



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

---

審査レポート

---

アマニ油入りドレッシング 和風たまねぎ



食の情報の専門家  
一般社団法人  
日本フードアナリスト協会  
Japan Food Analyst Association Certified

# 審査レポート



商品名 アマニ油入りドレッシング 和風たまねぎ

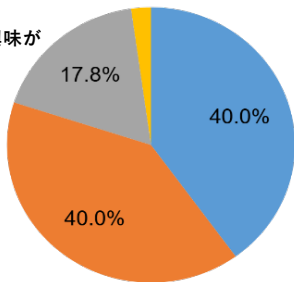
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回 (2025年5月)

WEBアンケート・1次審査・2次審査・最終審査を厳正に行った結果をご報告させていただきます。

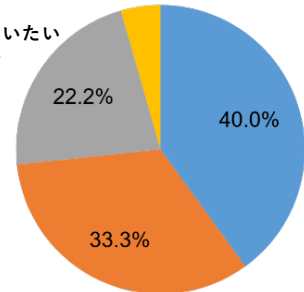
## WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通  
■ あまりない ■ ない

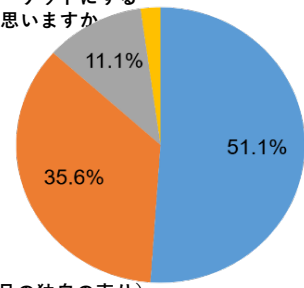
1 この商品に興味がありますか



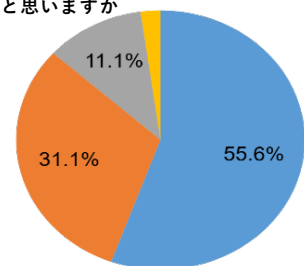
2 この価格で買いたいと思いますか



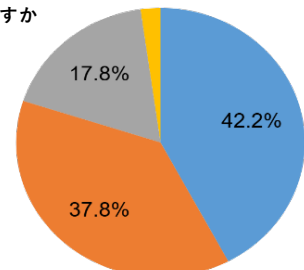
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



4 USP (その商品の独自の売り)がある商品だと思いますか



5 買いたくなるネーミングですか



## 審査評

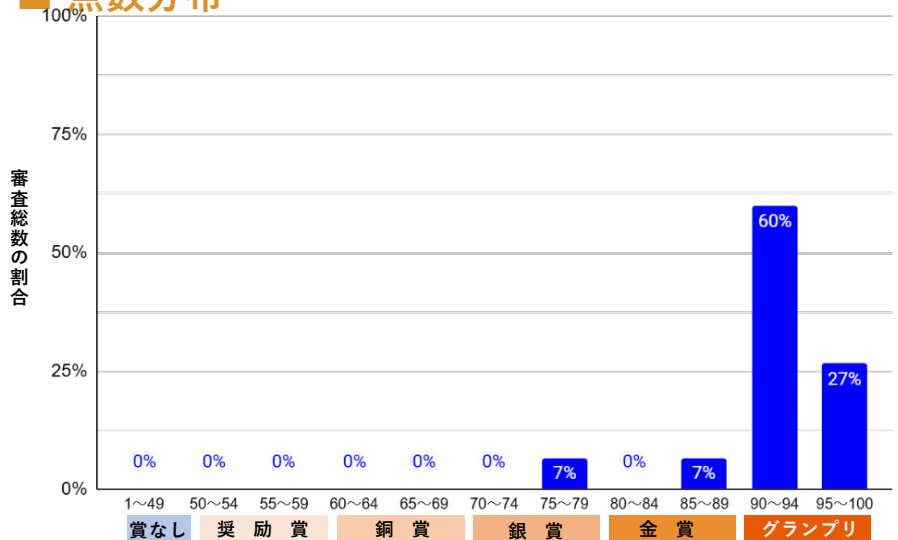
評価が高かった内容

玉ねぎの甘味がアマニ油に溶け込み、風味豊かな味わい  
 オメガ3が気軽にかつ日常的に摂取できるのが良い  
 機能性と美味しさの両面を追求した欲ばりドレッシング  
 オメガ3が豊富なカナダ産ゴールデン種の希少アマニを使用  
 ニッポンといえばアマニ。ニッポンアマニ油には安心感がある  
 中身が出すぎず、適量を美しくかけられるので汎用性が高い  
 甘味と酸味のバランスがよく誰にでも好まれる味

評価が低かった内容

せっかくのオメガ3の文字がすてられてしまう場所にあり残念  
 玉ねぎの産地の明記があるとよい  
 農薬検査、放射能検査がなされていない点が不安材料である  
 ブルーのパッケージカラーは食欲をそそりにくい  
 玉ねぎがもう少し協調されていたほうが特徴が出せる  
 菜種油が多いのではないかと。アマニオイルの割合は？  
 全体的にもう少し丁寧な説明がほしい

## 点数分布



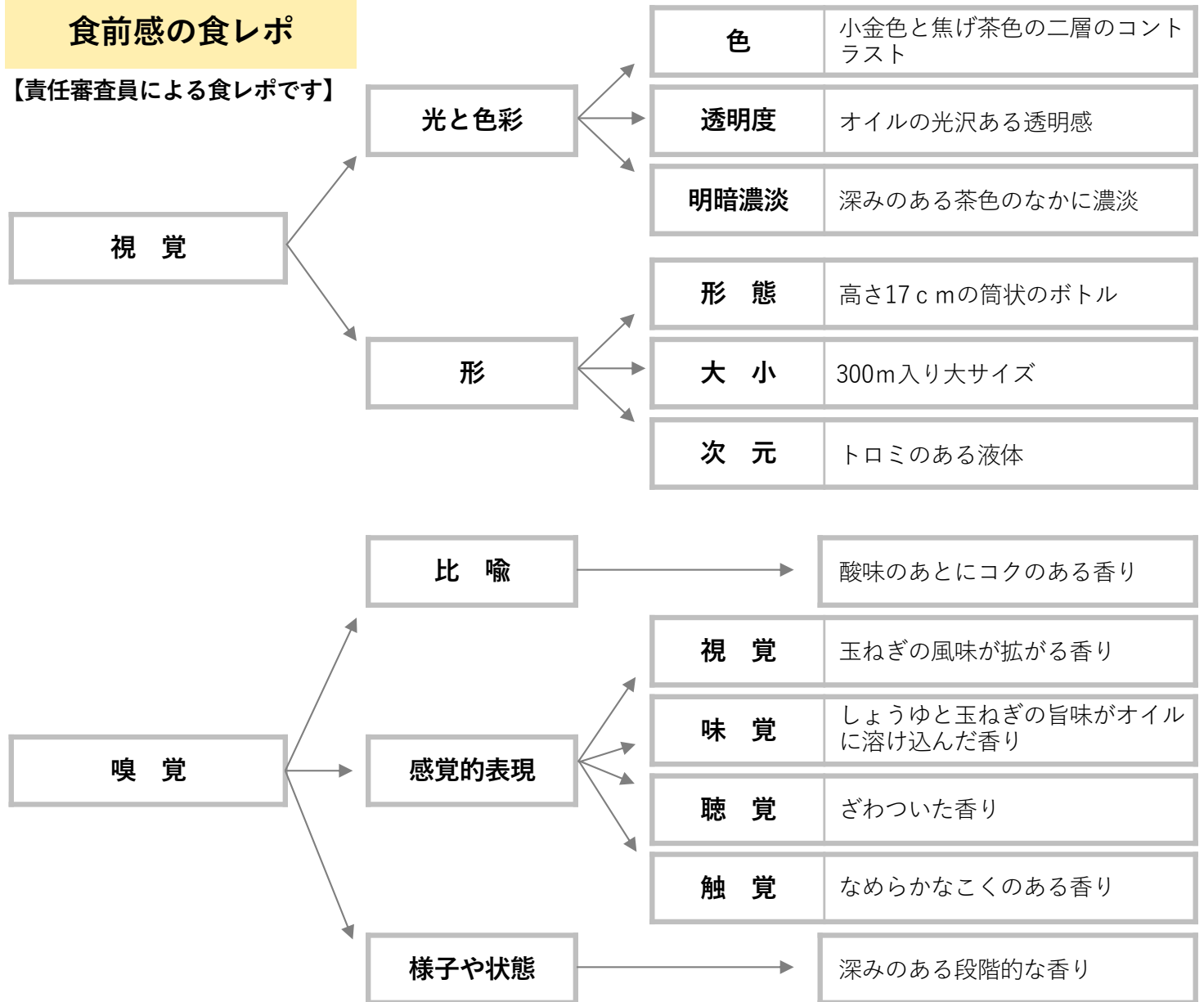
当商品は70点台、80点台の銀賞、金賞が14%、グランプリの90点以上が87%という非常に高い得点結果を獲得されています。たまねぎの甘味が感じられバランスの取れた味わいの当商品は、万人向きの味で、健康意識の高い現代において市場に受け入れられやすく、ターゲット層も多いと感じられるアンケート結果にもなっています。アマニといえばニッポン。この確かなブランド力を活かして商品の更なるブラッシュアップに期待します。



