



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

軽井沢高原花豆甘納豆



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 軽井沢高原花豆甘納豆

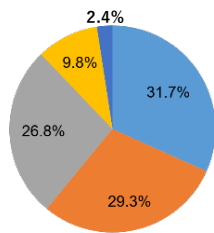
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第84回（2025年4月）

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。

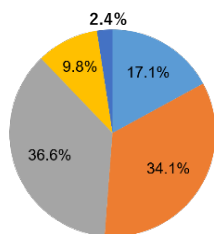
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

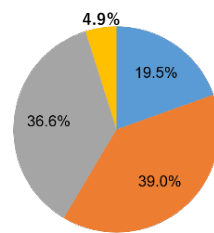
1 この商品に興味がありますか



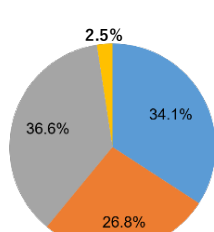
2 この価格で買いたいと思いますか



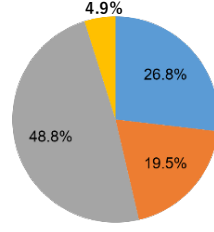
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

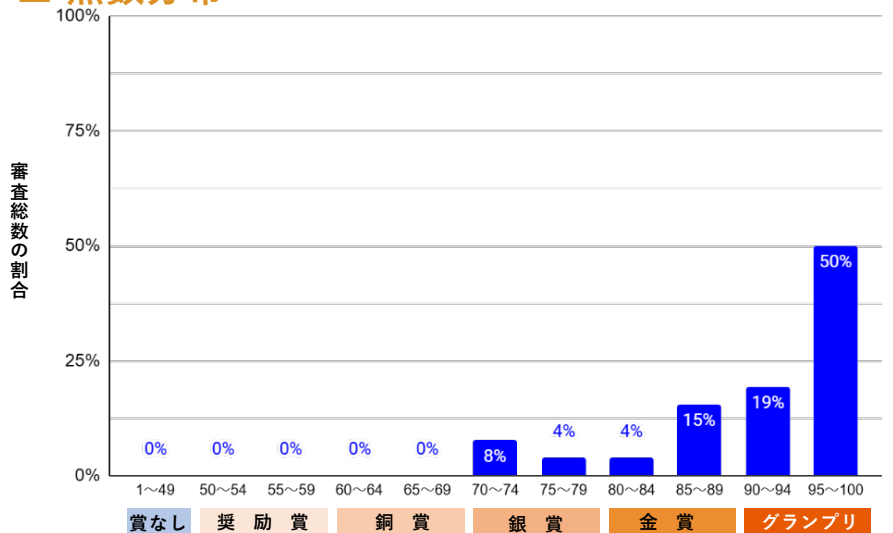
評価が高かった内容

とても大粒の花豆で見栄えもよく、食べ応えもある
 甘さが控えめで上品な甘さと食感が絶妙
 高級感のあるパッケージでギフトに最適である
 シンプルで分かりやすいネーミングである
 地域の魅力発信に尽力している
 素材へのこだわり、安全性と品質管理がしっかりしている
 SNS活用や商品開発などチャレンジ精神が素晴らしい

評価が低かった内容

パッケージが少しシンプル過ぎると感じる
 甘納豆としては価格が高めなのでパッケージに高級感が欲しい
 パッケージの保存性が気になる、蓋付きは不便に感じる
 甘さ控えめだが、豆の風味が感じにくい
 「軽井沢名産」アピール不足、地元名産をもっと強調すべき
 他社の商品との差別化が難しい
 SNS利用は良いが、若年層に向けたアプローチの工夫が必要

点数分布



点数分布として、銀賞が12%、金賞が19%、グランプリが69%を占めた結果、総合評価91%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点に寄った理由として、実際に商品を手に取り試食した審査員の評価においては、商品の見た目、美味しさ、安全性等においても高評価でクオリティの高さが挙げられます。一方、左記のWEBアンケート結果は普通と回答する割合が多かった点が今後の販売拡大への課題だと考えられます。

