



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

ブロッコリースプラウトスルフォラファンW



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 ブロッコリースプラウトスルフォラファンW

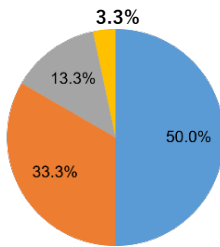
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第97回 (2026年3月)

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。

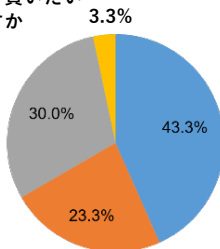
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

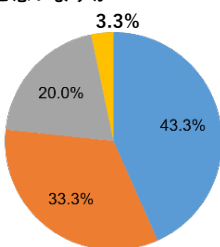
1 この商品に興味がありますか



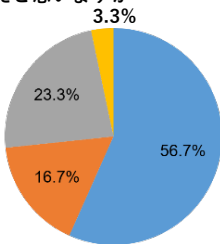
2 この価格で買いたいと思いますか



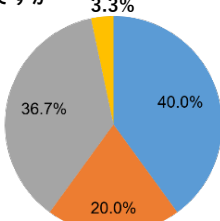
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

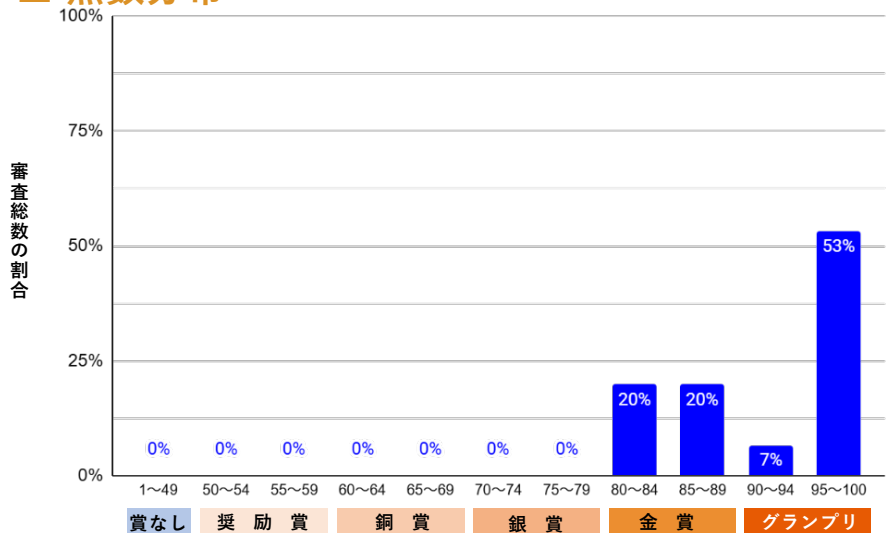
評価が高かった内容

鮮度の高さを感じさせるみずみずしい外観  
茎と葉のハリが均一で高い品質を感じさせる  
生食に適したシャキッとした食感が素晴らしい  
サラダに映える鮮やかな緑色  
クセが少なく日常使いしやすい  
W効果がわかりやすいパッケージ  
機能性関与成分のスルフォラファンが大きく記載されている

評価が低かった内容

保存期間が短く使い切り前提な点  
苦味に敏感な人には食べにくさを感じる  
量が少なく感じられる場合がある  
パッケージの開封、保管のしにくさを感じる  
子供向けなど幅広い年齢層への訴求の難しさが課題と感じる  
調理例の情報不足を感じる。活用レシピを手軽に知りたい  
今後、他のスプラウトとの差別化PRが期待される

