

2017年12月13日

“第5回10万人が選ぶフローズン・アワード2017-2018”

「5年間の真の王者をあなたが決める頂上決戦」

受賞商品決定のお知らせ

株式会社日本アクセス(所在地：東京都品川区、代表取締役社長：佐々木淳一)は、消費者キャンペーン“第5回10万人が選ぶフローズン・アワード2017-2018”において、以下の通り受賞商品を決めました。各部門の受賞商品は、キャンペーン人気投票にお得意先バイヤー様投票を加えて順位を決定し、大賞は勝ち残った商品と歴代チャンピオンを交え、総合評価をおこなうアワード審査会にて審査の上決定いたしました。

本キャンペーンにおいて、主要メーカー様がノミネートした商品に対する消費者のWeb投票数は、昨年の87万票をさらに上回る1,092,057票となりました。

今後は、Web投票の順位をもとに、全国約5,000店舗にて店頭販促プロモーションをご提案し、フローズン売場全体の活性化を図ってまいります。

フローズン・アワード2017 大賞

冷凍食品部門	アイスクリーム部門
 <p data-bbox="379 1899 582 1989">本格炒め炒飯 ニチレイフーズ</p>	 <p data-bbox="852 1899 1374 1989">明治エッセルスーパーカップ Sweet's 苺ショートケーキ 明治</p>

■ 冷凍食品部門得票順位 (3 部門)

和食部門			
1位	味の素冷凍食品	やわらか若鶏から揚げボリュームパック	62,082Pt
2位	日本水産	大きな大きな焼きおにぎり	40,282Pt
3位	テーブルマーク	ごっつ旨いお好み焼き	38,868Pt
洋食部門			
1位	明治	明治 えびグラタン	41,932Pt
2位	日本製粉	海の幸のペスカトーレ	38,990Pt
3位	ハインツ日本	細切りフライドポテトシューストリング(300g)	38,524Pt
中華&エスニック部門			
1位	ニチレイフーズ	本格炒め炒飯	65,339Pt
2位	味の素冷凍食品	ギョーザ	64,857Pt
3位	イトアンド	大阪王将羽根つき餃子	39,952Pt



■ アイスクリーム部門得票順位 (3 部門)

カップ&ハンディアイス部門			
1位	森永製菓	チョコモナカジャンボ	47,807Pt
2位	森永乳業	ピノ バニラ	42,011Pt
3位	江崎グリコ	ジャイアントコーン	39,339Pt
マルチアイス部門			
1位	森永乳業	PARM チョコレートマルチ	57,243Pt
2位	ロッテアイス	ミニ雪見だいふく	50,501Pt
3位	ハーゲンダッツジャパン	マルチパック ラバーズコレクション	47,289Pt
デザートアイス部門			
1位	ハーゲンダッツジャパン	ミニカップ クッキー&クリーム	72,095Pt
2位	明治	明治エッセルスーパーカップ Sweet's 苺ショートケーキ	47,030Pt
3位	ハーゲンダッツジャパン	クランチークランチ バニラチョコレートアーモンド	46,513Pt



■ 冷蔵マニア・アイスマニアイチオシ商品

冷凍食品マニア賞（山本純子賞）		
1	かねます食品	鉄板屋 山芋焼
2	明治	濃厚チーズリゾット
3	日本ハム	「焼の匠」ハンバーグステーキワイン仕立てのデミグラスソース
4	日清フーズ	マ・マー超もち生パスタ4種チーズとほうれん草の濃厚カルボナーラ
5	日本水産	ふわとろオムライス デミグラスソース
6	日清食品冷凍	日清具多 辣椒担々麺

1	2	3
		
4	5	6
		

【選出理由】

1. 小麦粉不使用で野菜配合比率 67%。これは「野菜料理」と言ってよいと思います。ふんわり、とろりとした味わいもグッド。
2. レンジでチンしてから、「かき混ぜる」ことで完成！という調理法を開発。乳業ブランドの底力を感じさせる逸品です。
3. レンジ調理の一方でソースは湯せんと面倒な商品ですが、美味しい「焼」にこだわっている点を高く評価しています。
4. パスタの形状とソースの相性までも追及したシリーズの中でも、ほうれん草粉末使用フェットチーネが秀逸な逸品です。
5. 独自の開発によって中がとろとろの半熟状のオムレツを実現。切れ目を入れ広げるアクションが食欲をそそります。ソースも本格感あり。
6. 濃厚スープにシビれる辛さ。別添花椒入り唐辛子に和山椒を配合。ロングセラーに甘んずることなく進化している担々麺です。

アイスクリームマニア賞 (アイスマン福留賞)		
1	林一二	アイスキャンディー ミルク味
2	井村屋	BOXひとくちクリームチーズアイス
3	協同乳業	マシュマロベイクドショコラ
4	赤城乳業	Sof' (ソフ) バニラ
5	森永製菓	ワッフルサンドアイス
6	丸永製菓	PREMIUMあいすまんじゅう八女抹茶

1	2	3
		
4	5	6
		

【選出理由】

1. ミルクの風味豊かなやさしい味わい！細長いアイスキャンディにスティックを刺した昔懐かしいビジュアルと、「赤」、「青」、「白」のトリコロールカラーを採用した昭和レトロを感じさせるパッケージのデザインがたまりません！若い世代の人は、ポップで新鮮な印象を受けるのではないのでしょうか。
2. 数年前から同社のクリームチーズアイスのアイスバーがヒットしていますが、ファミリー層向けのマルチパックをひとくちタイプにすることで、まるで別商品のような新鮮さと新規性を感じました。kiri®クリームチーズを乳製品中 60%以上使用した贅沢で濃厚な味わいは今の時期にぴったりです！
3. マシュマロと焼きチョコ、チョコレートアイスを組み合わせるというコンセプトが最高です。マシュマロ単体では決して響かない層に、チョコレートを組み合わせることでスイーツ好きの層にリーチするのでしょうか。素材選定、味はもちろんのこと、とくに”食感”が素晴らしいと思いました。
4. ソフトクリームタイプの「上」の部分だけを商品化するというアイデアが素晴らしい。一定層存在する”コーンは要らない”というニーズ（盲点）を鋭くついていると思います。名前やコンセプトはもちろん、”初めて乳業らしい仕事をしました”と謳い文句もユニーク。さすが赤城乳業さんといった感じ！
5. ワッフルのアイスはコーンタイプが主流ですが、この商品は他とは違いサンドアイスになっています。ザクザクの香ばしいワッフルの存在感が強いですが、バニラアイスもチョコレートでしっかりとフルコートされているので、一口目の食感から満足的美味しさです。
6. 八女抹茶と八女玉露をブレンドした濃厚で苦味の効いたこだわりの味は、抹茶好きにはたまりません！アイスのなかにたっぷり詰めた濃厚でねっとりとしたつぶ餡のおいしさも健在。シンプルにクオリティーを追求したあいすまんじゅう発売 55 周年にふさわしい最高傑作の味だと思います！

以上