

2022年1月19日

### フードアナリスト 22,000 人による食品・食材評価制度 「ジャパン・フード・セレクション」にて 『新潟仕込み』がグランプリ受賞

三幸製菓株式会社（代表取締役 CEO：佐藤元保、所在地：新潟市北区）が製造・販売している「新潟仕込み（香ばし醤油味）」が、この度、一般社団法人日本フードアナリスト協会主催の「第 47 回ジャパン・フード・セレクション」にて、最高位の「グランプリ」を受賞いたしました。



「新潟仕込み」ブランドは、せんべい・あられ内「うす焼」カテゴリで売上 No. 1※のブランドで、お米のつぶつぶを残したままパリッとした食感に仕上げる粒ごと製法が用いられています。おかげさまで 2022 年 2 月で発売 20 周年を迎えます。

今回グランプリを受賞した「香ばし醤油味」は、お客様の声に応じて 2021 年 7 月にリニューアルし、香りの濃口醤油と深みのたまり醤油による二度味付けと、ロースト工程を経て焦がし醤油の味を表現したことが特徴です。

同セレクションでのグランプリ受賞は新潟県内のメーカーの商品としては初となり、また、米菓商品においても初の快挙です。

#### ■ ジャパン・フード・セレクションについて

ジャパン・フード・セレクションとは、一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する日本オリジナルの本格的な食品・食材などを評価・認証する制度です。

食情報の専門家であるフードアナリスト 22,000 人が審査に関わり、味だけでなく商品的话题性やネーミング、パッケージのデザイン、扱いやすさなど、100もの審査項目を上級フードアナリストが厳密に審査を行い、賞を決定します。

「グランプリ」は、同セレクションにおける審査項目での得点率が90%以上の評価を得た商品のみが受賞できる最高評価の賞です。

ジャパン・フード・セレクション：<http://japan-foodselection.com/>

### 【審査でご評価いただいたポイント】

- ・ガツンとくる味で、後を引く味。
- ・しょうゆの香ばしさがする。
- ・醤油ベースの漬けダレのうまみを感じる。
- ・ツブツブのコメの食感が楽しい
- ・パリッと歯ごたえがある。
- ・薄いので子供から高齢の方でもおいしく食べれる。
- ・「雪の宿」や「粒より小餅」のメーカーで安心できる。

※(株) インテージ SRI+煎餅・あられ内「うす焼」カテゴリ 2019年4月～2021年3月ブランド別累計売上ランキング  
No.1

### ■ 商品情報

商 品 名	新潟仕込み
内 容 量	30枚
価 格	ノープリントプライス (参考価格：税別200円)
販 売 地 域	全国
紹 介 ペ ー ジ	<a href="https://www.sanko-seika.co.jp/product/brand/新潟仕込み/">https://www.sanko-seika.co.jp/product/brand/新潟仕込み/</a>

### ■ 三幸製菓株式会社の概要

「雪の宿」「チーズアーモンド」をはじめとする米菓やかりんとうなどの菓子を製造・販売する菓子メーカー。企業理念「三つの幸せ」の実現を目指し、食を通じて、お客様の幸せに貢献したいと考えています。

本社：新潟市北区

事業内容：菓子の製造・販売

代表者：代表取締役 CEO 佐藤 元保

<https://www.sanko-seika.co.jp/>