

News Release

2026年9月

タカナシ乳業株式会社

〒241-0023 神奈川県横浜市旭区本宿町5番地

TEL: 045 (361) 1141 (代)

生乳本来のクリームを味わう

「タカナシ 生乳本来のクリームが浮かぶカフェラテ」

2026年10月6日（火）＜新発売＞



タカナシ乳業株式会社（本社：神奈川県横浜市 代表取締役社長：高梨信芳）は、2026年10月6日（火）より「タカナシ 生乳本来のクリームが浮かぶカフェラテ」を新発売いたします。

「タカナシ 生乳本来のクリームが浮かぶカフェラテ」は、生乳本来のクリームを味わうカフェラテです。ノンホモジナイズ※の牛乳は、静置しておくと上部に濃厚なクリームの層が浮かび上がってきます。そんな生乳本来の自然に浮かぶクリームを味わっていただくために、本格的な新しいカフェラテを作りました。今までにない生乳本来のクリームが浮かぶカフェラテがもたらす、豊かな風味と幸福感をお楽しみください。

■ 開発背景

ノンホモジナイズ※の牛乳は、自然の生乳に近い豊かな風味と、表層に形成される「クリームライン」が最大の特徴ですが、「ノンホモジナイズ」という名称の難しさから、お客様にこの特徴がもつ魅力を十分に伝えきれていないという課題がありました。この特徴を「消費者ニーズがある価値」へ転換するため、感性マーケティングの知見を用いて商品コンセプトとパッケージデザインに関し、明治大学商学部の加藤拓巳准教授とタカナシ乳業で共同研究を実施しました。

「タカナシ 生乳本来のクリームが浮かぶカフェラテ」は、この研究成果を用いて、浮かぶクリームの魅力が届き、購入意欲が高まる開発を行いました。

○明治大学商学部加藤拓巳准教授とタカナシ乳業の共同研究リリースについては、こちらをご確認ください。

◇明治大学 5/19リリース <https://www.meiji.ac.jp/koho/press/2026/qfki0t00000ioi1p.html>

9/3 リリース <https://www.meiji.ac.jp/koho/press/2026/lpcfhr000000fnxk.html>

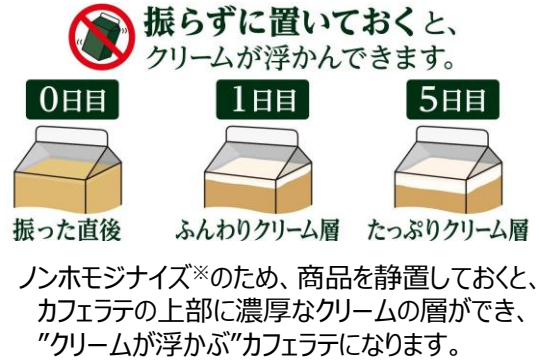
※ノンホモジナイズ：脂肪球を細かく砕く「均質化（ホモジナイズ）」処理を行っていないこと

■商品特長

- ①生乳本来のクリームが上部に浮かび、濃厚なクリームが味わえるカフェラテです。
- ②北海道根釧地区の生乳を使用しています。
- ③生乳の風味を引き立てるために、コーヒーは酸味を抑えたアラビカ種を選定、エスプレッソ抽出をしています。

※クリームが浮かぶ様子は下記のブランドサイトでご覧いただけます。

◆ブランドサイト(10/6～閲覧可能) <https://www.takanashi-milk.co.jp/brand/ukabu>



■商品デザイン

◇中身が見えない紙パック商品で「クリームが浮かぶ」を表現するデザインポイント

※明治大学商学部加藤拓巳准教授とタカナシ乳業の共同研究の成果を活用したデザインを採用しました。

①シズル感を伝える「実写デザイン」

クリームの質感やおいしさを直接的に感じられるように実写デザインを使用しています。

②スプーンでクリーム「すくう」瞬間を描写

飲料のデザインでは珍しいスプーンを用いた描写が、クリームを際立たせています。

③スプーンの上のクリームを主役に

背景となるカフェラテは混ざり切った静かな状態にすることでスプーンで持ち上げられるクリームに視線を集めました。



■商品概要

商品名	タカナシ 生乳本来のクリームが浮かぶカフェラテ
種類別名称	乳飲料
成分規格	無脂乳固形分 6.6%以上 乳脂肪分 2.8%以上
原材料名	生乳(50%以上)(国産)、砂糖、果糖、コーヒー
内容量	500ml
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
栄養成分表示 (コップ1杯(200ml)当たり)	エネルギー 147kcal、たんぱく質 5.4g、脂質 6.1g、 炭水化物 17.6g、食塩相当量 0.2g、カルシウム 174mg
発売日	2026年10月6日(火)
希望小売価格	260円(税抜) / 280円(税込)
発売地域	全国(一部地域を除く)

商品に関するお問合わせ先：お客様相談室：0120-369-059

ホームページアドレス：<https://www.takanashi-milk.co.jp>

【お問合わせ先】

タカナシ乳業株式会社 総務部 渉外・広報室
 担当：高橋・長井・山本
 〒240-0005 神奈川県横浜市保土ヶ谷区神戸町134
 横浜ビジネスパーク イーストタワー13F
 TEL:045(338)1828 FAX:045(338)1845