

2023年6月27日

2万人以上のフードアナリストによる食品・食材評価制度 「ジャパン・フード・セレクション」にて 三幸の揚せん3品がグランプリ受賞

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「三幸の揚せん 薫るしお味」「三幸の揚せん 甘口しょうゆ味」「三幸の揚せん えびしお味」3品が、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64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。



「三幸の揚せん」シリーズは、本格的な揚げせんべいのおいしさを手が汚れにくくこぼれにくいスティック型&個包装でお楽しみいただける“新定番”の揚げせんべいです。形状や包装形態の食べやすさのみならず、香味油を使用した奥深い味わいも特徴です。

2021年3月の「薫るしお味」「甘口しょうゆ味」発売以来、大変ご好評をいただいたことから、2022年10月にはより多くの方に三幸の揚せんブランドを楽しんでいただくべく、レギュラーフレーバーとして新たに「えびしお味」を発売いたしました。現在は3種のフレーバーを展開しています。

今回、三幸の揚せんはシリーズ3品全てでのグランプリ受賞となり、米菓ではこの評価制度史上初の快挙です。

■ 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約23,000人が審査に関わり、味だけでなく商品の話題性やネーミング、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：<https://japan-foodselection.com/>

【審査でご評価いただいたポイント】

[薫るしお味]

- ・食感が良く、飽きない味わいが素晴らしい。
- ・塩味も丁度良く、後を引く美味しさがある。
- ・塩が手につかないパッケージが良い。
- ・パッケージの大きな”揚“がシンプルながらインパクトもありカッコ良い。

[甘口しょうゆ味]

- ・懐かしい味の揚げ煎餅、後を引く味である
- ・万人が食べやすい歯ごたえである。
- ・食感が良く、食べ切りやすいサイズが良い。
- ・手が汚れないところが良い。

[えびしお味]

- ・えびの香りと塩のバランスが良い。
- ・そのままでも十分食欲をそそるがビールのつまみにも良い。
- ・食べきりサイズの個包装で、開封もしやすく手を汚さない。
- ・パッケージのピンクの色がきれいで、えびの写真も良い。

■ 商品情報

商 品 名	三幸の揚せん 薫るしお味	三幸の揚せん 甘口しょうゆ味	三幸の揚せん えびしお味
内 容 量	14 本	14 本	14 本
価 格	ノープリントプライス(参考価格:税込216 円)		
販 売 地 域	全国		
紹 介 ペ ー ジ	https://www.sanko-seika.co.jp/product/brand/三幸の揚せん/		

■ 三幸製菓株式会社の概要

三幸製菓株式会社は、1962(昭和37)年創業の菓子製造販売会社です。

主な商品は1977年発売の「雪の宿」や1975年発売の「ぱりんこ」、「新潟仕込み」、「丸大豆せんべい」などのおせんべい、「チーズアーモンド」をはじめとするお米のクラッカー、「粒より小餅」「おかき餅」などのあられ・おかきの他、「ミックスかりんとう」などかりんとう商品も販売しています。



安全・安心な製品を皆様にお届けすることで食を通じてお客様の幸せに貢献し、企業理念「三つの幸せ」(一、お客様に幸せ 一、お取引先様に幸せ 一、会社と社員の幸せ)の実現のため、全社一丸となって製品の品質管理の徹底と労働環境の整備に取り組んでいます。取り組みの詳細については下記 URL をご覧ください。

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

- ・ 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/>