## 点数分布



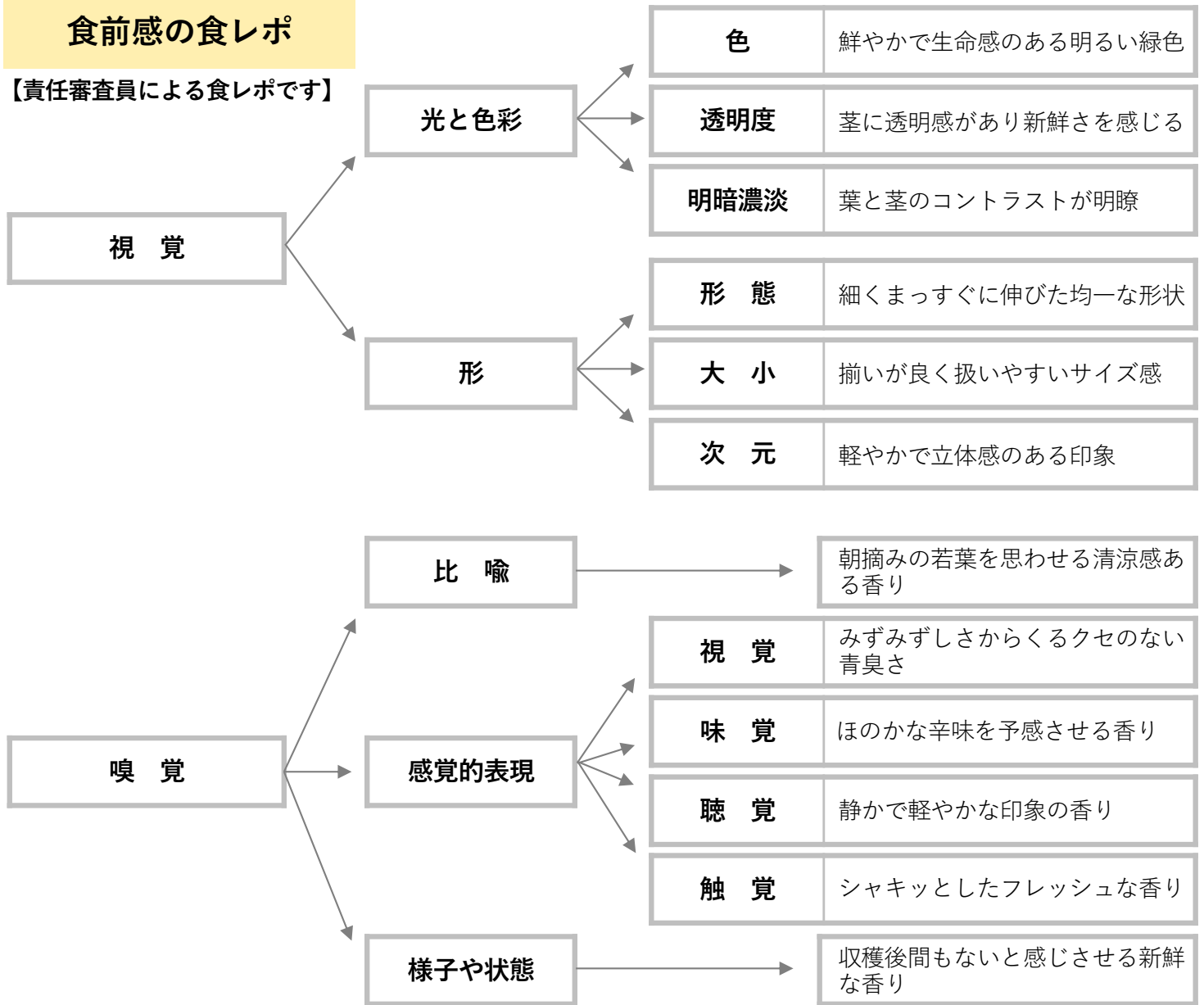
点数分布として、金賞相当が40%、グランプリ相当が60%を占めた結果、総合評価92点で、見事に「グランプリ」を獲得されました。評価が高得点に寄った理由としては、培地を使わずに根っこまで美味しく食べられる工夫や、二つの機能性をパッケージに大きく表示し、スルフォラファンをメインに表現するなど、他社との差別化を図り、消費者への訴求力を高めている点が挙げられます。



