



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 ごま



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



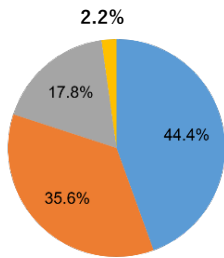
商品名 アマニ油入りドレッシング ごま
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回 (2025年5月)

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。

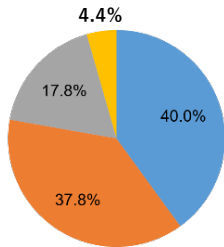
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

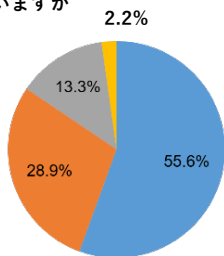
1 この商品に興味がありますか



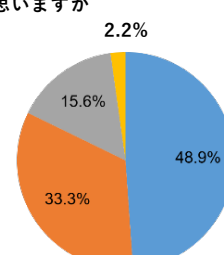
2 この価格で買いたいと思いますか



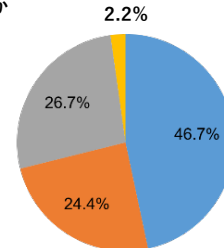
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

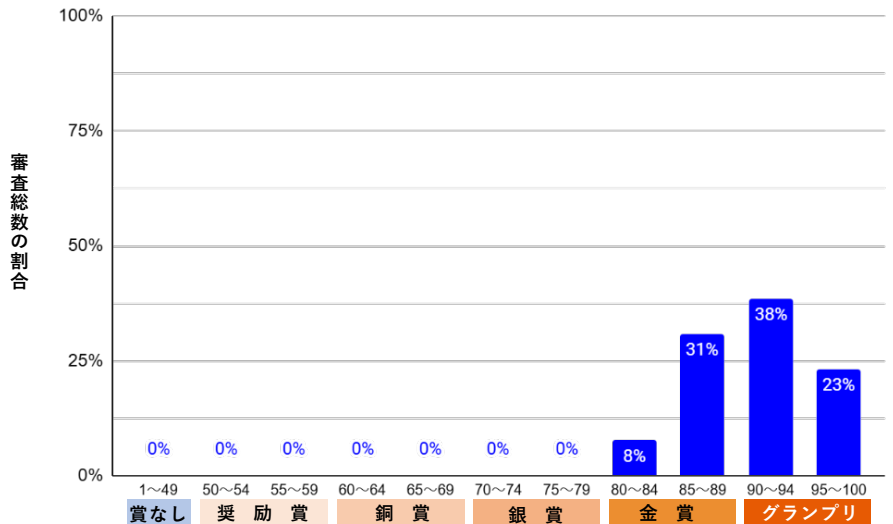
評価が高かった内容

クリーミーな舌触りと酸味バランス、胡麻の風味が秀逸
 オメガ3が気軽に摂取できるのが健康志向のトレンドに合う
 キャップを回すだけで中栓が開き、キレも良く使いやすい
 「アマニ油入り」「ごま」味が、一目で分かりやすい
 アマニ油を牽引する企業としての信頼感がある
 健康を意識した企業の新しいイメージが好印象
 オメガ3の表記が目につきやすく、興味を引きインパクトがある

評価が低かった内容

差別化できる原料や製法への拘りが初見では伝わりづらい
 蓋を開けると同時に“オメガ3”のパッケージが剥がれてしまう
 アピールできる機会であるサブタイトルがないのは惜しい
 商品陳列棚で馴染んでしまうのが勿体ない
 厳選素材や製法に見合う特別感のある外観だと訴求性が上がる
 αリノレン酸の効能が伝わると健康効果がより分かりやすい
 アマニドレッシングのブランドがあるともっと伝わる

点数分布



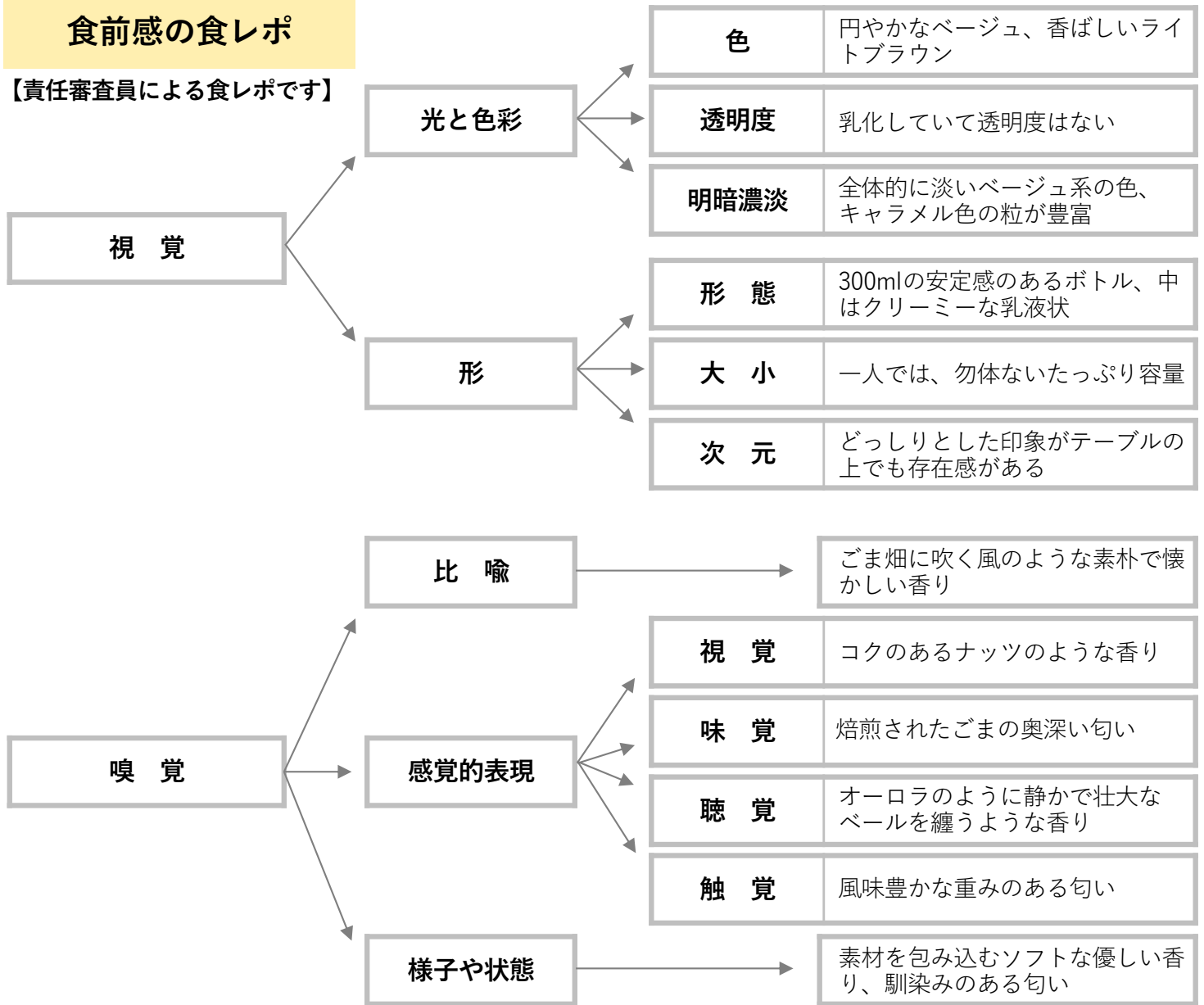
点数分布として金賞相当が39%、グランプリ相当が61%を占めた結果、総合評価91%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点に寄った理由として老若男女に好まれる親しみのある“ごまドレッシング”であることが一目で分かり、使い勝手の良さが多くの人の共感を得たことが挙げられます。又、「ターゲットにする客層は多い」「USP」が8割以上だったことから素材・製法への拘りが差別化できる魅力的な商品と言えます。



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

目に飛びこんでくる“ごまドレッシング”だと分かる訴求性のあるパッケージ、内容量300ml以上の重量感があり、どっしりと安定した印象とお得感があります。

パッケージでは「アマニ油入り」と「オメガ3」がまず目に飛び込み一般的な“ごまドレッシング”との違いが容易に伝わり健康志向のターゲットへのメッセージと受け取れます。野菜の上に鶏むね肉スライスを載せ、オードブルのように華やかなサラダを表現したパッケージ写真は、主役級のご馳走サラダの印象があり、商品をイメージしやすく食欲を湧かせます。

キャップを回すだけで中栓が開くのもトレンドに沿っていると感じました。口が広めでありながら適量が出る設計は、液だれせずにストレスフリーで使えるのが快適です。全体的に円やかなベージュ系の色、キャラメル色のごまの粒が発見を促し、ナッツのようなコク深い香りと酸味は嗅覚を刺激します。

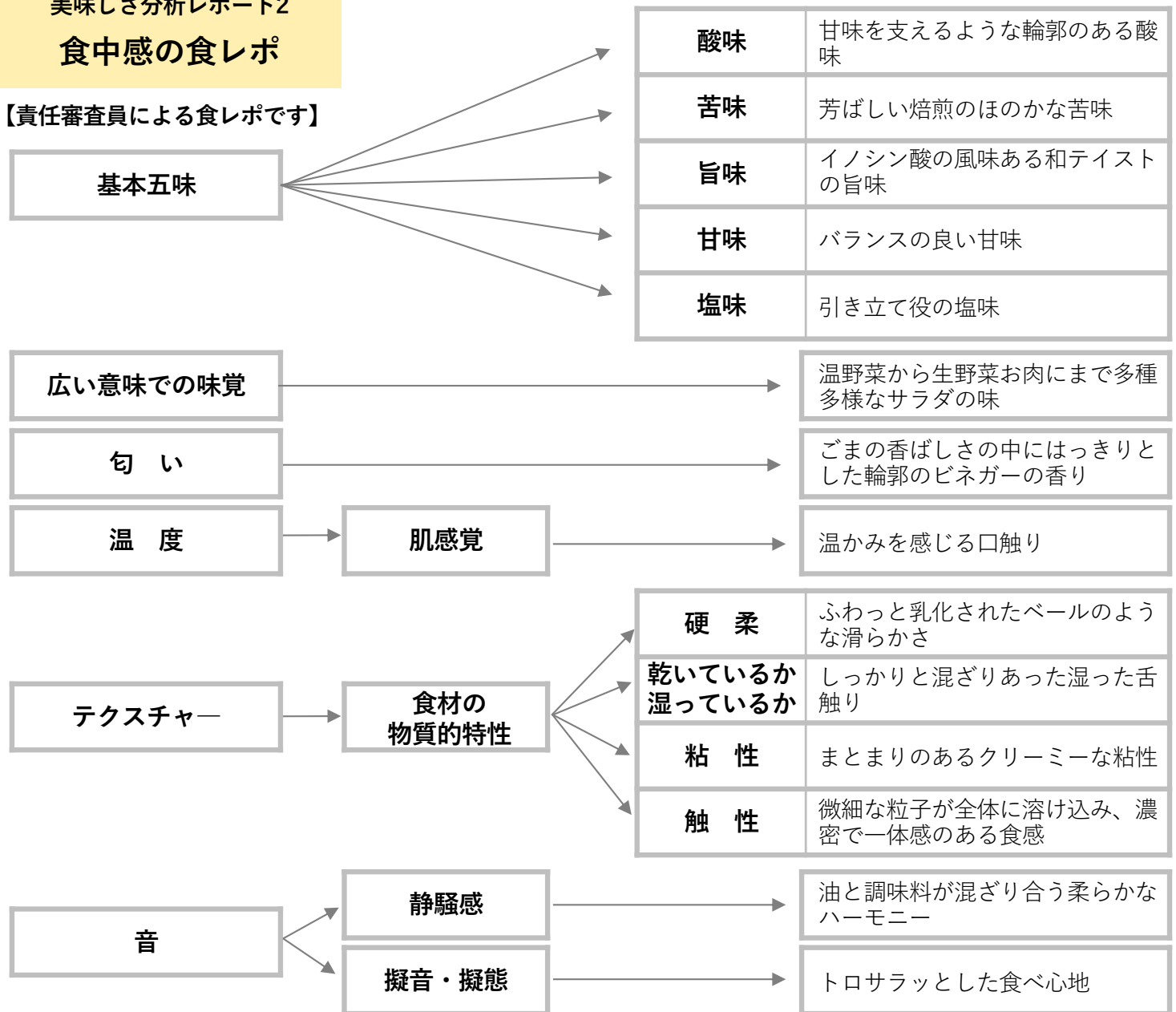
食べる前から贅沢に味わうことが出来ると想像し食前に早く食べたいと心が躍りました。



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

一目で分かるたっぷりの胡麻の存在感を確認しながら、一口頬張ると胡麻の香ばしさがふわっと鼻に抜け、程よい酸味と滑らかでまとまりのあるクリーミーな粘性でいつまでも食べ続けられる心地良さが止まらなくなります。健康効果の高いサラリとしたアマニ油とナッツ感のある胡麻の風味が一体化し、素材の魅力を引き立てる包容力も商品の魅力だと感じました。まさに「アマニ油入りドレッシングごま」は、この五味のバランスの良さとトロサラッとした口触りが老若男女多くの方が素直に“おいしい”と感じる理由だと言えます。特に、ごまドレッシングを日常使いする方には、開けた瞬間の香りから違いが分かることでしょう。カナダ産の希少な品種を使い、コールドプレス製法で抽出したアマニ油は独特な香りも見事に混ざり合いハーモニーを奏でているかのようでした。すぐにもう一口もう一口と食べ進めたくなり、気付いた時には、満腹というほど夢中になりました。

ご馳走気分で心も体も満たしてくれる「アマニ油入りドレッシングごま入り」の食中感でした。



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

ほのかに感じる甘さと輪郭のある酸味がごまの記憶と共に舌の上で静かにほどけていくような後味

気候・地域

しっとりとした湿度を含んだ空気感やごまの香りが都会にいながらノスタルジックな気持ちになる

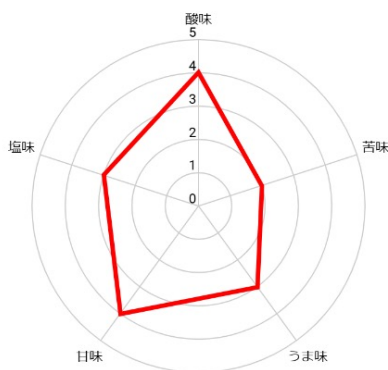
食経験・食習慣

家族の健康を気遣い母が作ってくれた胡麻和えのように、ごま風味は飽きずに野菜を沢山食べられる。そんな包容力のある味わいを思い出した

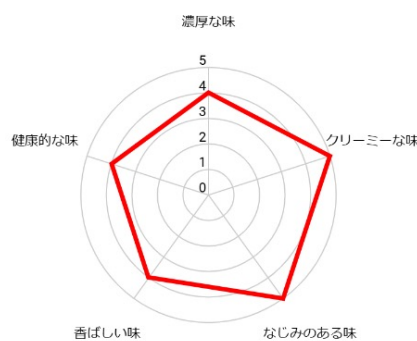
健康・生活様式

小さな粒に驚くほどの栄養が詰まったごまの力とアマニ油のオメガ3の力は自然由来の植物パワーを感じる。アマニ油は、毎日の生活に欠かせないものという位置づけ

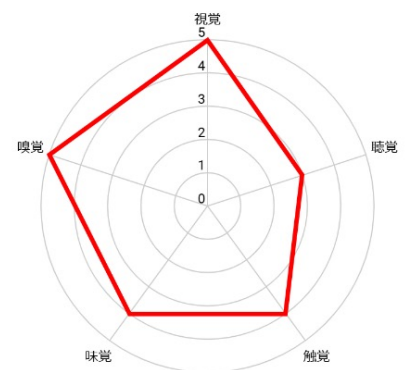
基本五味のレーダーチャート



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	4
苦味	2
うま味	3
甘味	4
塩味	3

広義の味	評点
濃厚な味	4
クリーミーな味	5
なじみのある味	5
香ばしい味	4
健康的な味	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	3
触覚	4
味覚	4
嗅覚	5



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）

食べる前から酸味と胡麻の香りが嗅覚を刺激し食欲が増しました。一口食べると五味のバランスの良さが秀逸でサラリとした良質なアマニ油がこの商品のベースを支えていると感じることが出来ました。

馴染みのあるテイストのドレッシングの“油”を変えるという発想、「総合食品企業」として何ができると「石を投じ」、社会的な健康課題に貢献するためのビジョンを掲げ役割を担うという強い想いに深く感銘を受けました。又、品種や産地を限定しているアマニ油は、希少でニュース性ある商品だと思いました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

商品をイメージできる写真があり、ストレートなネーミングも好印象でした。売り場でも馴染むパッケージなので一目で「アマニ油入りごまドレッシング」だと分かります。キャップを回すだけで中栓が開き、キレも良く使いやすさにも感動しました。ただ、蓋を開けると同時に“オメガ3”のパッケージが剥がれてしまうのが勿体なさを感じました。商品のアピールポイントでもある差別化できるメッセージなのでテーブルに置いた際に目にすることで話題性にもなり更なるファン層の広がりにも期待できる商品だと思いました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

アマニ油の価値を高めるブランド戦略がトレンドに沿っていると感じました。一般のごまドレッシングの中ではコストが少々高めですが、高級品と比べるとコストパフォーマンスが良く、中間的な立ち位置で手に取りやすい商品です。ターゲットを明確に品質の良さがアピール出来れば、「いつも使うものより少し質の良い物を買いたい」消費者層にアピールできると思いました。健康・美意識の高い20代～30代もターゲット層に入れることで親子間からも派生していくのではないかと考えます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

アマニ製品サイトで「アマニジャー」がとても分かりやすくアマニの活用や効能について発信していて温かい気持ちになりました。ただ、“アマニ油入りドレッシング”のみのブランドカテゴリーが見当たらず、HPに行かなければ伝わらないのも勿体なさを感じました。今後は魅力を伝える場としてXだけでなくInstagramやTikTokなどを活用する事でお洒落で健康志向の高い若年層に対しても高品質のアマニ油入りドレッシングということを広めシリーズのファン層を獲得していけると想像できます。

5. ブランディング要因

アマニ油ドレッシングの先駆けであり、リーディングカンパニーとして堂々たる品質の良さを感じました。ただ、一般同種の商品との違いが分かりにくく消費者として選択に迷ってしまうのが実情です。一目で分かるような「ニップンのアマニ油入りドレッシングシリーズ」として商品ブランドラインを示す括りとなるラベルやロゴなどがあるとより差別化でき、選びやすくなると思いました。拘りの素材・製法など、他社では成し得ていない差別化できる要因であり貴社のブランド力アップに繋がると確信しています。

6. 素材・安全性・その他

トレーサビリティ管理などカナダ産の希少なゴールデン種使用、コールドプレス製法で搾油するなど素材・製法への拘り、日本アマニ協会認定など素材・安全性で信頼できるとの声が多くありました。ただ、原材料の一部である「胡麻」に関する拘りが伝わりづらい点や農薬検査の有無について気になるという意見がありました。アマニ油の機能性についての研究やリーディングカンパニーとしての大きな役割にも称賛の声があがっていたことも貴社の長年の研究からも伝わり安心・安全に繋がっていると実感しました。

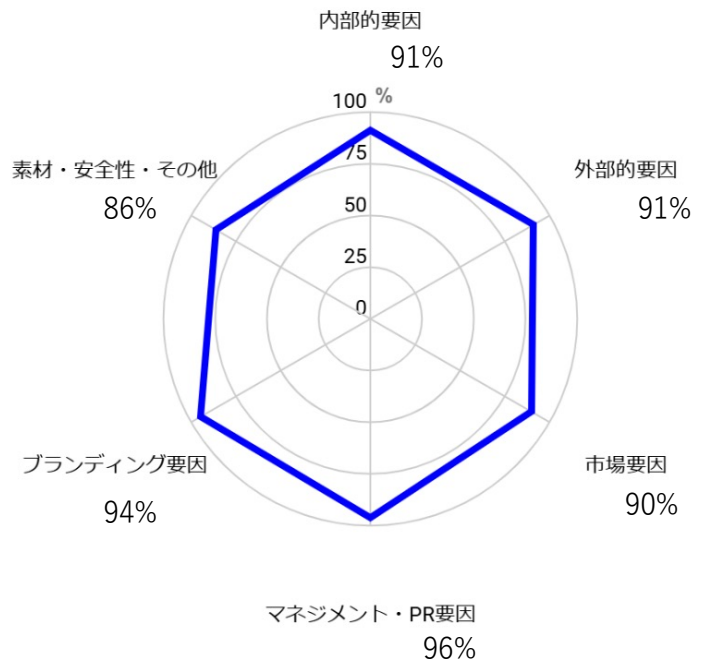
審査レポート

■ 要因分布

要因分布として86%から96%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い六角形となりました。

特にマネジメント要因96%、ブランディング要因94%に至った理由としてアマニオイルドレッシングの先駆的存在である事やウェルビーイングを追求し、持続可能な社会の実現に貢献している企業として多くの方が信頼し、安心感を得ているからだと考えられます。

味や香りなど商品自体の魅力を表す「内部的要因」ネーミングやパッケージからなる「外部的要因」も91%と高く、バランスの良い酸味と深い胡麻の味わい、健康志向のトレンドにも対応しているなど老若男女幅広いニーズに対応できる商品であると高評価でした。



■ 総評

製粉業界の先駆者としての歴史を持ち、健康食品分野でも革新的な取り組みを行ってきた経緯があり、社会的課題である健康寿命延伸に着目し、アマニ油市場でのリーディングカンパニーとしての地位を確立してきた背景には、甘んじることなき企業のパイオニア精神に加え、新しい時代の「食」を創造していこうとする柔軟なチャレンジ精神があり大変感銘を受けました。「アマニ油入りドレッシングごま」は品質の良いアマニ油を食卓でより使いやすく登場させ、消費者の選択肢を広げることで社会的な健康課題に貢献していると感じました。「総合食品企業」としての役割を担い、新たな経営理念に沿った人々のウェルビーイング(幸せ・健康・笑顔)を追求し、持続可能な社会の実現に貢献していく姿は称賛に値します。

馴染みのある胡麻ドレッシングだからこそ、ワンランク上の胡麻ドレッシングをというのがまさに健康・美容志向のボディメイクとしてトレンドに沿った商品だと考えられます。ただ、同種のドレッシングと比較した際に商品の特徴や良さが十分に伝わりづらい点で、単に価格の差で選択されるのでは勿体ないと感じました。もし今後のご参考として頂けるのなら、例えば味の特徴として「2種の焙煎胡麻使用」やアマニ油が「植物油脂中28%の比率」であることも、第一印象で商品を手にとった時に知りたいという意見も多数あったことを考慮し売り場にQRコードを添付する、CMを流すなど伝えきれない情報を発信することや他には見ないデザイン、プラスアルファのラベルやシールで一目で「何か違う」と思えるようなインパクトを与えるなど視認性を上げ、商品自体を多くの消費者に広く深く知ってもらう仕組みを活用し、もっと多くのファンを獲得できる可能性を感じたことをお伝えします。

最後に、貴社のご活躍は今後益々日本だけではなく世界の健康寿命に寄与する総合食品企業として更なる成長を続け、飛躍していくことと祈念し、一人のアマニ油ファンとしても応援して参りたいと思います。



〒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