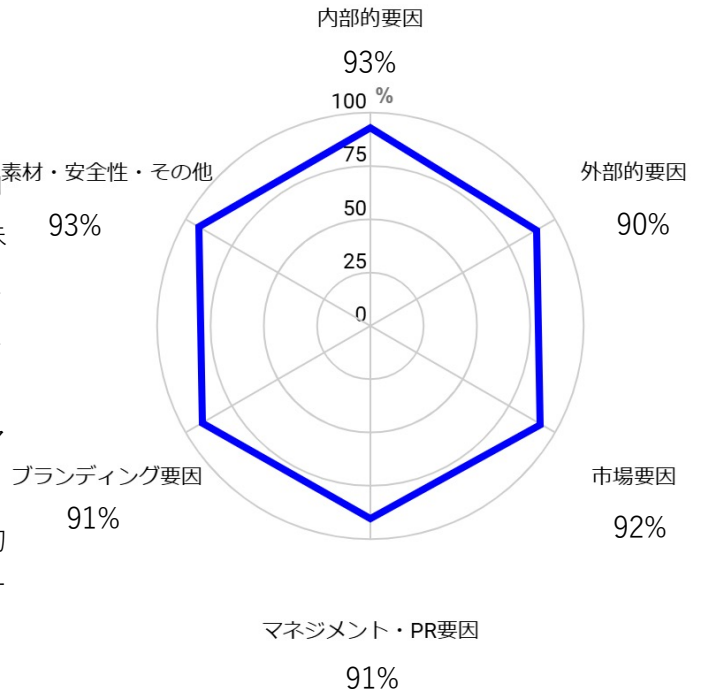
審査レポート

■ 要因分布

要因分布として90%から93%の範囲に分布し、全体的に非常にバランスの良い大きな六角形となりました。

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」、「素材・安全性・その他」が93%で、特に視覚と味覚に関する項目では、ほとんどの審査委員が大粒の豆に驚き、食べた瞬間美味しいと感じる結果となり高評価に繋がりました。

「市場要因」が92%、マネジメント・広報などの「マネジメント・PR要因」及び「ブランディング要因」が91%、ネーミングやパッケージから構成される「外部的要因」が90%と、この商品が持つそれぞれの特徴やクオリティが高く安定し全項目が高評価に繋がりました。



■ 総評

まず初めに、甘納豆をひとつのブランドと捉え、甘納豆一本を創業以来変わらぬ製法で作られ続けるような日々の業務に臨まれている姿勢に敬意を表します。そしてそれが消費者への信頼感に繋がっているのだと感じました。

「軽井沢高原は名前甘納豆」は、使用されている紫花豆の大粒さとその美味しさが大きな魅力です。豆は柔らかく、上品な甘さが特徴で、砂糖とのバランスが絶妙で食べ応えがあります。パッケージデザインはシンプルで高級感があり、お土産や贈答用にも適しています。更に若年層に広げる思いがあれば、チャレンジングなパッケージや華やかさを加える等の広告戦略を取ってみても良いかと思いました。

また、軽井沢や高地で栽培された紫花豆の特徴を強調するなど、地域色を前面に出すと良いでしょう。

「軽井沢高原は名前甘納豆」は、甘すぎず控えめな甘さで、老若男女に愛される味だと思います。

また、農薬検査や品質管理への取り組みがしっかりしており、安全性にも配慮されています。SNSやウェブサイトでの積極的な広報活動が効果的に行われており、地域活性化への貢献も評価されています。ブランドとしての信頼感や地元食材へのこだわりが感じられ、特に長野県産としての誇りを持っておられます。繰り返しになりますが、商品の認知度をさらに高めるために、「大粒」や「高級花豆」などのフレーズをパッケージや広告に加えることが効果的です。小分けサイズ（審査員が試食したサンプルの甘納豆はとて好評でした。）や、異なるバージョンの商品開発があれば、より多くの消費者層にリーチできる可能性があります。品質と安心感がしっかりと伝わり、今後の展開にも期待が持てる商品です。

最後に「軽井沢高原は名前甘納豆」の更なる飛躍と活躍を楽しみにしています。



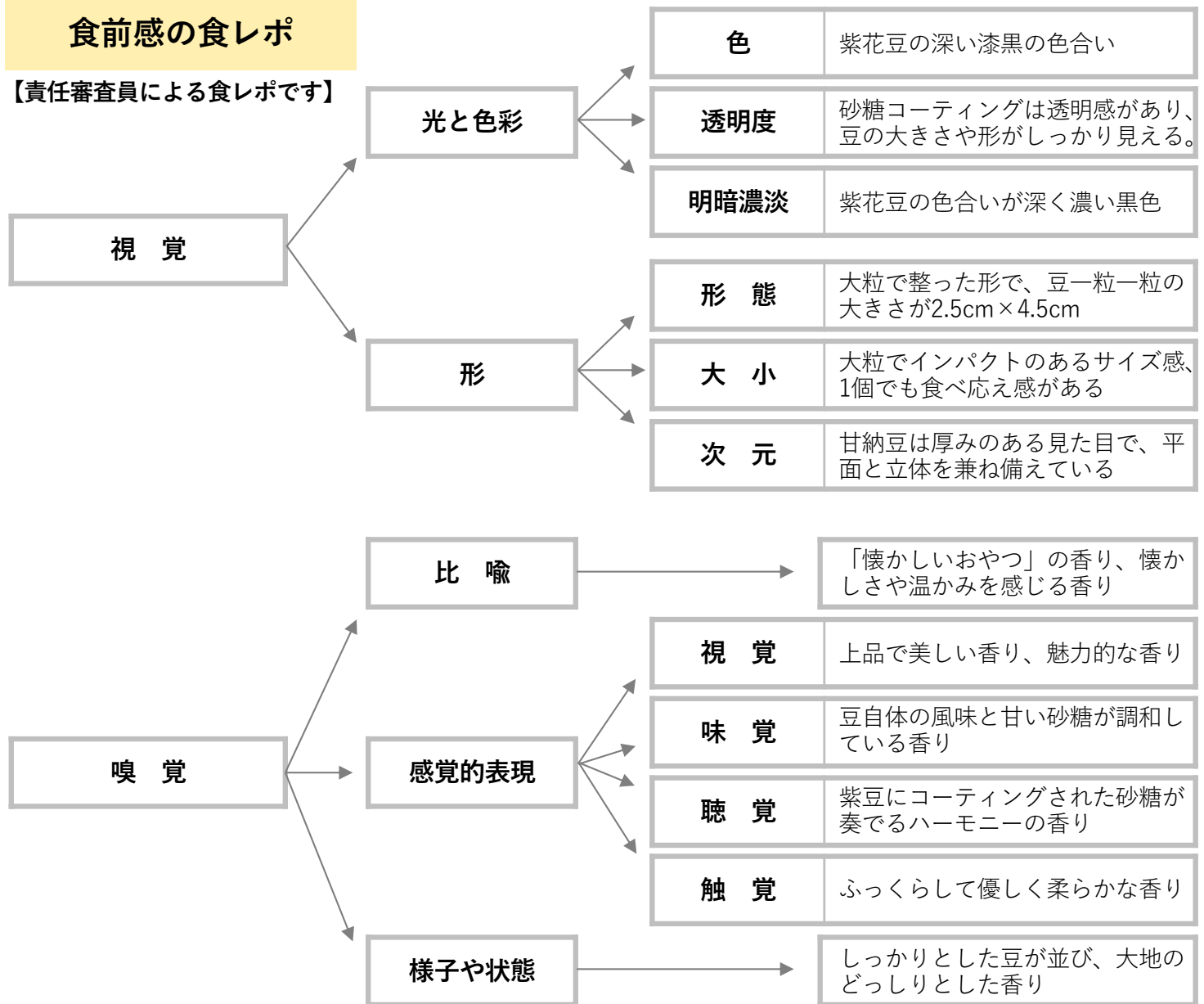
〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壱番館5階
Tel : 03-3265-0518 / Fax : 03-3265-0519
Mail : info@foodanalyst.jp



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

見た目は、紫豆自体は深い漆黒の色合いで、全てが同じくらいの大粒で整った甘納豆です。豆の大きさは2.5cm×4.5cmもあり、パッケージに175gと表記されていました。数えてみると大粒の甘納豆が15個きれいに整って並んで入っていました。サンプルでいただいた3個入りの甘納豆の包装もとても高級感があり、開封した瞬間に大粒の豆が出てきたので粒の大きさに感動しました。

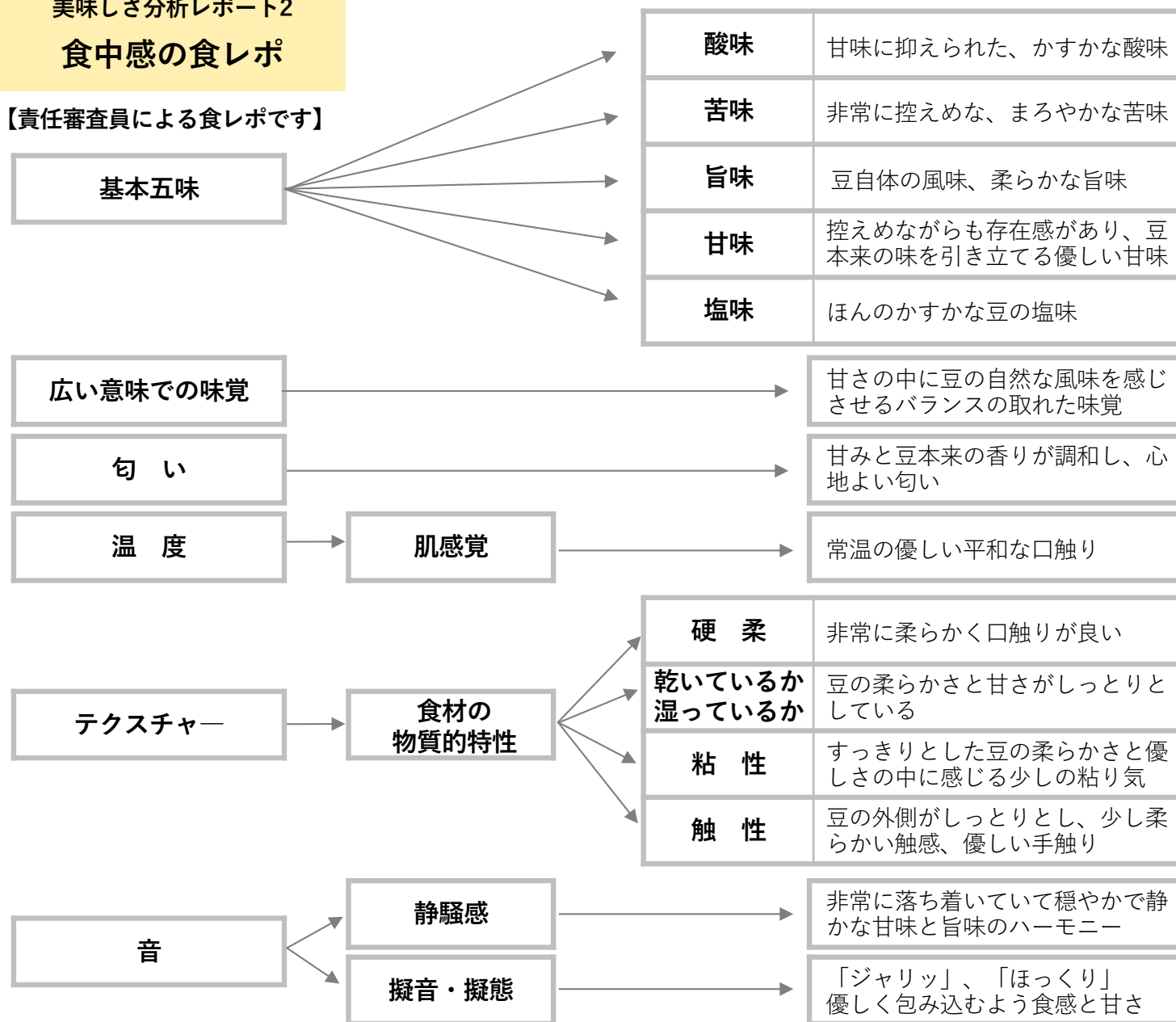
香りは、「懐かしいおやつ」の香り、懐かしさや温かみを感じる香りと紫豆にコーティングされた砂糖が奏でるハーモニーの香り、ふっくら優しく柔らかな香りを感じました。

開封する前の甘納豆の粒の大きさ驚き、開封後に思った以上に大きいことへの感動、手に取った時の見た目、感触、香りから食べる前のワクワクや楽しみが溢れてきました。しっかりとした豆が並び、大地のどっしりとした香りに臭覚が刺激され、食前に”早く食べたい“そんな思いに心が躍りました。



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

常温でちょうど良い温度が手に伝わり、口に含んだ瞬間に口の中に広がる優しい口触りを感じました。一口噛むと豆の柔らかさと上品な甘さが口いっぱいに広がり、噛んだ後はコーティングされた砂糖と花豆のジャリッとしてほっくりとした心地よい甘さが続きます。

基本五味の中でも特に“甘味”と“旨味”が強く感じられましたが、甘味に抑えられたかすかな“酸味”、非常に控えめなまろやかな“苦味”、ほんのかすかな豆の“塩味”を実感し、基本五味をしっかりと感じました。この五味の絶妙なバランスの良さが、老若男女の人が“おいしい”と感じることができる理由となります。

特に、甘納豆を食べたことがある人にはどこか懐かしさを感じることができる奥行きある味、花豆の粒のインパクトがある大きさに驚きながら、上品で優しい甘さと素材の良さが口の中を駆け回り、甘みと旨味と塩味の絶妙なハーモニーが五感を刺激して“美味しさ”へと導いてくれました。



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

豆自体の自然な風味や甘みがしっかりと感じられ、後味が重くなく、清々しい印象。甘過ぎることなく、砂糖のジャリっとした食感とともに、程よい甘さが後に残り、心地よい余韻を楽しむ

気候・地域

温かみを感じる味わいは、冷たい季節にぴったりで、温かい家庭的な雰囲気演出し、作り手の地域に対する愛情やこだわりが伝わってくる

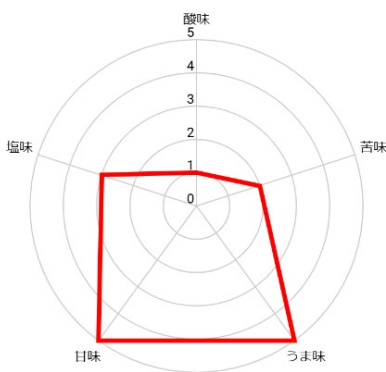
食経験・食習慣

懐かしい味わいを感じ、心温まる思い出を呼び起こし、これまであまり甘納豆を好まなかった方々にも、食べやすさや上品な甘さが魅力的にじられており、新たな食の経験を提供している

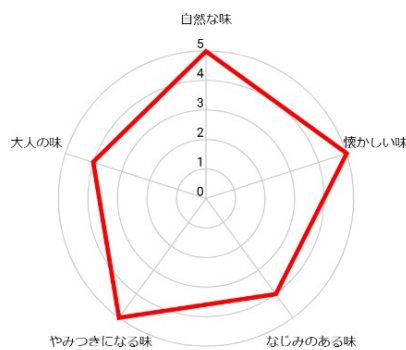
健康・生活様式

甘さが控えめなこと、花豆の栄養価の高さ、食物繊維やビタミン、ミネラルが健康維持に寄与する可能性もあるし、忙しい日常生活の中で手軽に健康的なおやつとして嬉しい

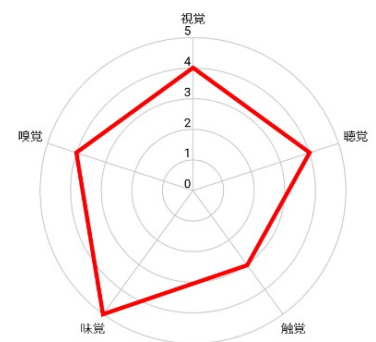
基本五味の
レーダーチャート



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	1
苦味	2
うま味	5
甘味	5
塩味	3

広義の味	評点
自然な味	5
懐かしい味	5
なじみのある味	4
やみつきになる味	5
大人の味	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	4
触覚	3
味覚	5
嗅覚	4

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

大きな花豆の甘納豆は、見た目のインパクトと食べ応えが素晴らしく、豆の大きさと形に驚き、均等な甘味に感動しました。豆は柔らかく、どんどん食べたくなる優しい味わいが好評です。懐かしさを感じる味わいで、地元の食文化を感じることができるという意見もあり、どこか温かみのある味に仕上がっています。

商品開発に至ったストーリー、社長のコメントに地域の恵みを絶やすことなく伝承していくのも企業の役目であり、地域から信頼され、愛される企業を目指す」という思いには感銘をけました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

お重のパッケージには高級感があり、ギフトやお土産としても選びやすいと好評でした。シンプルで分かりやすいネーミングとビジュアル訴求力は抜群ですが、軽井沢名産や産地のアピールが少し不足しているように感じました。また、昔ながらの懐かしい味というサブタイトルを加えることや、「大粒」を商品名に加えるさらに購買層が広がるのではないのでしょうか。軽井沢感を強調することで他の商品との差別化が期待されます。また、お土産用として小分けサイズがあれば購買力がさらに期待できると言う意見もありました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

老若男女に好まれる自然でやさしい味わいが特徴で、幼児も食べられるほどの優しさがあります。創業以来、製法にこだわり、品質の高さとお得な価格が魅力です。大粒の紫花豆を使用し、家庭の食卓にもぴったりで、お祝いの品としても喜ばれます。甘すぎない味わいは、健康志向の消費者にも支持され、贈答用としても利用しやすい商品です。パッケージにもう少し華やかさを加えることで、さらに若者層にも訴求できる可能性があります。情報発信の工夫で、贈答用商品としてまだまだ伸びしろを感じることができます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

SNSの活用を積極的に行う姿勢が素晴らしく、特にInstagramなどを通じての拡販が効果的だと感じられます。広報活動では、受賞実績や地元の食材へのこだわりを強調し、地域への貢献をアピールする戦略が良い方向に進んでいます。SNSを活用して商品の魅力を伝え、ドリンクやアレンジレシピなどの投稿を加えることで、さらに魅力を引き出せるのではないのでしょうか。SNSやホームページをさらに工夫し情報発信しつつ、試食販売やアピールを強化することで、全国規模での販売拡大が十分期待されます。

5. ブランディング要因

長野県や軽井沢をキーワードにしたブランディングが素晴らしく、地域の特色や甘納豆への愛情がしっかり伝わっています。長野県の産地や標高1000m以上で収穫されたこだわりが他にはない魅力です。チャレンジングなパッケージや小袋タイプの販売や甘納豆をベースに多様な商品開発に取り組まれることも、若い世代にも広げるための施策として有効だと考えます。商品の魅力や地元食文化をSNSや催事で積極的にアピールし、認知度向上を目指す戦略が効果的だと感じられます。

6. 素材・安全性・その他

素材の良さや上品な甘さに感動し、懐かしさを感じる味わいに大変満足しました。契約農家から仕入れた原料を使用し、安全にも配慮している点が素晴らしいです。保存料や着色料を使用せず、安心できる品質が感じられます。また、農薬など有害物質の有無についての確認を行い、品質管理やトレーサビリティにも注力している点が安心です。HACCPへの取り組みや第三者認証の取得が進めば、さらに信頼性が高まるでしょう。全体として、厳選された素材と徹底した品質管理により、安全・安心が伝わり、信頼できる商品です。



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション