



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

ななぴかりヨーグルト無糖1KG



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 **ななぴかりヨーグルト無糖1KG**

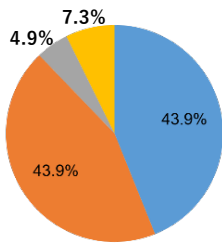
評価結果 **グランプリ** 受賞回・年月 **第89回 (2025年7月)**

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。

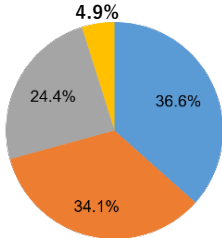
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

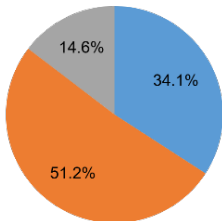
1 この商品に興味がありますか



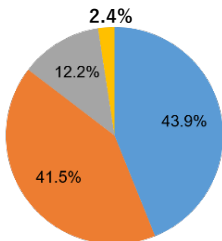
2 この価格で買いたいと思いますか



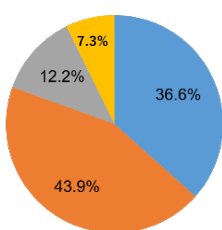
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

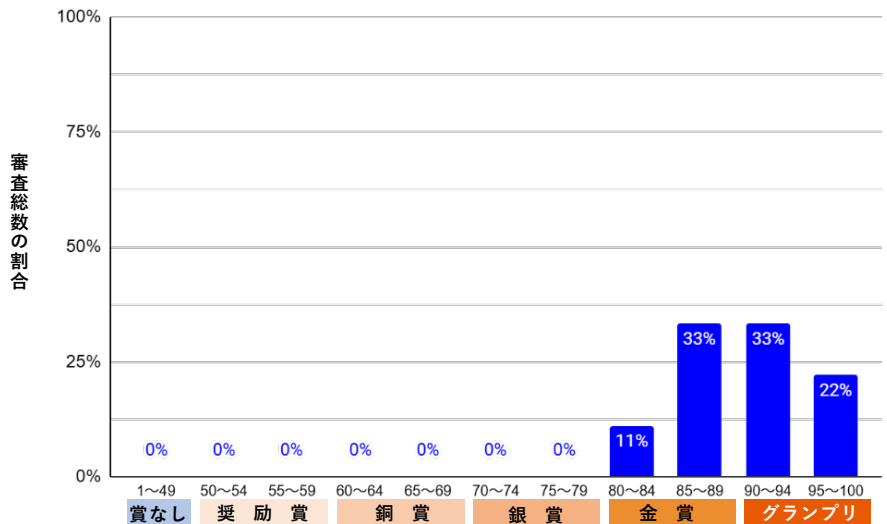
評価が高かった内容

優しい酸味が毎日食べても飽きにくい印象
 たんぱく質がしっかり摂れ、健康志向の方にも好まれそう
 家族での利用にも便利で、コストパフォーマンスもよい
 クセのない風味で食べやすく、幅広い年代に受け入れられそう
 すっきりとした後味が、朝食や間食にも適していると思う
 安定した品質で、日々の食卓に安心して取り入れられる
 酸味が抑えられていて、乳製品が苦手な方でも食べやすいと思う

評価が低かった内容

好みによっては、酸味が弱く物足りなさを感じた
 トッピングなどの提案があると嬉しい
 風味はややインパクトが乏しい印象
 軽さが良い点だと思うが、その分コクが欲しいと思う
 「ななぴかり」の由来がパッケージから伝わるとよいと思う
 良い商品だと思うので、ブランドの認知度向上に期待したい
 このヨーグルトだからこそ使いたくなるレシピがあると嬉しい

点数分布



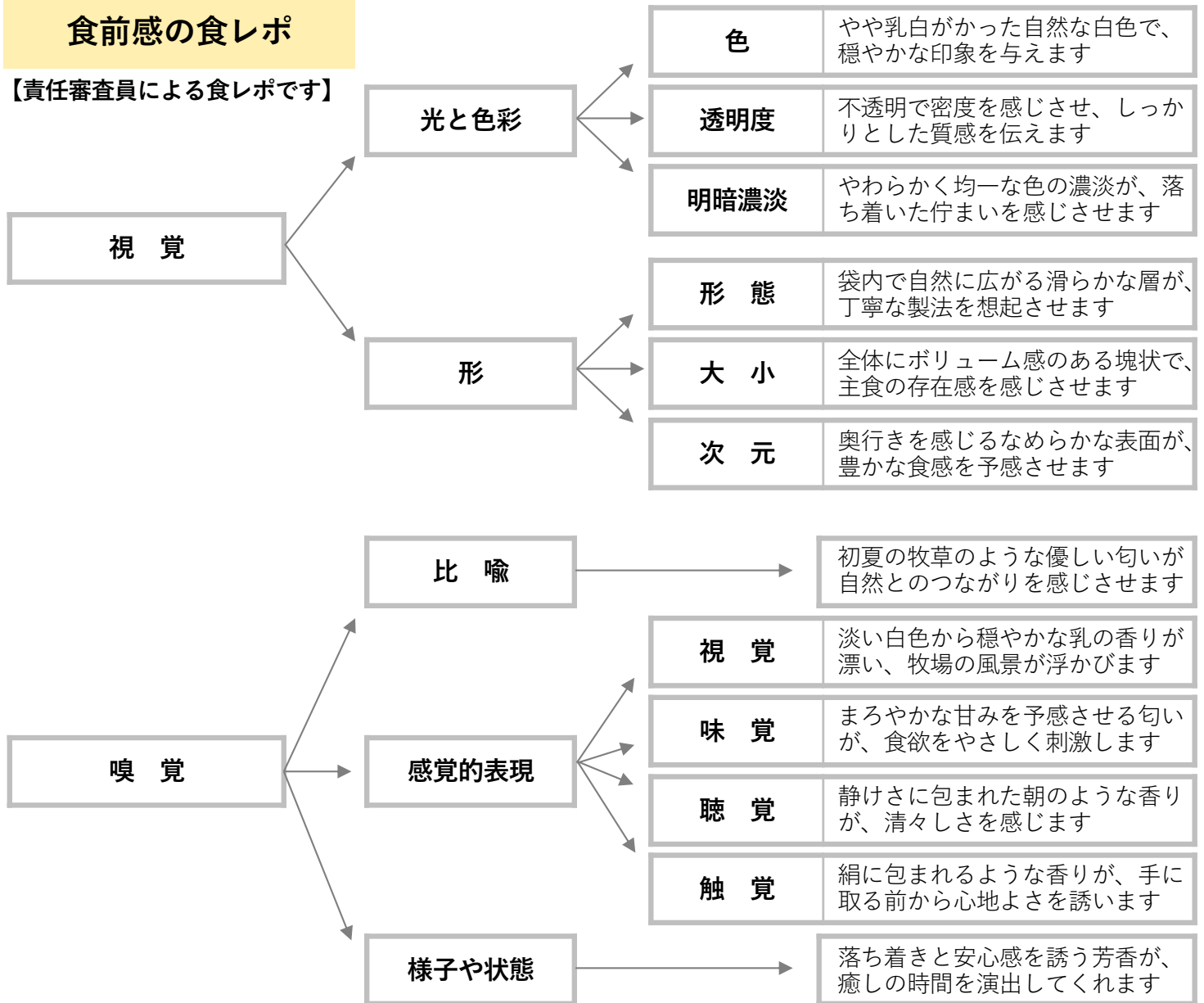
点数分布は、金賞相当が44.4%、グランプリ相当が55.6%を占めた結果、総合評価90点で【グランプリ】相当の評価となりました。高得点の要因は、ふわふわで滑らかなジェラートのような食感が審査員の印象にも強く残り決め手と考えます。WEBアンケートでは、価格以外の項目で80%を超えており、関心の高さがうかがえます。一方で、価格については71%と他の項目に比してやや低めになったのは、価格に対する納得感が得られるだけの情報が不足しているからと考えます。今後は情報発信の工夫による顧客ロイヤリティ向上が期待されます。



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

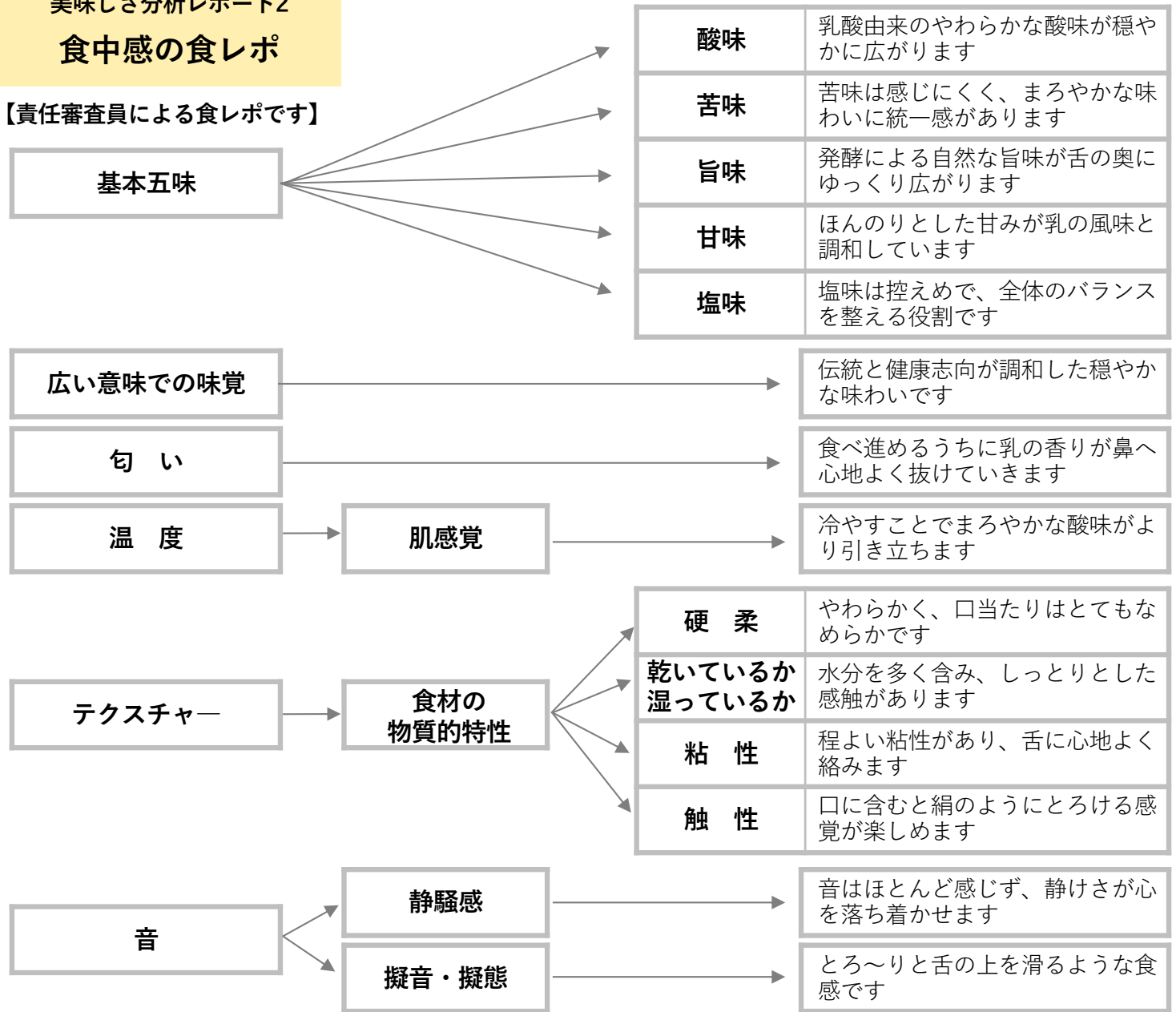
本商品は、袋を開けた瞬間からやさしい印象を抱かせる一品です。やや乳白がかった自然な白色は穏やかな印象を与え、不透明でありながらもしっかりとした質感を感じさせる外観が印象的です。全体に塊状でボリューム感があり、主食としての存在感を十分に備えており、奥行きを感じさせるなめらかな表面は、豊かな食感を予感させます。袋内に自然に広がる滑らかな層は、丁寧な製法と職人のこだわりを映し出しており、落ち着きのある佇まいを持つ商品であることが視覚からも伝わってきます。さらに香りにおいても、初夏の牧草のような優しい匂いが広がり、自然とのつながりや牧場の風景を思い起こさせる穏やかで安心感のある香り立ちが感じられます。乳本来の穏やかな甘みを予感させる芳香は、手に取る前から期待感を高めてくれ、絹に包まれるようなやわらかな香りは、消費者に対して温かみと心地よさを与えます。また、静けさに包まれた朝のような清らかな印象を持ち、落ち着きと安心感に満ちた芳香が、癒しの時間の始まりを予感させてくれる点も魅力的です。こうした視覚と嗅覚の両面から丁寧に設計された食前感は、単なる発酵乳製品という枠を超えて、食卓にそっと寄り添うような存在としての価値を感じさせます。



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

本商品は、口に含んだ瞬間から乳酸由来のやわらかな酸味がやさしく広がり、まろやかな味わいの中に、発酵による自然な旨味がじんわりと感じられます。甘さはほんのりと控えめで、乳本来の風味と調和しながら、塩味もまた全体のバランスをそっと整えるように働きかけています。苦味はほとんど感じられず、雑味のないすっきりとした味わいがこの商品の特長と言えるでしょう。こうした穏やかな味の構成は、健康志向の高まりと伝統的な発酵食品の価値が融合したような奥行きを持ち、時代の流れにしなやかに寄り添っているように感じられます。また、食べ進めるにつれ、鼻へと抜けていくやわらかな乳の香りが心地よく、安心感を伴った風味の余韻をもたらします。冷たく整えられた温度は、酸味の輪郭をくっきりと引き立たせ、舌の上では絹のようになめらかにとろけるテクスチャーが心地よく広がります。水分をしっかりと含んだしっとりとした感触や、程よい粘性が舌にやさしく絡みつき、自然に次のひと口を誘います。食べる際には音の主張がほとんどなく、静かな時間の中でとろ〜りと滑るような擬音が頭に浮かぶほど、落ち着いた食体験を演出してくれます。全体として、味・香り・食感がバランスよく調和し、口の中でやさしさに包まれるような心地よい時間を提供してくれるヨーグルトです。



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

まろやかな酸味とやさしい甘みが舌の奥に穏やかに残り、口全体にやさしい余韻が広がっていきます。飲み終えた後も幸福感と安らぎが静かに続き、心が和らぎます。

気候・地域

富山の冷涼で清らかな気候に育まれた良質な生乳を使用しており、自然環境がもたらすやさしい風味と清涼感が、地域ならではの落ち着いた味わいとして心に残ります。

食経験・食習慣

素朴でやさしい味わいは、昔ながらの手づくりヨーグルトを思い出させ、どこか懐かしさと安心感を呼び起こすような体験として、日常の中にやさしく長く残ります。

健康・生活様式

生乳100%使用で無糖タイプのヨーグルトは、余計な甘さを控えた自然な風味が日常の健康維持に寄り添い、シンプルで穏やかな生活スタイルにもやさしく溶け込みます。

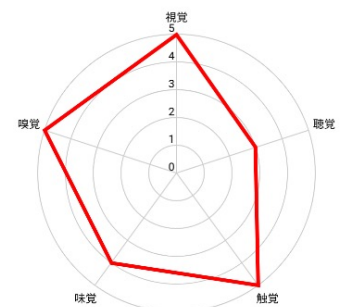
基本五味の レーダーチャート



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	3
苦味	0
うま味	4
甘味	3
塩味	1

広義の味	評点
ふわふわの味	5
牧場の味	4
優しい酸味	5
食材として活用	4
豊かなコク	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	3
触覚	5
味覚	4
嗅覚	5



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）

本商品は、24時間低温発酵と冷却を行う丁寧な製法により、もっちりとした弾力とジェラートのような滑らかさを持ち、富山県産の新鮮な生乳がもつ自然な甘みと控えめな酸味が調和した上質な味わいに仕上がっています。乳製品としての深みやクリーミーさ、香りのやさしさも魅力であり、一般的なヨーグルトとは異なる個性が感じられます。一方で、酸味を求める層やインパクトを重視する層にとっては物足りなさを感じる可能性もあるため、開発ストーリーの訴求や食味の多様性に関する提案が加わることで、さらに幅広い層への訴求が期待できそうです。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

本商品は、「福光町才川七」の地名にちなんだ親しみやすいネーミングや、再封可能なチャック付きのアルミパウチによる実用性、かわいらしいキャラクターと水色を基調としたパッケージなど、視認性と地域性が調和した外観設計が魅力です。パウチ形式の採用は保存性や主食化志向にも合致しており、手間をかけずに扱える工夫が施されています。一方で、はさみがないと開封できない点やネーミングの由来が直感的に伝わりづらい点など、消費者視点での改善余地も見受けられるため、そうした細部の工夫を加えることで、幅広い層への共感をさらに高められる可能性があります。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

本商品は、富山県産の生乳を原材料に、添加物を使わず仕上げた安心感と、健康志向に合致する機能性、そして容量と価格のバランスが取れた高いコストパフォーマンスが魅力です。777円という覚えやすい価格設定や、多様な世帯に対応したサイズ展開、地域の直販店やECサイトでの販売、さらに試食販売などの取り組みは消費者との距離を縮める施策として好印象です。一方で、製法や乳酸菌の特長によるさらなる差別化や、SNS活用の強化、ネーミングやストーリーの訴求が進めば、認知度向上と販路拡大の可能性が高まると考えられます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

本商品は、南砺の発酵食文化と地元産生乳を活かした製品開発に加え、直販店やECサイトでの展開、Instagramやポスターを活用した広報、問い合わせ窓口の設置など、消費者との信頼関係構築にも積極的に取り組まれており、安心感と誠実さが伝わる運営体制が印象的です。スタッフの責任感や意欲の醸成にもつながっており、人材面でも好循環が見られます。今後は、専任体制によるSNS運用の強化やプロモーション戦略の拡充を通じて、より広範な認知獲得やファン層の形成が期待されるところです。

5. ブランディング要因

本商品は、地元の農作物や発酵食文化を活かしながら、ジェラート店との連携や地域との協働によるバリエーション展開を通じて、地域密着型ブランドとして着実に認知を高めつつあります。地名に由来する独自のネーミングも印象に残りやすく、体験を通じた価値訴求にも注力されており、ブランドとしての世界観づくりが進行中です。今後は、SNSやオンラインマーケティングを活用した一貫性のある情報発信や、ビジュアルアイデンティティの強化、さらに他社との差別化を図る表現展開により、ブランドとしての完成度が一層高まっていくことが期待されます。

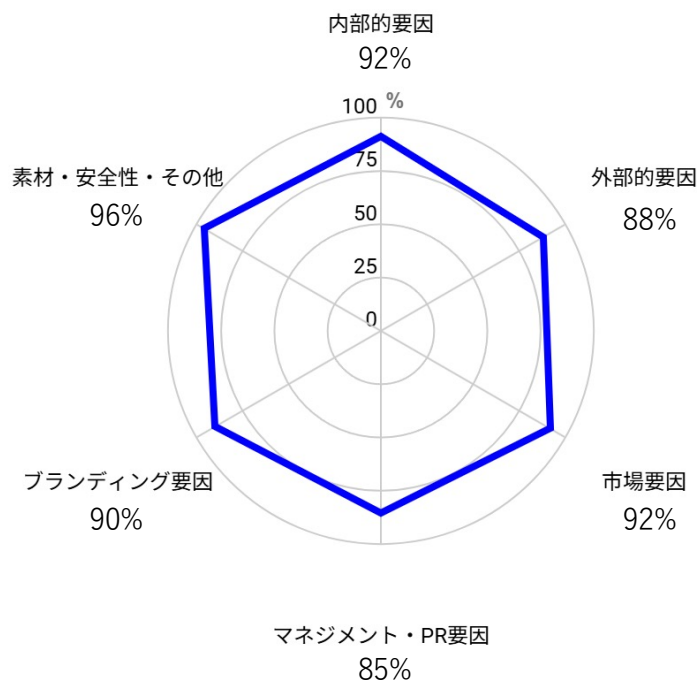
6. 素材・安全性・その他

本商品は、HACCPに準拠した衛生管理体制のもとで製造されており、外部指導員による定期的な検査や学校給食への提供実績など、安全性と信頼性の面で高い評価が期待される仕組みが整っています。保存料・着色料を使用せず、富山県産生乳100%を使用している点も、素材のこだわりが感じられ安心感につながっています。一方で、トレーサビリティの導入や酪農家の情報を含む産地表示の強化などが行われれば、消費者がより安心して手に取れる商品としての訴求力が一層高まることが期待されます。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布は、85%から96%の範囲に分布し、全体としては非常に高水準かつバランスの取れた六角形を形成しており、商品としての完成度の高さがうかがえます。中でも、素材・安全性・その他が96%と最も高く評価されており、原材料の表示や安全管理体制への丁寧な取り組みが高く評価された結果と考えられます。内部的要因や市場要因はいずれも92%と高い水準にあり、五感を通じた品質や市場性がしっかりと伝わっていることがわかります。一方、マネジメント・PR要因が85%、外部的要因が88%とやや控えめであることから、今後はSNSなどを活用した戦略的な情報発信や、ネーミング・パッケージ表現のさらなる工夫が求められるかもしれません。



■ 総評

本商品は、日常的に取り入れやすい大容量無糖ヨーグルトとしての完成度が高く、今後の定番化も期待される仕上がりです。「優しい酸味で毎日でも食べやすく、飽きにくい」、「たんぱく質がしっかり摂れる点が健康志向の方に好まれそう」、「家族での利用に適し、コストパフォーマンスにも優れている」といった評価が寄せられ、家庭内の幅広いニーズに役立っていることがうかがえました。特に「優しい酸味」、「安定した品質」、「すっきりとした後味」など、日々の食卓に安心して取り入れられる要素が多く、幅広い年齢層に受け入れられる設計が高く評価されました。クセのない風味や栄養面の充実も評価され、健康志向の生活に自然に寄り添う商品としての信頼感が伝わってきます。また、製品としての安定性は、毎日続けて購入したいという消費者の声につながっており、容量・価格・品質のバランスが非常にうまく設計されている点も、他商品との差別化要素として映りました。一方で、「『ななぴかり』の由来がパッケージから伝わりづらい」との意見や、「味に対する印象がやや淡泊である」という声も聞かれました。また、「トッピングなどの提案があると嬉しい」といったコメントに見られるように、アレンジ提案による多様な食べ方の訴求や、情報発信の工夫が今後の鍵となりそうです。ネーミングやパッケージの視認性、メッセージ性については、今後のブラッシュアップの余地があり、コンセプトとの一貫性、価格の納得感を高める発信が求められるかもしれません。

こうした点を踏まえ、今後は味の輪郭や訴求力を明確にしつつ、ブランドのストーリー性をより強く伝えていく取り組みが、商品への親近感や継続的な購入意欲の向上に繋がっていくものと思われます。素材・設計・誠実さが丁寧に調和した本商品は、家庭用・業務用を問わず、幅広い場面で定着していく可能性を秘めた逸品と感じられました。地域性や原材料へのこだわりを、もっと丁寧に伝える取り組みや、SNSを通じた双方向のコミュニケーションなど、次の展開に向けた余白が豊富にある点も本商品の魅力のひとつです。まさに、家庭の冷蔵庫に自然と置いておきたくなるような、安心と親しみを併せ持った存在感のある製品でした。

【グランプリ】相当の評価獲得おめでとうございます。



〒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



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション