

Press Release

株式会社エース
2025年4月15日

「北野エーススタッフが選ぶ 第5回ドレッシング大賞」発表 スター発掘部門 1位に「燻りがっこドレッシング」

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回ドレッシング大賞」を5月1日（木）より展開いたします。



今年で5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が2024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へ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（木）～5月31日（土）の期間でドレッシング大賞受賞商品を全国の店舗でご紹介します。投票総数742票の中から2025年「北野エーススタッフが選ぶ 第5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【クリーミー部門】、【あっさり部門】、そして弊社バイヤーイチ推し商品から選ばれた【スター発掘部門】(*2)でそれぞれご紹介します。

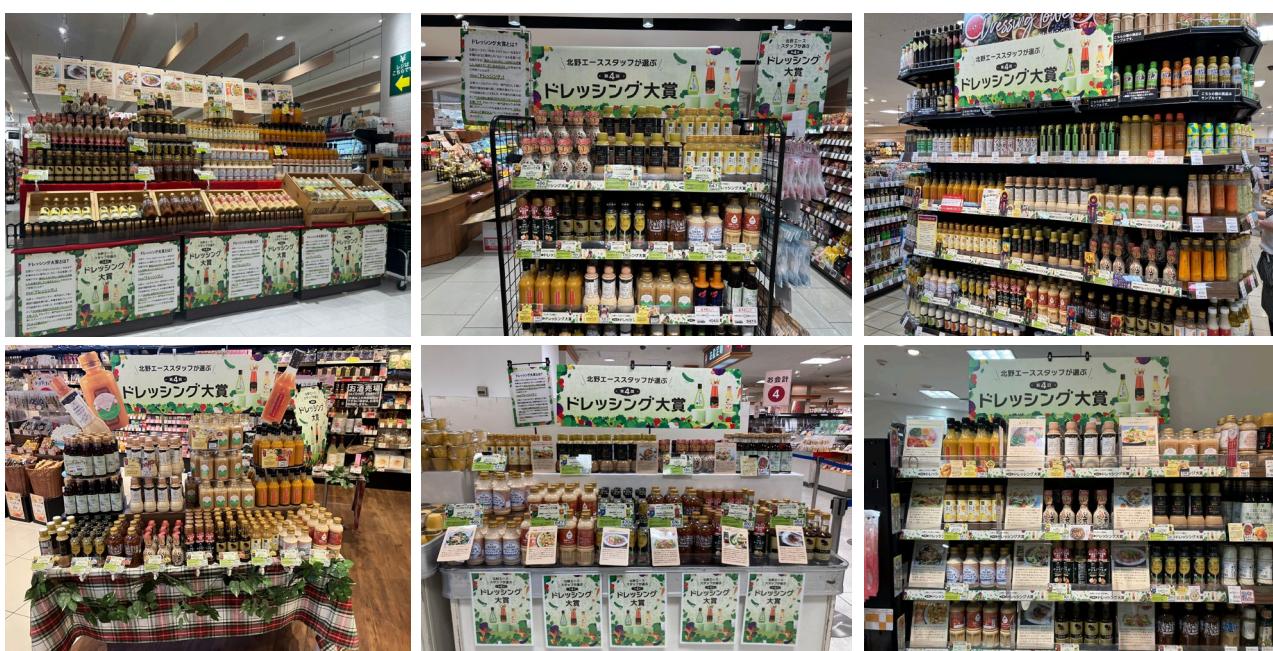
■「北野エーススタッフが選ぶ 第5回ドレッシング大賞」概要

【開催期間】2025年5月1日（木）～5月31日（土）

【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。※WEB SHOP、店舗により取り扱い状況が異なる場合がございます。お近くの店舗までお問合せください。

■「北野エーススタッフが選ぶ 第4回ドレッシング大賞」展開画像



■クリーミー部門

【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も。



【2位】くんせいナツドレッシング (安本産業)



【スタッフおすすめコメント】

- ・燻製の香りが食欲を引き立てる！ナツの食感が楽しくてサラダのアクセントに。（上小田井店・Aさん）
- ・燻製好きには絶対コレです。やめられません。（高槻阪急スクエア店・Sさん）
- ・サラダがおつまみとしても美味しいになります。（MIDORI長野店・Sさん）

【スタッフおすすめコメント】

- ・他のごまドレッシングと比較しても圧倒的なごま感が特徴で、その濃厚さから坦々麺など通常のごまドレッシングにはできないアレンジができる。（楽々園店・Sさん）
- ・いつものしゃぶしゃぶがワンランクアップ！（福岡パルコ店・Fさん）
- ・ポテトサラダのマヨネーズ代わりに和えると、ゴマの香りたっぷりでお店の味に変身。（広島T-SITE店・Sさん）
- ・ごまドレッシングの中でも濃さがNo.1！（高槻阪急スクエア店・Tさん）

【3位】大人のためのシーザードレッシング (キタノセレクション)



【スタッフおすすめコメント】

- ・濃厚チーズにアンチョビのアクセントが効いています！ポテトサラダにかけるのがおススメ。（則武新町店・Iさん）
- ・チーズが濃厚でリゾットにしても美味しいです。（則武新町店・Tさん）
- ・ブラックペッパーが効いています。（富山大和店・Iさん）
- ・濃厚といえばこのシーザードレッシング。チーズのコクがたまらない！（東京本部・Tさん）

■あっさり部門

【1位】日向夏ドレッシング（ミツイシ）

太陽の香りいっぱいの日向夏が上品な酸味と爽やかなうま味のドレッシングになりました。ふかふかの白皮ごと日向夏の皮を小さくカットして入れることで、ほのかな甘みとシャキシャキとした食感が楽しめます。日向（ひなた）にふりそそぐ太陽の恵みで豊かに育った日向夏をまるごと使用しました。上品な酸味と旨味を感じられる爽やかなドレッシングです。



【スタッフおすすめコメント】

- ・暑い時期に野菜、唐揚げ、餃子などマルチに使って美味しい。（静岡伊勢丹店・Kさん）
- ・日向夏の果汁が多く、果肉もありシャキシャキした食感を楽しめて、サラダ以外にも使えます。（関西本部・Iさん）
- ・柑橘の香りがサラダに抜け感を与える！爽やかな風味をプラスしてくれるのでいつものドレッシングとはちょっと違う気分が楽しめます！（上小田井店・Aさん）
- ・白身魚でカルパッチョにしても美味しいです。（高槻阪急スクエア店・K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】

- ・初めて食べた時に飲めるドレッシングが来たー！と感動。旨みがとにかくすごい！（東武船橋店・Oさん）
- ・玉ねぎドレッシングの中で一番食べやすい！あつという間に1本使い切ってしまいます。（則武新町店・Tさん）
- ・生姜をプラスしてマイルドな焼肉だれとしてもおススメ。（青森エルム店・Sさん）

【3位】ごま油と塩にんにくの芳醇ドレッシング (オジカソース)



【スタッフおすすめコメント】

- ・パンチが効いて旨いドレッシング。アレンジにもおススメ！！（香林坊大和店・Sさん）
- ・いつも買って食べてます。ごま油の香りとにんにくの香ばしい風味がベストマッチです。（スズラン高崎店・Kさん）
- ・キャベツにかけると無限に食べられます！（うすい郡山店・Oさん）
- ・ごま油と塩味、後からほんのり香るにんにくが食欲を唆ります。塩焼きそばとしても相性抜群でした。（高槻阪急スクエア店・Oさん）

■スター発掘部門

【1位】燻りがっこドレッシング (UMAMY)



【バイヤーおすすめコメント】

蓋を開けると、燻製の香りがふわっと広がります。ドレッシングの中には刻まれた燻りがっこが入っていて、ポリポリとした食感が良いアクセントです。定番のドレッシングとは一風変わっていますが、毎日使える新定番へのポテンシャルを感じる商品です。

【ノリット・ジャポン株式会社 ご担当者さまコメント】

本商品は、いぶりがっここの調味液を活用したいという生産者の想いから開発されました。いぶりがっここの香りと旨みが詰まった、これまでにないドレッシングです。ぜひ、秋田名物のいぶりがっこをドレッシングでお楽しみ頂けますと幸いです。

【2位】京都の祇園七味香るフレンチドレッシング (オジカソース)



【バイヤーおすすめコメント】

京都名物の風味豊かな祇園七味と黄金一味をブレンドし、独自の製法で仕上げた、こだわりのフレンチドレッシングです。フレンチドレッシングの中に感じる心地よいピリ辛感は、サラダだけでなく揚げ物や冷製パスタ、ローストビーフと合わせてもおいしいです。

【3位】トムヤムドレッシング (アライドコーポレーション)



【バイヤーおすすめコメント】

本場タイのレモングラス、唐辛子、ガランガルなどのハーブをしっかりと感じられるクリーミーなドレッシングです。辛味をプラスしたい時にはもちろん、このドレッシングがあればご家庭の料理を本格的なトムヤムティストに変身させられる優れものです。

(*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)スター発掘部門はバイヤーが商品選定後に本部スタッフの投票で決定。

【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