



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

エイビアリー平飼いたまご



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 エイビアリー平飼いたまご

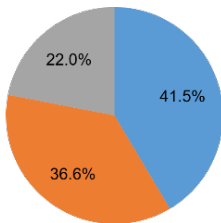
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第86回 (2025年4月)

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。

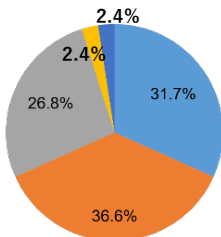
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

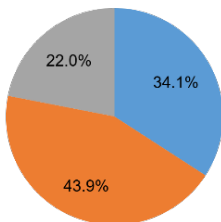
1 この商品に興味がありますか



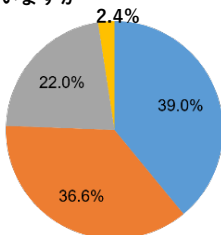
2 この価格で買いたいと思いますか



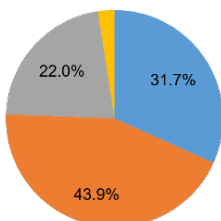
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

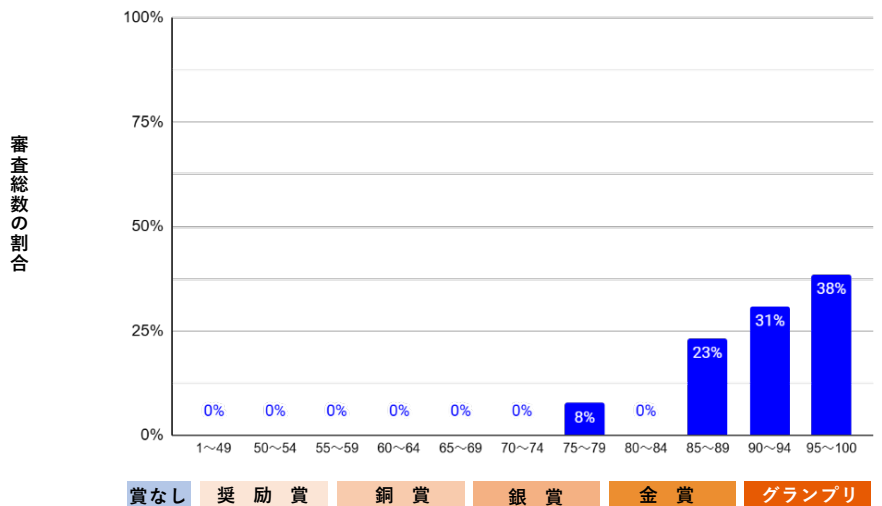
評価が高かった内容

たまごの味にコクがあり、まろやかで旨みと甘みが強く感じられる
たまご独特の臭みがなく、生でも食べやすい
黄身も白身も弾力があり、鮮度の良さが伝わってくる
環境に配慮された容器がエコフレンドリーなイメージで好印象
オメガ3脂肪酸を多く含む栄養価の高さが強み
アニマルウェルフェアを考慮した市場のトレンドを捉えた商品
平飼いの鶏に優しい飼育方法で、健康的なたまごを生産している

評価が低かった内容

ネーミングのエイビアリーがまだ馴染みがないためわかりにくい
せっかくの特別なピンクの卵が外観から見えないのがもったいない
消費者に対する価値訴求の強化 ターゲット層への適切なアプローチ
エイビアリー方式の特徴、栄養価の高さ、鮮度の良さをよりアピール
広報について戦略的な発信が不足している 独自の強みの情報発信
ブランドサイトの開設や広報担当の配置、プロモーションの強化
QRコードは気付くところに配置 消費者が読み取りたくなる工夫を

