

Press Release

株式会社エース
2025年9月17日

ご飯のおとも200種類以上から選出！ 「北野エーススタッフが選ぶ 第5回めしとも大賞」発表

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5回めしとも大賞」を10月1日（水）より展開いたします。



今年で5回目を迎える「めしとも大賞」では、各部門にノミネートされた商品から全国の北野エーススタッフが新米の季節にお客様へおすすめしたいと思ったご飯のおとも投票し、その年の入賞商品が選出されます。**北野エースでは、200種類以上のご飯のおとも(*1)を展開しています。**2024年には、「**ふりかけの壁**」「**ふりかけの世界**」と題して多種多様なふりかけを集めたコーナーが誕生し、全国の情報番組でも多数取り上げられました。「第5回めしとも大賞」の開催に際して、10月1日（水）～10月31日（金）の期間にはめしとも大賞入賞商品を全国の店舗でご紹介します。**投票総数710票の中から「北野エーススタッフが選ぶ 第5回めしとも大賞」で【贅沢ふりかけ部門】、【ご当地部門】、【万能部門】の各ベスト3にランクインしたご飯のおともをご紹介します。**

【ふりかけの壁】【ふりかけの世界】展開中

北野エースのふりかけコーナー【ふりかけの壁】【ふりかけの世界】には、100種類以上のふりかけが大集合！定番のふりかけから、飲食チェーンの味、スナック菓子の味などを感じられる“再現系”まで、バラエティ豊かなふりかけが揃います。



(*1)大型店舗での取り扱い数です。

■ 贅沢ふりかけ部門～ちょっとリッチなふりかけから選出！～

【1位】京らー油ふりかけ（おちゃのこさいさい）

香ばしく焙煎した胡麻から、『京らー油』の旨みと「九条ねぎ」の甘みが溢れ出す、ピリ辛で濃厚な味わいのふりかけです。京野菜「九条ねぎ」の風味豊かな『京らー油』を胡麻にじっくりしみ込ませて、素揚げにして甘みを引き出した「九条ねぎ」もゴロゴロ入った『京らー油ふりかけ』は、ごはんのおかわりが止まらなくなる美味しさ。



【スタッフコメント】

- ・京らー油ふりかけはピリ辛の中に甘さもあり、唐辛子、にんにく、ネギなどのバランスも良くてとても美味しい。
- ・らー油とザクザク食感がご飯に合う。
- ・辛いものは苦手ですが、このふりかけなら美味しく食べることができました。
- ・九条ねぎがアクセントになって美味しいです！
- ・ゴマのザクザクした食感が好きで、辛すぎず食べやすい！

【2位】ゴロっと北海ホタテの焦がし醤油ふりかけ（澤田食品）



【スタッフコメント】

- ・ホタテが贅沢に入っている。混ぜ込んで少し蒸らしてからおにぎりにすると最高です。
- ・甘じょっぱさとホタテのマイルドな風味がご飯に合って満足度が高い

【3位】いか昆布（澤田食品）



【スタッフコメント】

- ・いかの旨味と磯の香りがたまらない。
- ・いかと昆布の旨味でいくらでもご飯がすすみます。
- ・本当にご飯によく合います！温かいご飯と混ぜると、昆布に少し粘りが出てそれもまた良し！

■ ご当地部門～日本各地のご当地めしともから選出！～

【1位】明太子なめ茸（キタノセクション） ▼福岡県

明太子発祥の店ふくやの明太子と「味の明太粉（めんたいこな）」を使用することで、風味・味共に明太子を感じられます。なめ茸と明太子を組み合わせ、ご飯がすすむだけでなくお酒のおつまみとしても楽しめる一品になりました。明太子好きの方にも満足いただけるよう、しっかりと辛みを感じられるバランスに調整されています。



【スタッフコメント】

- ・明太子の辛味だけでなく、旨味もあってご飯が一気になくなります。
- ・パスタや豆腐にも合いピリ辛で美味しい。
- ・なめ茸に明太子、最高の掛け合わせ。ご飯以外に冷奴やネバトロ丼に足しても美味しい。
- ・明太子がアクセントになる商品。卵焼きにもおススメです。
- ・自宅に常備しておきたい一品です。

【2位】錦松梅（錦松梅） ▼東京都



【スタッフコメント】

- ・安心できる味。
- ・きくらげの食感、松の実・白胡麻の風味、味わいのバランスがGOOD◎
- ・お湯を注いでお吸い物風にも。松の実のアクセントがクセになります。

【3位】焼のり佃煮（森博） ▼千葉県



【スタッフコメント】

- ・海苔そのものの味がいかされた一味違うりのり佃煮。
- ・森博の海苔は板海苔だけではなく、佃煮も美味しいことをもっと多くのお客様に知ってほしい！

■ 万能部門～ごはんにもおかずにも変身！？アレンジレシピ豊富なめしともを選出！～

【1位】ろく助の塩 白塩（東洋食品）

赤坂の名店「串焼き ろく助」の店主、高野正三氏が作り上げた特別な塩。椎茸、昆布、帆立など、天然の旨味成分が詰まっていて、素材の味をより一層引き立てます。まずは、ほかほかのご飯を塩むすびで味わっていただきたい一品。いつもの塩むすびが一段階美味しくなる塩です。



【スタッフコメント】

- ・ろくすけの塩は塩むすびが何十倍にも美味しくなる！魔法のような塩！
- ・お刺身や天ぷらに付けると旨味がググッと上がって、さらに美味しくなります。
- ・野菜炒めにも使えますしお肉にもぴったりで常備しています。
- ・出汁の味が感じられるため、塩むすびにするととにかく美味しい。

【2位】ザクザク食べるめんたい（キタノセレクション）



【スタッフコメント】

- ・あられやかぼちゃの種のザクザクとした食感と明太子の辛味がたまらない！
- ・オイルごとご飯にかけて食べたら止まらない美味しさ。

【3位】ぶっかけおかず生姜（キタノセレクション）



【スタッフコメント】

- ・食べた瞬間、口の中に生姜の味が広がる生姜好きにはたまらない一品。
- ・豆腐や肉・カレーの隠し味など調味料としても◎

■ 「北野エーススタッフが選ぶ 第5回めしとも大賞」概要

【開催期間】2025年10月1日（水）～10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

※店舗により取り扱い状況が異なる場合がございます。詳しくはお近くの店舗までお問い合わせください。



めしとも大賞
特設ページ

【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



Instagram



X



店舗一覧