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

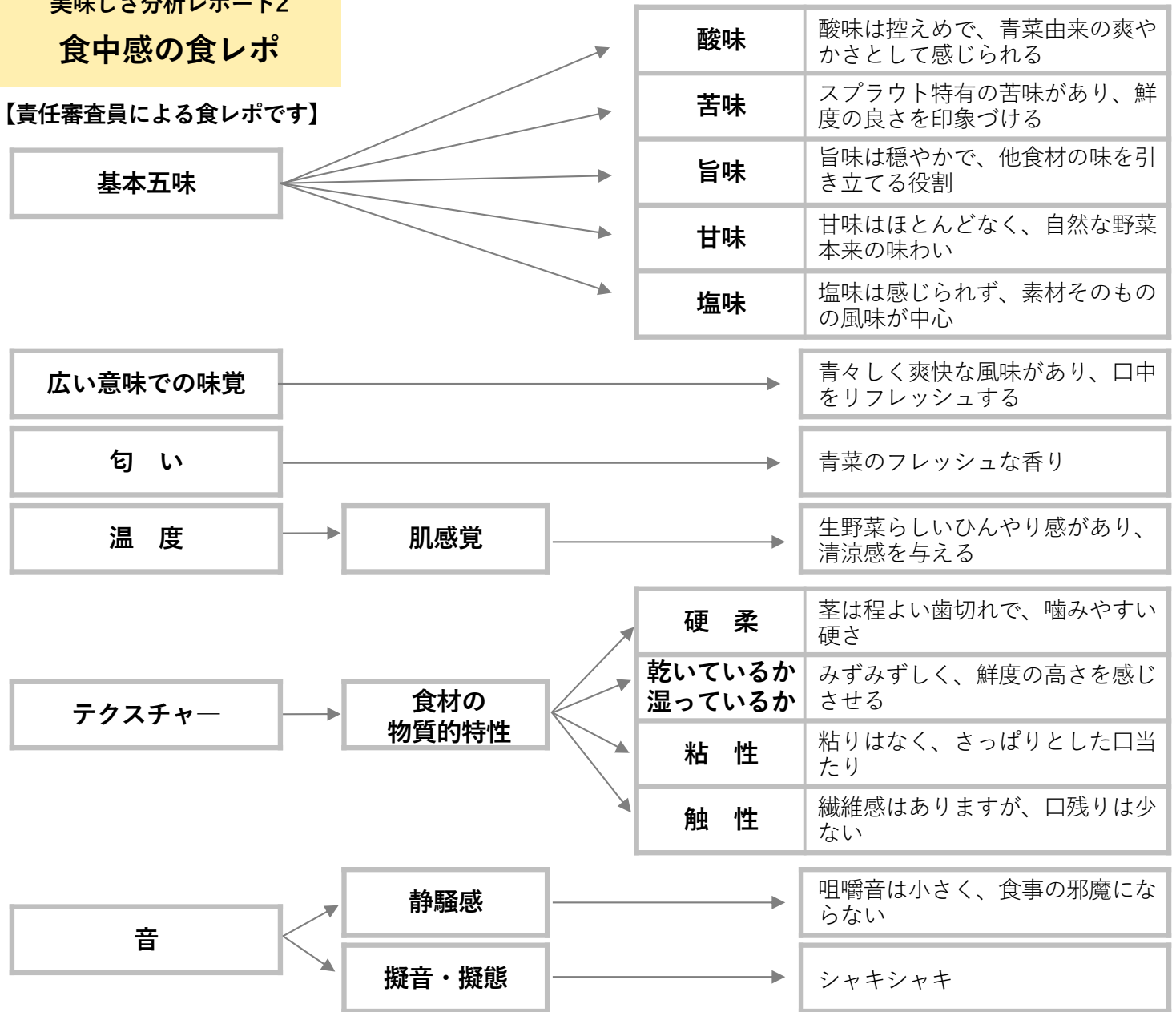
食べる前の段階から鮮度と品質の高さを強く印象づける商品です。まず視覚的には、葉の鮮やかな緑色と茎の透明感が目に入り、生き生きとした植物の力を感じさせます。全体の形状も揃っていて、折れや傷みが少ないことから、丁寧に管理されている様子が伝わってきます。パックを開けた瞬間に立ち上る香りは、青臭さよりも爽やかさが先に立ち、若葉や新芽を思わせる自然な印象です。刺激的な匂いはなく、むしろ清涼感があり、生で食べることへの抵抗感を与えません。この香りから、口にした際のほのかな辛味やシャキッとした食感が自然と想像され、食欲を穏やかに喚起します。また、スプラウト特有の軽やかさが視覚と嗅覚の両面から伝わり、料理に加えた際の扱いやすさもイメージしやすい点が好印象です。主役として前に出るというより、食卓全体の印象を引き上げる名脇役としての存在感があります。総じて、食前感においては「新鮮で安心して口にできる」「毎日の食事に自然に取り入れられる」という期待感を抱かせる商品です。



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

食中における本品の印象は、非常に軽やかで、他の食材との調和性に優れた存在であると感じます。口に含んだ瞬間は、みずみずしさが先行し、生野菜ならではの清涼感が広がります。噛み進めると、スプラウト特有のほのかな苦味が現れますが、強すぎることはなく、鮮度の良さを伝える自然なアクセントとして機能しています。酸味や甘味は控えめで、味の主張が穏やかなため、主菜や副菜の味わいを妨げることがありません。テクスチャーはシャキッとした歯切れがあり、繊維感を感じられるものの、口中に残ることは少なく、快適な咀嚼感が持続します。水分量が適度に保たれているため、乾いた印象はなく、食事の途中でも口内をリセットする役割を果たします。また、粘性やえぐみがほとんど感じられない点は、日常的に取り入れやすい要素といえます。香りは青菜由来の爽やかな匂いにとどまり、食中に不快感を与えることはありません。加えて、咀嚼音は控えめで、静かな食事環境にも自然に溶け込みます。このため、和食・洋食を問わず、さまざまな献立の中で違和感なく使用できると感じました。



## 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

ほのかな辛味と青みが残りが、えぐみがなく口中がすっきりする

気候・地域

清潔に管理された環境で育った、生プラウトらしい自然な風味

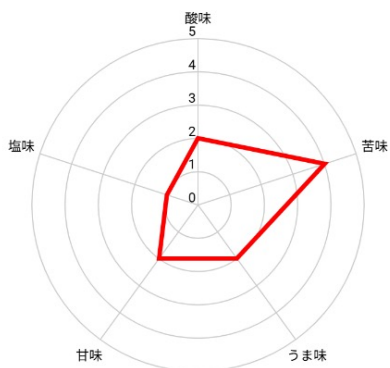
食経験・食習慣

主菜や副菜を邪魔せず、日常の食事に無理なく取り入れられる

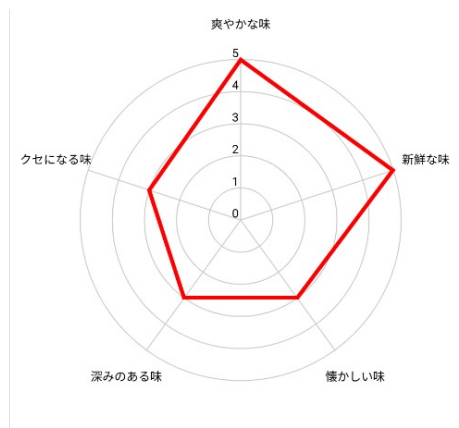
健康・生活様式

食後に重さを残さず、毎日の健康的な食生活に適している

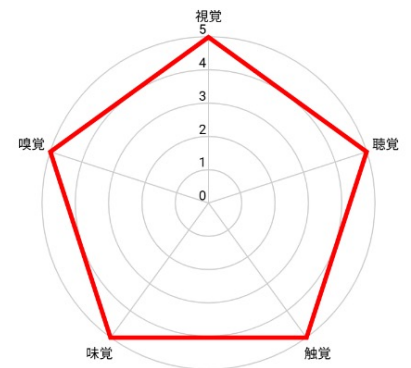
### 基本五味の レーダーチャート



### 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	2
苦味	4
うま味	2
甘味	2
塩味	1

広義の味	評点
爽やかな味	5
新鮮な味	5
懐かしい味	3
深みのある味	3
クセになる味	3

五感	評点
視覚	5
聴覚	5
触覚	5
味覚	5
嗅覚	5



### 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

本品は、ブロッコリースプラウト本来の風味を活かした味設計が特徴で、強い調味に頼らず自然な苦味と清涼感が感じられます。五感の中でも視覚的な鮮やかな緑、噛んだ際のシャキッとした食感が印象的で、鮮度の高さを直感的に伝えています。また、スルフォラファン含有量を明確に打ち出している点は機能性食品としてのニュース性が高く、健康志向層の関心を惹きつけます。日常的に取り入れやすい味わいでありながら、成分価値が明確な点が内部的な強みといえます。

### 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品名に「スルフォラファンW」と明記されている点は、機能性を重視する消費者にとって分かりやすく、訴求力の高いネーミングです。パッケージは清潔感があり、緑を基調とした配色が健康イメージを強調しています。また、中身が確認しやすい構造により、鮮度への安心感も得られます。情報表示も過不足なく整理されていて、初めて手に取る消費者でも用途や価値を理解しやすい点が評価できます。

### 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

健康志向や予防意識の高まりを背景に、機能性食材への関心は年々高まっています。本品は、忙しい日常の中でも手軽に栄養を補いたい層や、美容・健康を意識する層を主なターゲットとしていて、市場ニーズと合致しています。また、サラダや付け合わせとして使いやすく、食習慣に無理なく組み込める点は継続利用を促します。トレンド性と実用性を兼ね備えた商品として、今後も安定した需要が見込まれます。

### 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

スプラウト栽培の専門企業としての実績を背景に、成分や栽培方法への信頼性が確立されています。スルフォラファンに関する情報発信も継続的に行われていて、商品価値を理解した上で購入につながる導線が整っています。過度な誇張を避け、科学的根拠に基づいた表現を用いている点は、長期的なブランド信頼の構築に寄与しています。堅実なPR姿勢が商品の信頼感を高めています。

### 5. ブランディング要因

「すぷらうとくらぶ」というブランド名（社名）自体が専門性と親しみやすさを併せ持ち、安心感のある印象を与えています。本品もそのブランドイメージを体現していて、品質重視・健康志向という軸が一貫しています。派手さはないものの、日常に寄り添う誠実な商品として位置付けられていて、継続購入につながりやすいブランディングがなされています。

