

Press Release

株式会社エース
2024年4月26日

北野エーススタッフが選ぶ「第4回ドレッシング大賞」発表。 「大人のための贅沢なごまドレッシング」が初の1位に

食料品専門店「北野エース」を運営する株式会社エース(東京本部：東京都江東区、関西本部：兵庫県尼崎市、代表取締役 社長執行役員：油山 哲也)は、北野エーススタッフが選ぶ「第4回ドレッシング大賞」を5月1日(水)より展開いたします。



今年で4回目を迎える「ドレッシング大賞」は、全国の北野エースのスタッフ全員が2023年からの1年間で最も美味しいと感じ、野菜が豊富でサラダが美味しい季節にお客様にぜひおすすめしたいドレッシングを投票、集計し選ばれたドレッシングです。北野エースでは、200種類以上のドレッシング(*1)を展開しており、5月1日(水)～5月31日(金)の期間でドレッシング大賞としてスタッフに選ばれた商品を全国の店舗でご紹介します。投票総数1520票の2024年「第4回ドレッシング大賞」でベスト3にランクインしたドレッシングを【和風部門】、【洋風部門】、そして弊社バイヤー推しとして【ルーキー部門】(*2)でそれぞれご紹介します。

■和風部門

【1位】大人のための贅沢なごまドレッシング (キタノセレクション)

すりごま、きりごま、ねりごまを使用し、ごまの風味、食感、コクを引き出しました。2種類の醤油をブレンドし、旨みや香りを強調。ごまの味わい・香りがしっかりしているので、ドレッシングだけではなく、たれやソース代わりに。



【スタッフおすすめコメント】

- ・サラダうどんによく合います。(ペリエ稲毛店・Wさん)
- ・王道！ごまドレッシング好きにはたまらない。(三越星ヶ丘店・Tさん)
- ・濃厚でしっかりごまを感じながら野菜を美味しく食べられるワンランク上のごまドレッシング。(川西阪急店・Nさん)
- ・今まで色々なごまドレッシングを食べてきましたが、これが1番好きです。(さんすて福山店・Nさん)
- ・すりごま、きりごま、ねりごまを使っているため、ごまの味に深みがある。ソースとしても使える。(東京本部・Iさん)

【2位】日向夏ドレッシング（ミツイシ）



- 【スタッフおすすめコメント】
- ・果肉がたくさん入っていて美味しい。サーモンマリネやカルパッチョにも◎（富山大和店・Iさん）
 - ・日向夏の爽やかな香りが野菜だけでなく豚肉や鶏肉にもよく合います。（広島 T-SITE 店・Mさん）

【3位】ゆず香る玉ねぎとしょうがの万能ドレッシング（千年屋）



- 【スタッフおすすめコメント】
- ・万能と言うだけあって、サラダだけでなく生姜焼きなど色々使える。（食品館イトー名取店・Aさん）
 - ・玉ねぎの食感とゆずの風味でサッパリした味。ドバドバかけたくなるドレッシングです。（東武池袋店・Mさん）

■洋風部門

【1位】くんせいナッツドレッシング（安本産業）

たっぷりのナッツと燻製の香りが特徴のクリーミーなドレッシングです。醤油・油・ナッツの3つ全てを丁寧に燻製して混ぜ合わせる「トリプルスモーク製法」を採用しているドレッシングです。



- 【スタッフおすすめコメント】
- ・燻製好きにはたまらないドレッシング。20点以上リピート買いしている商品です！（MIDORI 長野店・Sさん）
 - ・クリーミーで香りが良くてバランスが良いです。（新潟伊勢丹店・Nさん）
 - ・燻製とナッツの相性が抜群でつかげすぎでしまいます。（ラシック店・Iさん）
 - ・燻製のスモーキーな香りがたまらない！麺類のつけダレにもGOOD。（三越星ヶ丘店・Tさん）
 - ・ナッツの食感がとてもよく、野菜だけじゃなく色々な料理に合うのが魅力。（沖縄リウボウ店・Tさん）

【2位】北海道タマネギドレッシング（北海道バイオインダストリー）



- 【スタッフおすすめコメント】
- ・玉ねぎの甘味がサラダだけではなく肉料理にも合わせやすく使い勝手が良いです。（アネックスカワトク店・Aさん）
 - ・色々な玉ねぎドレッシングを食べていますが、とても食べやすく飽きがきません。（マルヤガーデンズ店・Mさん）