点数分布



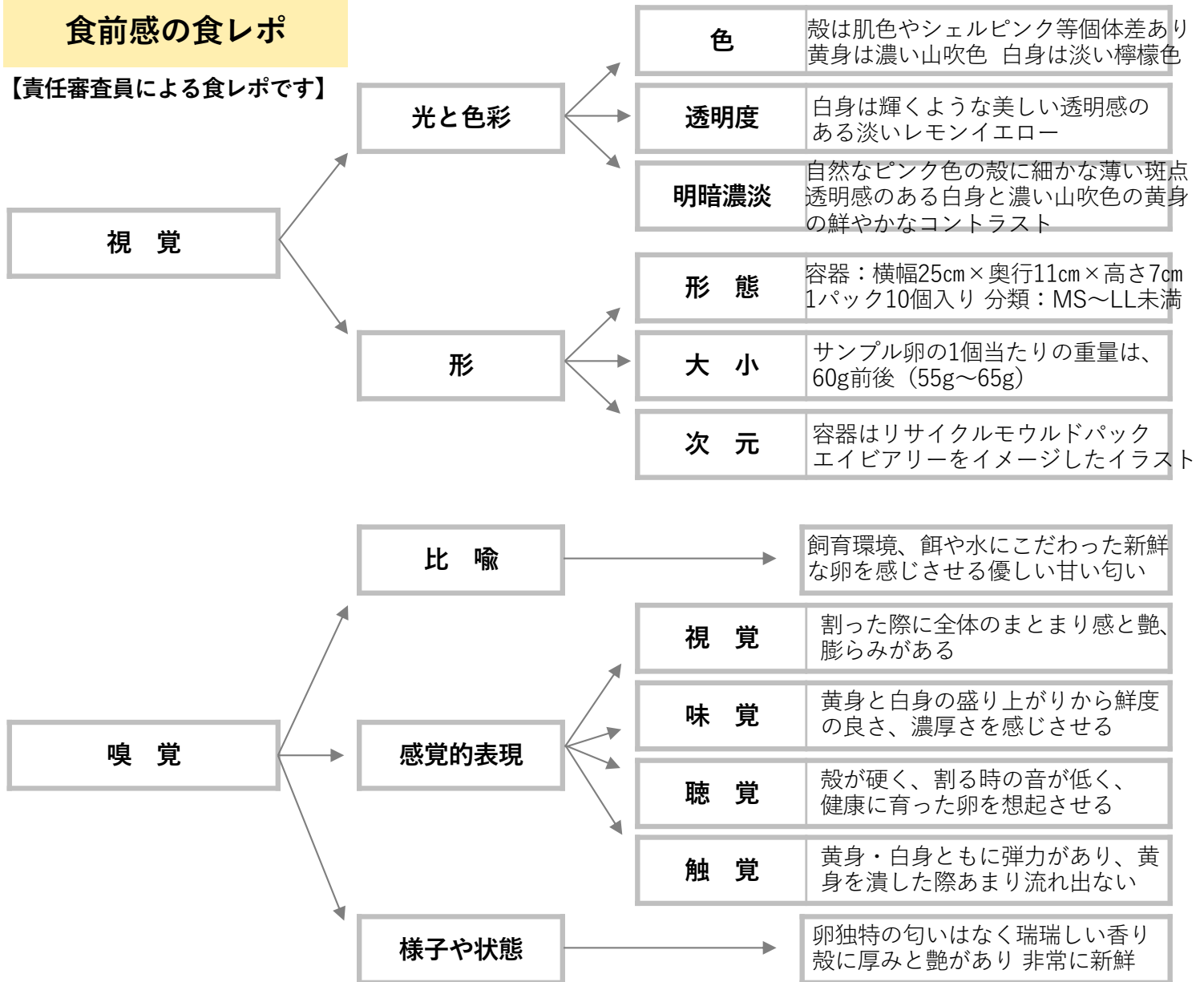
点数分布において、下は銀賞相当の70点台が若干数、85点以上の金賞相当が23%、上はグランプリ相当の100点までの範囲に分布しています。90点以上と評価した人が全体の69%と最も多く、90~100点に集中していることから総合評価92点でグランプリ受賞となりました。Webアンケート結果によると全質問におよそ7割前後の審査員から好意的な回答を得ています。価格については若干消極的であることから、たまごの特徴などの情報をわかりやすく伝え納得感を得ることが今後の課題といえるでしょう。



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

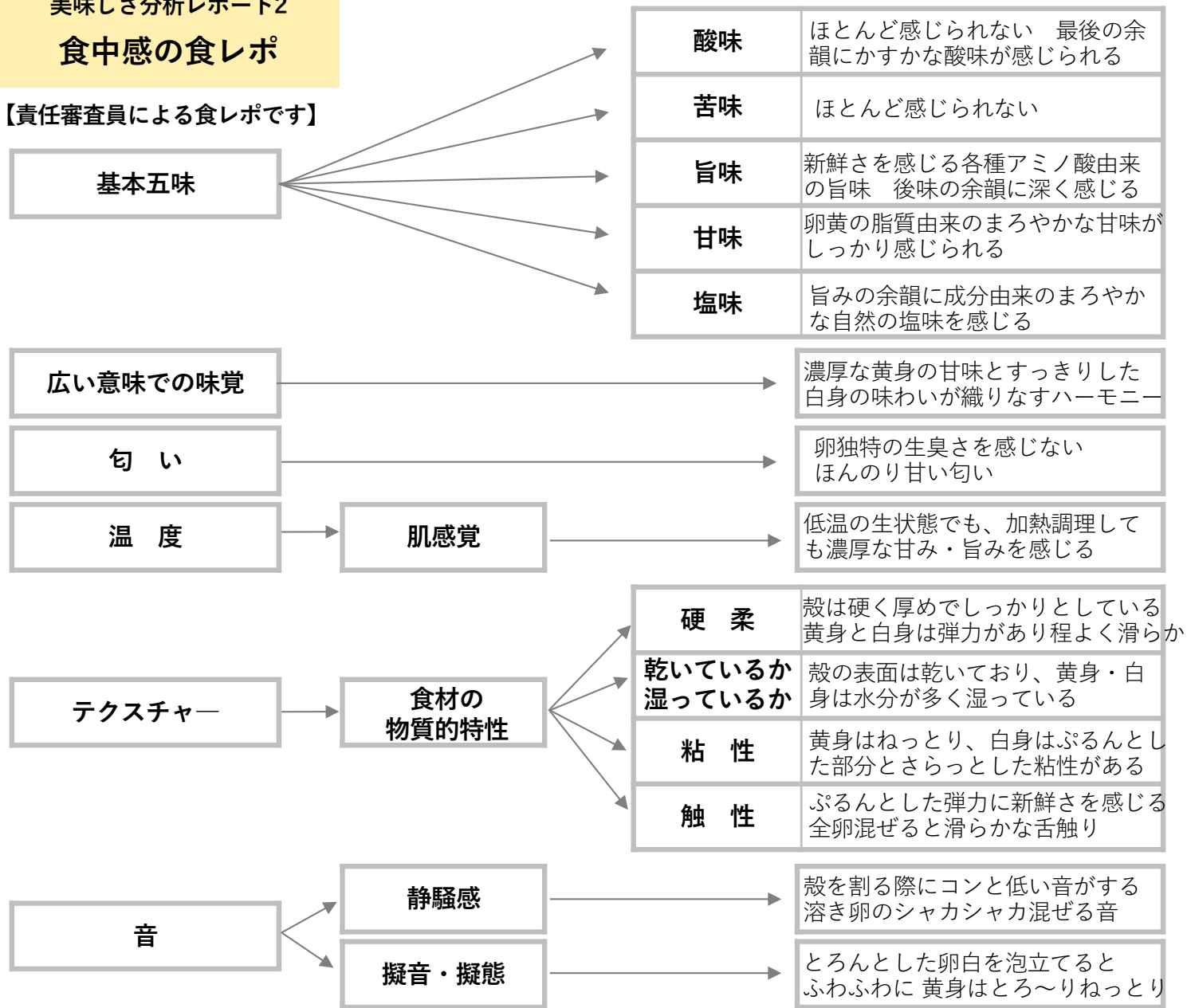
宿り木にとまる鶏達とたまごがデザインされたりサイクルモールドパックのパッケージは、アニマルウェルフェアと環境への配慮が商品から感じられ商品のコンセプトがしっかり伝わってきます。日本語と英語の商品名表記、たまごの特徴も簡潔にすっきりまとめられ、フォント使いも見事で購買意欲をそそる素敵なデザインです。また“エイビアリーってなに？”と興味を抱かせ、その答えをパックの内側にきちんと説明表記するなど秀逸なデザインに企画力の高さを感じます。卵の個体のサイズ・重量は、縦約6cm横幅約4.5cmの丸みのある楕円形で、1個約60g前後でずっしりとした重量感があり、割る際に殻が硬いのでしっかりと印象を受けます。割入れた際にこんもり盛り上がった卵黄と弾力のある卵白の様子から非常に新鮮であることが伝わってきます。香りとお外観については、卵臭さがなく、黄身の色は深い山吹色、白身は淡いレモンイエローで透明感があります。黄身白身ともにハリとツヤがあり、ぷるんとした弾力は食べる前のワクワク感や楽しみが増し、食前に「早く食べたい」そんな気持ちにさせてくれます。視覚・嗅覚ともに高品質で鮮度が高く、その美しい色合いや新鮮な輝きの様子から、食べる前の段階で、これほどの期待感を持たせるのは大変価値の高いたまごだと言えるでしょう。