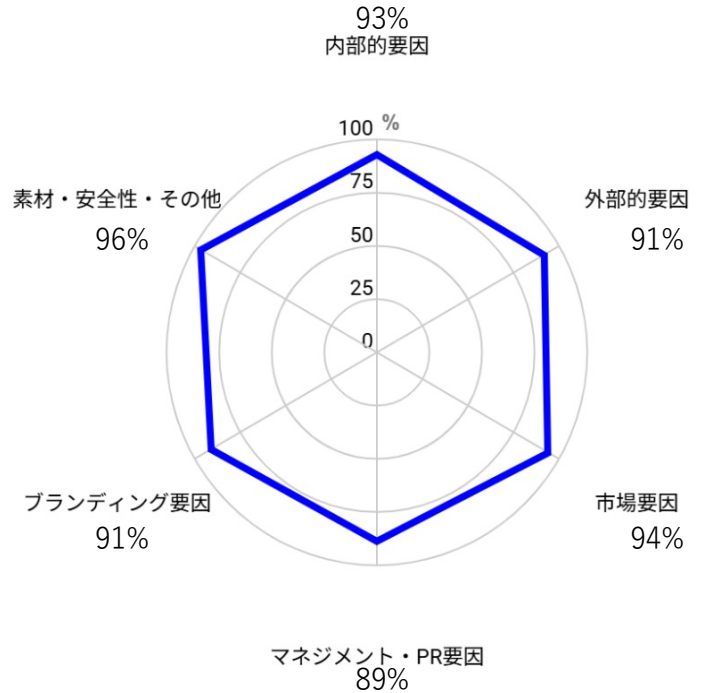
### 6. 素材・安全性・その他

原料はブロッコリースプラウトに限定され、余計な添加物に頼らない点が安心感につながります。栽培・管理体制が明確で、食の安全を重視する現代の消費者ニーズに十分応えています。また、衛生面への配慮が感じられ、家庭内での扱いやすさも評価できます。素材の良さと安全性を両立した商品として、幅広い世代に薦められる内容です。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

要因分布として、89%から96%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い六角形となっています。味や香りなど五感からなる商品自体の魅力を表す「内部的要因」が93%で、自然な味わいと軽快な食感が評価されています。ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」も91%を獲得、市場・トレンドから構成される「市場要因」も94%で健康志向の消費者に受け入れられる強い要素を持っていると思われます。最も評価が高かったのは「素材・安全性要因」で、培地を使わない完全無農薬の水耕栽培であることが、安全、衛生面での安心感を与えています。



## ■ 総評

「ブロッコリースプラウト スルフォラファンW」は、毎日の食卓に無理なく取り入れやすい、生鮮スプラウトとして完成度の高い商品だと感じました。まず手に取って感じるのは、全体のみずみずしさです。パック越しでも茎の透明感と葉の鮮やかな緑色がはっきりと分かり、鮮度管理の良さが伝わってきます。細く均一に伸びた姿は見た目にも美しく、料理に使った際の仕上がりが想像しやすい印象です。パックを開けると、青々とした自然な香りがふわりと立ち上ります。嫌な青臭さはなく、いかにも「生の野菜らしい」爽やかな香りです。そのままひとつまみ口にすると、まず感じるのはシャキッとした歯切れの良さです。水分をしっかりと含んだ茎は軽やかで、噛んだ瞬間に心地よい食感があります。続いて、ブロッコリースプラウト特有のほのかな辛味と苦味が広がりますが、刺激は穏やかで後味はすっきりしています。えぐみが強すぎないため、生食でも食べやすく、毎日続けやすい点は大きな魅力です。サラダにそのまま加えるだけで食感と風味のアクセントになり、豆腐や納豆、冷しゃぶなど淡泊な料理と合わせると、味全体が引き締まります。刻まずに使える点も扱いやすく、調理の手間がほとんどかからない点は忙しい日常において非常に助かります。また、加熱せずに使えるため、素材本来の風味をそのまま楽しめるのも特徴です。料理の主役になるタイプではありませんが、添えるだけで一皿の完成度を底上げしてくれる存在です。彩りとしても優秀で、緑が加わることで食卓全体が明るく、健康的な印象になります。パッケージには機能性成分のスルフォラファンのWの効果もわかりやすく書かれていて、店頭でも選びやすいと思いました。健康ブームのなか、日常の食事にさりげなく取り入れやすく、味・食感・使い勝手のバランスが取れたブロッコリースプラウトです。素材の良さを大切にする方におすすめしたい一品です。この度はご出展いただき、誠にありがとうございました。



〒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