあるデザインは、ブランドとしての信頼感や継続性を感じさせ、外部要因としてプラスに働いています。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

市場要因の観点では、健康志向の高まりや、間食・軽食需要の拡大といった現在の消費トレンドと高い親和性を持っています。野菜を手軽に摂取できるスナックという位置づけは、性別や年代を問わず幅広い層に受け入れられる可能性が高く、WEBアンケートでも高い期待が確認されました。一方で価格に対する評価には一定のばらつきが見られたため、素材や製法、健康価値について丁寧に伝えることで、さらなる納得感の向上が期待されます。日常生活に無理なく取り入れられる点は、市場適合性の高さを示しています。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

マネジメントおよびPR要因においては、商品コンセプトが明確であり、情報発信の方向性も整理されている点が評価されます。健康や素材を軸としたストーリー性は、SNSやWEBとの相性が良く、今後の認知拡大において活用の余地が大きいと考えられます。すでにシリーズとしての実績がある点も、継続的な広報活動を行う上での強みです。今後は、なぜこの価格に値するのか、どのような思想で作られているのかといった背景を、より分かりやすく伝えることで、購買意欲がより高まると考えられます。

5. ブランディング要因

ブランディング要因では、「健康を日常に取り入れる」という一貫した思想が、商品全体から自然に伝わってきます。過度に機能性を主張するのではなく、無理なく生活に溶け込む存在として設計されている点が、好印象につながっています。シリーズ展開による統一感もあり、初めて購入する場合でも安心して手に取れるブランドイメージが形成されています。

継続的に選ばれる商品としての基盤が整っており、長期的なブランド育成の可能性を感じさせます。

6. 素材・安全性・その他

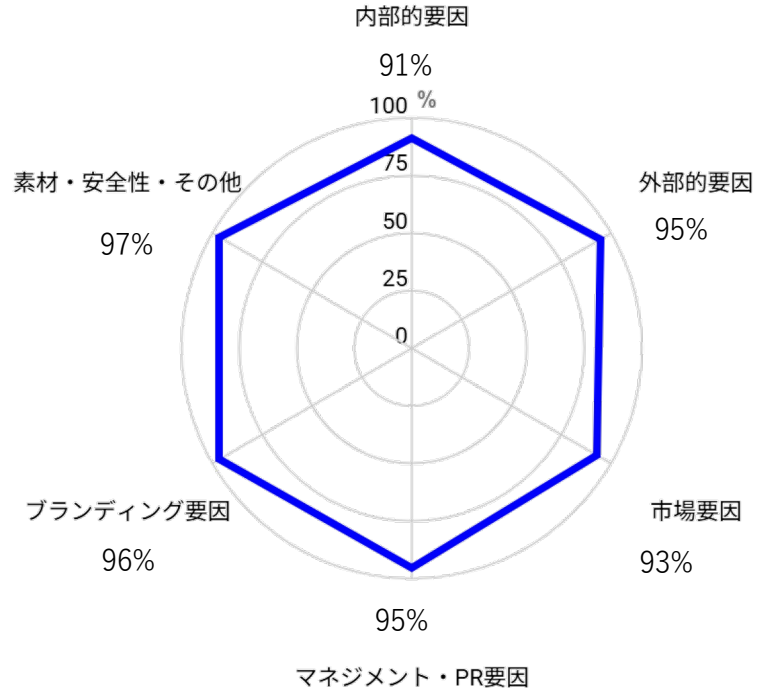
素材および安全性の観点では、原材料由来の自然な味わいと添加物に頼らない製法、品質管理への配慮が感じられ、健康志向の商品として信頼性の高い設計であることが評価できます。一方で、こうした安心・安全への取り組みはやや専門的に伝わりやすいため、生活者目線の言葉で補足されると、価値がより直感的に伝わると感じられます。食後の重さや負担感が少ない点は、日常的に取り入れやすい大きな魅力であり、伝え方次第で、素材・安全性の強みがさらに生きる商品であると考えられます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布を見ると、すべての評価項目において高水準でまとまっており、商品としての総合力の高さがうかがえます。特に外部的要因、マネジメント・PR要因、ブランディング要因、素材・安全性の項目は非常に高い評価を得ており、設計や思想、品質管理まで一貫性のある商品であることが、評価結果からも明確に読み取れます。

一方、他の項目と比べて相対的に伸び悩んだ要因については、素材や製法、食後の軽やかさといった内面的な価値や、市場における立ち位置を、生活者の視点に立った分かりやすい言葉や体験として伝えることで、さらなる評価の向上につながると考えられます。



■ 総評

本商品は、健康を日常に取り入れるという明確な思想のもと、素材選定から味設計、パッケージ表現に至るまで一貫して設計された完成度の高い商品であると評価できます。野菜本来の風味を活かし、強い調味に頼らずに満足感を得られる味わいは、食前・食中・食後のいずれにおいても軽やかで、日常的に無理なく取り入れられる印象を与えています。全体として、健康志向でありながら「我慢」や「特別感」に寄りすぎない、自然体のスナックとしての魅力が感じられます。

特に評価された点は、味・食感・後味のバランスの良さに加え、商品思想と実際の食体験が乖離していない点です。サクサクとした食感の中に野菜特有の粘りが感じられる独自性や、食後に油分や重さを残さない軽やかさは、健康を意識する生活者にとって大きな価値となっています。また、パッケージやブランド表現から商品特性が直感的に伝わり、初めて手に取る場合でも安心感を持って選びやすい点も高く評価されました。素材や安全性、品質管理への配慮も含め、商品全体としての信頼性が確立されています。

一方で、商品性がよく整理されているがゆえに、突出した個性や付加価値がやや控えめに受け取られる側面も見受けられました。これは完成度の低さではなく、日常に自然に馴染む設計であることの裏返しと捉えられます。今後は、素材の選定理由や製法の工夫、食後の軽やかさといった内面的な強みを、生活者の視点に立った言葉や具体的な体験価値として伝えることで、商品の価値がより直感的に理解され、市場における評価がさらに高まる余地があると考えられます。

以上の点から、本商品は味覚的完成度、思想の一貫性、日常へのなじみやすさのいずれにおいても、高い水準で丁寧に設計された商品であると評価いたします。今後、これまで培われてきた価値や表現がより多様な形で展開されることで、この商品が市場でさらに広がりを見せていく姿を楽しみにしています。



〒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