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

審査会では、生卵そのままと卵かけごはんとして試食させていただきました。白身と黄身は分け、食べるときに合わせ頂きましたが、とろんとした白身を温かいご飯にかけ混ぜると、みるみるうちにコシが切れてごはんにふんわりとなじみ軽い食感になりました。黄身は指で押すとすぐ戻る程の弾力があり割ると粘性が高く、とろりとしたクリームのような状態で、濃厚で鮮やかな深みのある山吹色の黄身が真っ白なごはんの上に広がります。味わいは、まず醤油なしでひと口食べてみたところ、しっかりとした旨味と甘みを感じつつ優しい食感の白身とねっとりとした舌触りの黄身のコントラストが楽しく、黄身の甘さが濃厚で自然の旨みと優しい塩味も感じられ卵本来の美味しさを感じました。次に卵かけごはん専用のだし醤油を垂らし合わせて頂くと、さらに旨味が増し、より卵のコクと旨味が引き立ちます。そのおいしさは格別でバクバク箸がすすむほど、やみつきになる味わいです。シンプルだからこそ、風味、色艶など卵本来のおいしさを追求し、健康的な飼育で品質にこだわり試行錯誤を重ねた結果、高品質で完成度の高い本商品が生まれたことが高く評価されました。



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

旨みの奥に滋味深いふくよかな甘味とコクが感じられ、長い旨みの余韻のあとにまろやかな塩味が楽しめる

気候・地域

気候や地域にかかわらず、日常のあらゆる場面で老若男女問わずそのまま生でもお菓子や料理の素材として世界中で愛されている。汎用性がとても高く飽きがこない魅力ある素材

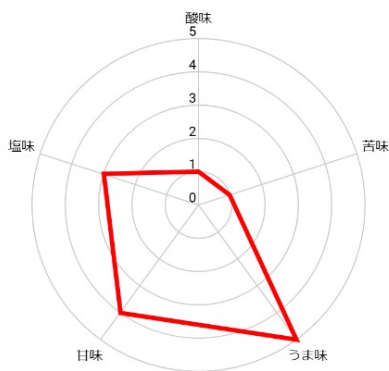
食経験・食習慣

子供の頃、実家の庭で放し飼いしていた鶏の卵拾いや日が沈む頃、鶏が木に登り枝で休む自然の姿を懐かしく思い出した。幼少から誰もが慣れ親しんだ卵は、卵かけご飯や親子丼、オムレツなど和食から洋食まで家庭や食堂の味を想起させ親しみを感じさせる

健康・生活様式

完全栄養食といわれるほど栄養価が高く、手軽に調理でき日常生活に欠かせない存在の卵。亜麻仁油配合の道内産植物性&動物性飼料で平飼いの健康的環境で育てた卵は、オメガ3脂肪酸を多く含む栄養価の高さは強みであり、健康・美容効果が期待できる魅力がある

基本五味のレーダーチャート



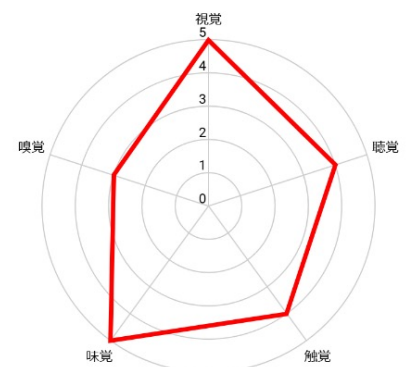
五味	評点
酸味	1
苦味	1
うま味	5
甘味	4
塩味	3

広い意味での味覚のレーダーチャート



広義の味	評点
まろやかさ	5
コク	5
脂肪味	4
懐かしい味	5
口あたりの良さ	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	4
触覚	4
味覚	5
嗅覚	3