美味しさ分析レポート1

食前感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



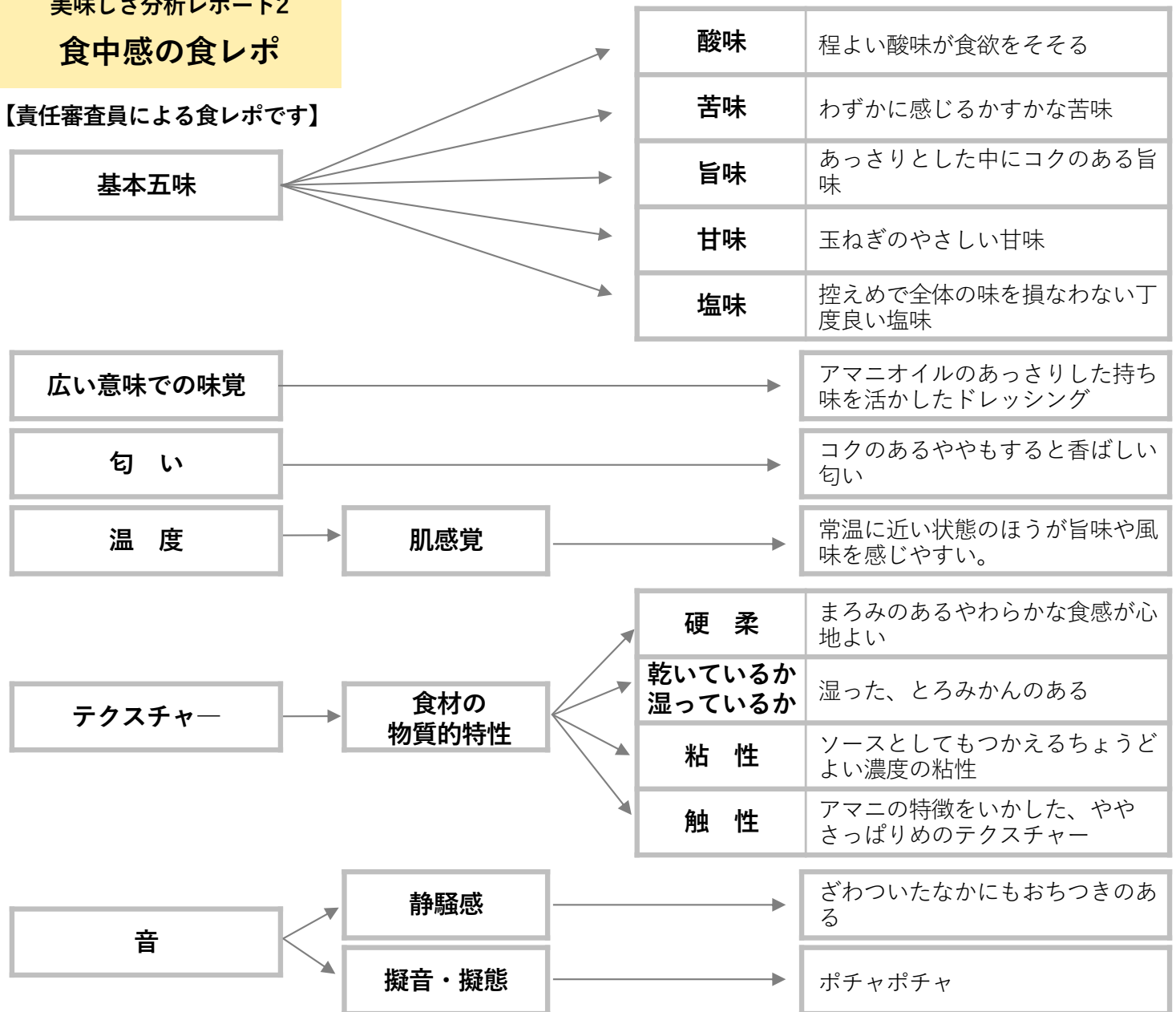
■ 食前感 講評

アマニ油と大きくかかれたインパクトあるパッケージ、オメガ3の文字が強調され商品の特性がわかりやすい見目で、スーパーにならんでいたら、思わず手に取ってしまいたくくなります。身体によいアマニオイルがドレッシングとして完成されていることで、オイルそのものでは購入されない層にも、手軽にアマニオイルを摂取できる点が受け入れられやすいと当商品の見た目から感じます。キャップを外して香りがかぐと、瞬間的に酸味のある香りにつつまれ食欲をそそられます。その後しょうゆやオイルの深いコクと旨味の香りにかわり、奥行きのある食味を想像させます。次に、玉ねぎのほんのりした甘味のある香りがかすかに感じられ、日本人にはなじみの深い醤油ドレッシングの風味がどこか懐かしさを思い起こします。良く振ってから香りをかいてみると、見た目の光沢の深さが増すのも手伝ってさらにうまみの濃縮された香りがひろがり、サラダ以外の用途の広がりにも期待が膨らみます。

## 美味しさ分析レポート2

### 食中感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



## ■ 食中感 講評

まず、口に含んだ瞬間程よい酸味につつまれました。そのあとからあっさりとした滑らかなオイルの風味とテクスチャーがひろがり、ところどころに感じられる固形玉ねぎの食感がアクセントとして楽しめるところがとても心地よく感じました。和風玉ねぎ味というだけあり、万人に好まれるであろう全体的にやさしい味わいで、温野菜から肉、魚、麺類などなんにでも合わせやすく、料理の味をじゃましない、素材をひきたてる味わいに仕立てられているところに好感がもてます。

粘度も一般的なドレッシングと比べて、ややさらっとしておりアマニオイルの特性がやさしい風味に仕上がっています。それでいて、乾燥たまねぎと生タイプ2種類の玉ねぎの効果のおかげで、味が単調にならず、コクと旨味がしっかりのこっているところが素晴らしく、お子様やお年寄りにも食べやすい食味です。さわやかな味わいがこれからの季節にもピッタリで、そうめんやつめたく冷やしたオレンジのサラダなどでも楽しみたいです。



美味しさ分析レポート3

食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

後味

ほどよい酸味でつつまれた、しょうゆベースの玉ねぎのさわやかな旨味がのこる。

気候・地域

夏の暑いときにはさっぱりと、冬の寒いときにはフリットやお肉にかけてコクを楽しみたい。

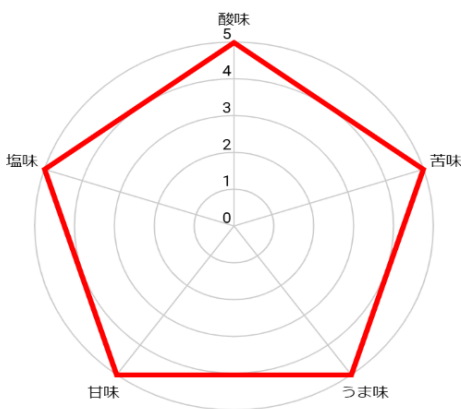
食経験・食習慣

日本人にはなじみのある味、たっぷりかけて楽しみたいバランスの取れた味わい。

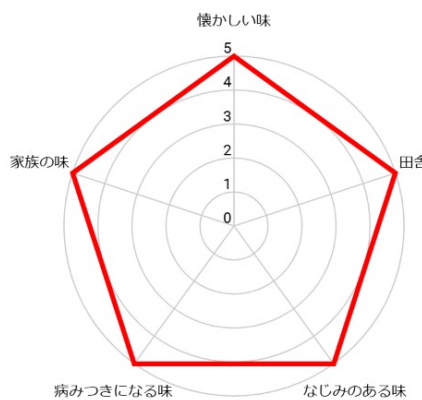
健康・生活様式

アマニオイルは日常的に摂取したい食品であり、オメガ3の効果は広く知られている。

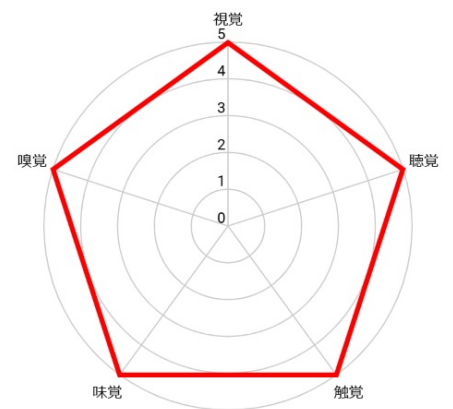
基本五味のレーダーチャート



広い意味での味覚のレーダーチャート



五感に対する感じ方レーダーチャート



五味	評点
酸味	5
苦味	3
うま味	4
甘味	4
塩味	3

広義の味	評点
懐かしい味	5
田舎の味	3
なじみのある味	5
病みつきになる味	4
家族の味	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	3
触覚	4
味覚	4
嗅覚	4



# ジャパン・フード・セレクション 審査レポート

## 1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

2種類のだまねぎがほどよいアクセントとなり、酸味と甘みのバランスのよさが万人に好まれる味でオメガ3を摂取できるアマニオイルのドレッシングという点が高評価でした。ドレッシングであれば健康によいオメガ3が気軽に摂取でき、健康志向の現代人のニーズに合ったものと考えます。一方で、もう少し焦がし玉ねぎやフレークなどなにかしら味に際立った特徴がほしい、菜種油が多くアマニオイルがどれくらいは入っているのかわからず、玉ねぎの産地も不明な点が気になるといった声もあがっていました。

## 2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

アマニ油入り、オメガ3の文字が大きくパッケージが大胆で目を引くものがあり、スーパーで並んでいると手に取りたくなる、という意見があがっていました。また持ちやすだけでなく、ドレッシングにありがちなたくさん出すぎる、ということがなく適量が出てくる仕様で、消費者の立場にたった設計に好感がもてました。また、食品としてブルーの色味は食欲がわかない、和風たまねぎの文字などのフォントがあっていない、オメガ3の文字が残ったままであれば使いながら価値を実感できる、といった意見がでていました。

## 3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

健康志向の現代社会において、オメガ3、アマニオイルの効果の消費者認知は年々高まっておりトレンドにそった商品の開発がなされているといった意見が多くありました。一方、健康志向の人は添加物や材料に対する関心も高く、情報にも敏感なため、材料や中身の説明、オメガ3をとることで得られるメリット、価格に対する納得感が感じられる情報がほしい、という意見もあがっていました。

## 4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

広告については、しっかりなされていると感じられるといった声が多くありました。ECサイトにおいても、ニッポンさんのアマニドレッシングが上位に掲載され、かつ写真にインパクトがあるため購入意欲を掻き立てられます。一方で、レシピページがやや見づらい、SNSにおいてもウェルビーイングの会社であることをもっとアピールされてもよいのでは、という声もありました。

## 5. ブランディング要因

アマニオイルのリーディングカンパニーの底力、戦略、魅力が感じられ素晴らしいです。ニッポンさんのブランド力には安心感があります。健康リテラシーの高い人はアマニオイルも摂取している人も多く、それだけに商品に対しては敏感であり、ゴールデン種をコールドプレス製法で搾油していること、ゴールデン種は世界でも5~10%程度しか生産されていない希少アマニで、オメガ3が豊富に含まれている事などをもっと大々的にアピールされていかれるとよいのではという意見がでていました。

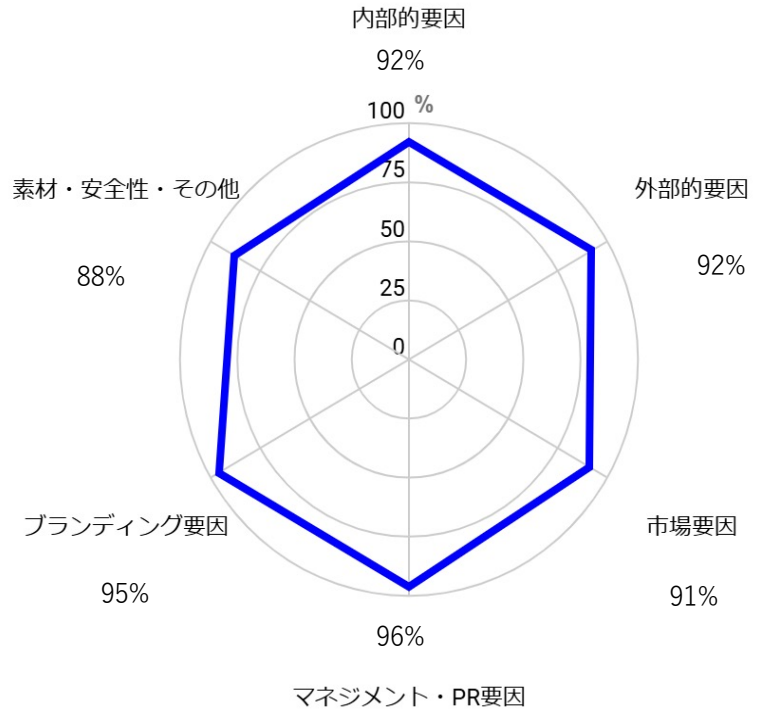
## 6. 素材・安全性・その他

素材、安全性、その他の部門が唯一80点台の結果でした。トレーサビリティ管理、FSSC22000認証などしっかりされている点において高評価でした。当商品は健康、ヘルシーというのが売りの商品でもあり、農薬検査、放射能検査が行われていない、という点が不安材料となりました。

# 審査レポート

## ■ 要因分布

全要因ともに88点以上でバランスのとれた評価結果となっています。内部的要因92%、外部的要因92%、玉ねぎの優しい甘味のアマニ油ドレッシングは誰にでも受け入れられやすい美味しさであり、パッケージもインパクトがありました。アマニオイルのリーディングカンパニーとしての実績、信頼度がマネージメント・PR要因96%、ブランディング要因95%という高い評価につながりました。素材・安全性・その他については88%、玉ねぎがメイン食材であり、農薬検査をされたほうが良い、という声があがっていました。総合評価92%、グランプリ受賞となりました。



## ■ 総評

まずは、2003年からアマニの日本におけるリーディングカンパニーとして、市場を牽引してこられいまやアマニ関連市場が170億円を超えるまでに成長しているという事実、ニッポンさんの功績に敬意と尊敬の念を表します。

アマニオイルは、オメガ3を豊富に含み身体によい食品というのは今では広く周知されるようになりました。いまや生活の一部となっておりますが、やはり美味しくなくては継続はできずリピートにはつながらないと考えます。当商品の世界でも希少で、かつオメガ3の含有率の高いゴールデン種を採用され、エビデンスに基づいたコールドプレス製法で搾油されているという点はととてもすばらしく、ヘルシー志向のターゲット層にも強く刺さると考えます。また、パッケージにおいても消費者にわかりやすく、インパクトがある仕様になっている点において高評価を得ていました。中栓を開ける手間もなく液体がとびださない仕様、ドレッシングの中身をだすときに適量その都度でくる設計も、大変使い勝手がよく、サラダ以外のお料理のソースとしての汎用性にもすぐれており好感がもてるものでした。また、ニッポンさんのブランド力には安心感もあり、2010年以降たゆまぬ改良をつづけておられることも信頼につながっています。当商品は優しい味わいで万人に受け入れられやすい味ですが、ややもすると平凡になりやすく、なにか特徴的なアクセントが加わればさらに差別化につながると考えます。

今後の要望として、将来的にアミノ酸をのぞいたもの、価格は多少あがってもニッポンさんならではのアマニオイルをたっぷり使用し、添加物を極力減らしたものを食べてみたい、といった声が出ていましたことを申し添えておきます。当商品はそれ自体完成度が非常に高い製品であり、今後のさらなる向上、進化に審査員一同、心より期待しております。



〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壱番館5階  
Tel : 03-3265-0518 / Fax : 03-3265-0519  
Mail : info@foodanalyst.jp



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション