報道関係各位　　2026年11月16日

株式会社雪国リゾートインフォメーション

魚沼牛乳を包んだ雪国のトリュフ「ユキノトリュフ」が

「ジャパン・フード・セレクション」最高位のグランプリを受賞

魚沼スイーツガーデンNATURA限定。

凍ったままでも、解凍しても楽しめる「二通りの食感」 ～

新潟県南魚沼市の株式会社雪国リゾートインフォメーション（代表：阿部淳）が運営する魚沼スイーツガーデンNATURA（ナトゥーラ）で販売するトリュフチョコレート「ユキノトリュフ」（製造：株式会社喜太郎商店）が、日本フードアナリスト協会が主催する「ジャパン・フード・セレクション」において、最高位の「グランプリ」を受賞しました。ナトゥーラで開店以来人気のロングセラー商品が、全国の食の専門家から高い評価を受けました。

■ 受賞の概要

項目	内容
賞	2026年11月ジャパン・フード・セレクション グランプリ
受賞商品	ユキノトリュフ（ココア）
主催	一般社団法人日本フードアナリスト協会
受賞発表日	2026年11月16日

■ ジャパン・フード・セレクションとは

日本フードアナリスト協会が主催する、日本の食品・食材を対象とした審査認証制度です。食の専門資格を持つフードアナリストが、味やストーリー性、安全性などを複数段階で審査し、得点に応じて4段階の賞を決定します。グランプリはその最高位（90～100点）です。

■ 商品概要

「ユキノトリュフ」は、新潟県南魚沼市の魚沼スイーツガーデンNATURA限定で販売する、ひと口サイズのトリュフチョコレートです。ガーナ産カカオのミルクチョコレートなどに北海道産生クリームを合わせ、中には地元の魚沼牛乳を使った生クリームを包みました。凍ったままならアイスのように、解凍すれば雪のようなロどけに。ココアと抹茶の2種類、4個入840円・8個入1,620円で販売しています。

●「ユキノトリュフ」3つの特長

１、**中に包んだのは、地元・魚沼牛乳の生クリーム** ― 豪雪地帯の恵みである魚沼牛乳を使い、素材の持ち味を生かすため余計なものはできるだけ加えずに仕上げています。

２、**温度で変わる「二通りの食感」** ― 冷凍でお届けし、凍ったままなら濃厚なアイスのように、解凍すればなめらかにとけるトリュフとして楽しめます。

３、**ナトゥーラでしか買えない限定品** ― 2015年のナトゥーラ開店以来の人気商品です。



ユキノトリュフ　ココア



ユキノトリュフ８個入



受賞記念トロフィー

■評価されたポイント

・チョコと生クリームの甘さにコントラストがある
・温度で色々な食感が楽しめるのも魅力
・口溶けの良さと商品名がマッチしている
・ネーミングが商品特徴を包含している
・情景を感じられるような商品のストーリー性
・体験価値とちょっとしたご褒美というトレンド意識

■ 受賞記念の取り組み

グランプリ受賞を記念し、2026年11月16日から12月25日まで、魚沼スイーツガーデンNATURA店頭で「おさきに一粒」キャンペーンを実施します。ユキノトリュフ8個入を2箱お買い上げのお客様に、凍ったままの1粒をその場でプレゼント。「おみやげの前に、まずはあなたが。」をテーマに、贈り物を選んだお客様ご自身にも、グランプリの味とアイスのような食感を体験していただきます。

※オンラインショップ及びふるさと納税では不可

■ 商品情報

項目	内容
商品名	ユキノトリュフ
味	ココア風味／抹茶風味
価格	4個入 840円／8個入 1,620円（税込）
保存方法	冷凍（賞味期限：冷凍2か月・解凍後3日）
販売場所	魚沼スイーツガーデンNATURA店頭 公式オンラインショップ「雪国そだち」https://yukiguni-sodachi.net 南魚沼市ふるさと納税
製造者	株式会社喜太郎商店（新潟県南魚沼市姥島新田701番地）





■ 店舗情報

魚沼スイーツガーデンNATURA　新潟県南魚沼市姥島新田701番地

営業時間：平日10時～18時　土日祝日9時～20時

TEL：025-788-0588　FAX：025-783-5580　HP：https://uonuma-sweets.com

■ 本件に関するお問い合わせ

魚沼スイーツガーデンナトゥーラ　担当：富所(トミドコロ)

TEL：025-788-0588　E-mail：tomidokoro@uono.co.jp

※商品・店舗の写真データをご用意しています。取材のご依頼もお気軽にお問い合わせください。