【3位】トリュフのドレッシング&ソース（千年屋）



- 【スタッフおすすめコメント】
- ・我が家の食卓には欠かせない！サラダからステーキまでこれ一つで贅沢なメニューに！（ながの東急百貨店BF店・Kさん）
 - ・トリュフが香りサラダにかけると高級感がある味わいに。肉料理とも良く合います。（アリオ八尾店・Tさん）

■ルーキー部門

【1位】はちみつレモンと塩糀のドレッシング (おいしいフードプランニング)



【バイヤーコメント】

調味料検定合格者×おいしいフードプランニング×北野エースのトリプルコラボ！コンセプトは“夏に食べたいくなるドレッシング”。レモンは神奈川県小田原産、たまねぎ



は国産を使用。はちみつとレモン果皮の配合を何度も試行錯誤しました。レモンの皮やたまねぎのシャキシャキとした食感が美味しいドレッシングです。

【2位】玉ねぎのクリーミーフレンチドレッシング (千年屋)

【バイヤーコメント】

国産おろし玉ねぎをふんだんに使用したクリーミーなフレンチドレッシング。こっくりとした味わいはクセになるはず。



【3位】和風シーザードレッシング (郡山鈴木食品)

【バイヤーコメント】

醤油、ローストベーコン、チーズを合わせた和風シーザードレッシング。温野菜、ポテトサラダ、パスタの味付けにもおすすめです。



■北野エーススタッフが選ぶ「第4回ドレッシング大賞」概要

【開催期間】2024年5月1日(水)～5月31日(金)

【販売店舗】全国の北野エース、KITANO ACE、および北野エース WEB SHOPにて販売

※画像はイメージです。商品の価格、内容、デザインが変更になる場合がございます。

(*1)大型店での取り扱い数です。店舗によって扱う数は異なります。

(*2)ルーキー部門は、直近一年間で店頭に並んだ製品です。

2021年 第1回ドレッシング大賞

順位	【キタノセクション部門】	【クリーミー部門】	【さっぱり部門】
1位	大人のためのにんじんドレッシング	醤油と鰹だしのジャポネシーザードレッシング	北海道タマネギドレッシング
2位	大人のためのシーザードレッシング	フォロのドレッシング	ゆず香る玉ねぎとしょうがの万能ドレッシング
3位	青じそノンオイルドレッシング	くんせいナッツドレッシング	わさびドレッシング

2022年 第2回ドレッシング大賞

順位	【あっさり部門】	【濃厚部門】	【肉・魚に合う部門】
1位	大人のためのにんじんドレッシング	くんせいナッツドレッシング	醤油と鰹だしのジャポネシーザードレッシング
2位	ゆず香る玉ねぎとしょうがの万能ドレッシング	大人のためのシーザードレッシング	トリュフのドレッシング&ソース
3位	北海道タマネギドレッシング	大人のための贅沢なごまドレッシング	ラブバクドレ

2023年 第3回ドレッシング大賞

順位	【あっさり部門】	【濃厚部門】	【ルーキー部門】
1位	大人のためのにんじんドレッシング	醤油と鰹だしのジャポネシーザードレッシング	ごま油と塩にんにくの芳醇ドレッシング
2位	北海道タマネギドレッシング	くんせいナッツドレッシング	たまねぎ擦りおろしドレッシング
3位	日向夏ドレッシング	大人のための贅沢なごまドレッシング	オマール海老のドレッシング&ソース

※大人のためのにんじんドレッシング、醤油と鰹だしのジャポネシーザードレッシングは、3回連続1位のため殿堂入り。

【会社概要】

社 名：株式会社エース

所 在 地：東京本部 〒135-0047 東京都江東区富岡 2-1-9 HF 門前仲町ビルディング 3F・5F

関西本部 〒661-0953 兵庫県尼崎市東園田町 5-123-1 西岡ビル 2F

代 表 者：代表取締役 社長執行役員 油山 哲也

設 立：1962年9月

事業内容：食料品専門店の運営および不動産管理

資 本 金：5,000万円



公式 HP



店舗一覧



WEB SHOP



Instagram