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）

殻は、艶があり肌色やピンク色（個体差あり）で固く厚みを感じます。透明感のあるレモンイエローの卵白にツヤツヤと輝く濃い山吹色のぷっくりとした黄身、盛り上がった見た目と弾力は新鮮で健康な卵の証です。食味においては、卵独特の臭みがなく、濃厚な旨みや甘みなどコクのある味わいに、飼育環境や飼料・水へのこだわりが強く伝わってきます。卵ごはんを頂くと、よりこの特徴が感じられ、高い満足感を得られます。この味わいこそが本商品の魅力であり、加熱・非加熱かわかわらず主役になれるのが最大の魅力です。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージは、リサイクルモールドパックで環境に配慮されており、自然環境や動植物に優しいブランドイメージの向上に貢献しています。表面に描かれた木の上で休む鶏達の姿が愛らしくエイビアリーを連想させ、その説明はパックの内側に、特徴・生産情報は側面に収めるなどすっきりとした人目を惹く秀逸なデザインです。

ネーミングの「平飼いたまご」は、覚えやすく親しみがもてますが「エイビアリー」は業界的には適切ですが、一般消費者には、わかりづらい可能性があります。健康面をアピールするネーミングも検討の余地があると考えます。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

各社が栄養成分強化を謳う中で、オリジナリティや差別化が難しいといわれる卵市場、そんな中、アニマルウェルフェアを重視した飼育方法エイビアリー方式で健康的なたまごを生産する取り組みが高く評価されました。欧米でのAW志向の高まりを考慮し、市場のトレンドを捉えた商品開発、飼育環境と飼料・水にこだわった差別化が、卵自体の品質や味わいに強く表れていて、サステナブルな管理体制を構築する貴社の企業努力に感服します。健康志向の消費者に寄り添った品質の高さを考慮すると、とてもコストパフォーマンスの高い商品といえます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

自社ECサイトやSNSでの展開から安心・安全へのこだわりや健康な卵作りへのこだわりが強く伝わってきます。販売については現在自社関連の直売のみなのですが、今後ネット販売を強化されるのであればお客様窓口の設置の必要性を感じます。広報PRについては、SNSを使った双方向の情報発信が行われてますが、より広く知名度を向上させるためにマスメディアへのアプローチを含めより戦略的なプロモーションが求められます。本受賞を機にSNSや媒体への情報発信、お取引先さまへの告知等にも効果的にご活用いただけたら幸いです。

5. ブランディング要因

エイビアリー方式による飼育方法で健康な鶏のための環境作りからこだわり、卵の栄養価を高めるためのオリジナル飼料を与え生産される貴社のブランドたまご「エイビアリー平飼いたまご」。健康な美味しい卵を提供するために飼育環境と餌と水にとことんこだわり産まれた卵は貴社のブランディング力の強みと言えます。常に価値向上に努め未来を見据えた展望が素晴らしいです。今後ブランドサイトやPR活動を通じてエイビアリーのメリットを広く伝えていくことで信頼感を高め、本商品が貴社のブランディングの要となっていくことと確信しています。

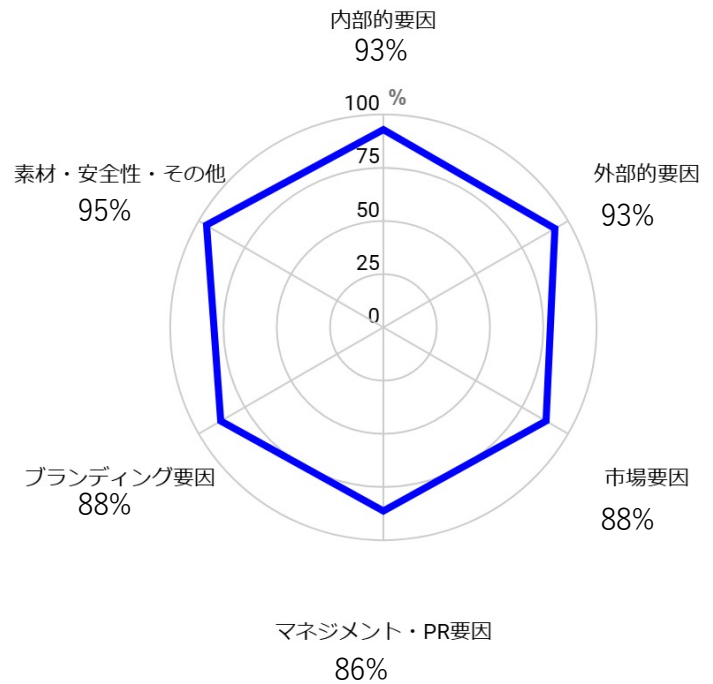
6. 素材・安全性・その他

エイビアリー方式の飼育環境、種鶏から採卵鶏の孵化、雛から親鶏までの一貫体制、飼料のこだわりが高く評価されました。飼料に道内産飼料米や子実コーン、健康効果の高い亜麻仁油を配合するなど独自に研究開発を重ねながら供給し続けた実績は、かけがえのない貴社の財産です。また衛生管理面でも各所サルモネラ検査など様々な検査の実施、「農場HACCAP」認定農場として、HACCAPルールを順守した選別包装の実施など、衛生管理面での評価や、その日に産まれた卵を出荷する体制が整っている点が消費者にとって安心感を与えています。

審査レポート

■ 要因分布

全要因において86%から95%のバランスの良い六角形となっています。中でも「素材・安全性要因」は95%、「内部的要因」は93%で新鮮さと濃厚さ、コクとうまみを感じられる良質なたまご本来の味わいが高評価を得ています。93%の「外部的要因」は、環境に配慮したパッケージが好印象です。その他3項目については90%に届かず、「市場要因」は、価格帯に見合った価値を消費者により明確に伝えることが求められます。「マネジメント・PR要因」「ブランディング要因」の今後の課題として貴社の強みをより明確にし、AWの取り組みやエイビアリーの特徴など消費者へ適切に発信していけるよう、有力なアドバイザーを起用するなど総合的なマーケティングを展開するのも戦略のひとつといえるでしょう。



■ 総評

「アニマルウエルフェア」の観点から、鶏をより良い環境で健康に育て、質の高い飼料と新鮮な水を与え付加価値の高い高品質なたまごの生産に取り組む、貴社のリーディングカンパニーとしてのチャレンジ精神に心から敬意を表します。品質向上のために研究開発を重ねながら一貫生産体制を構築し、長きにわたり安心安全で高品質な卵を供給し続けた実績はかけがえのない貴社の財産です。今回実食、審査させて頂き「エイビアリー平飼いたまご」の味わいからその想いをはっきり感じ取ることができました。

貴社の強みは、理想の卵作りを採卵鶏の育成から卵の販売まで自社で一貫体制で行えることです。雛から親鶏まで鶏に優しい飼育環境で育て、亜麻仁油、道内産の飼料米や子実コーン、魚かすを配合した栄養価の高いオリジナル飼料を与え生み出されたたまごは、濃厚でコクがあり長年の研究と培ってきた技術に揺るぎないプライドを感じます。またブランドたまごの定番として、大切に育てた鶏から生み出される本来のおいしさと価値を感じてもらいたいという想いは、その先にいる顧客のことを第一に考える姿勢が伝わってきて心を打たれます。一方、広報体制については、若干希薄のように感じます。現在ウェブサイトで自社の情報発信、Instagram・Facebook・LINE等SNSで販促案内や、消費者との双方向の関係構築ができていますがあまり有効に活用されていない印象を受けます。今後さらに期待したいのは、自社サイトとSNSをリンクさせた販売体制とSNSでの卵料理レシピの提案や農場の元気な鶏の様子や生産のこだわりなど生産者の顔が見えるショート動画を日常的に配信することで親近感が湧き、ファンの醸成を高めることができ効果的です。また卵の豆知識や栄養成分についてより詳しく見れると興味関心を持つのではないのでしょうか。

本商品は、それ自体が非常に完成度の高いものです。これからも本商品の持つ可能性の更なる向上を期待するとともに、貴社のご発展を審査員一同心より祈念申し上げます。



〒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