



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黒酢たまねぎ



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



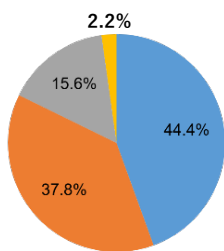
商品名 アマニ油入りドレッシング黒酢たまねぎ
 評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回（2025年5月）

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。

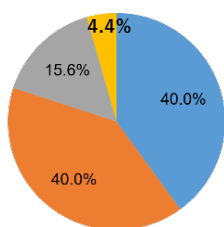
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
 ■ あまりない ■ ない

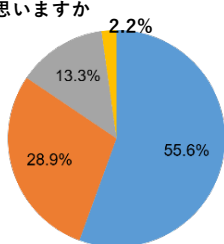
1 この商品に興味がありますか



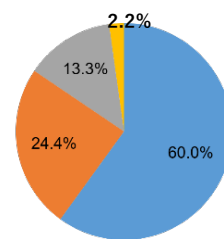
2 この価格で買いたいですか



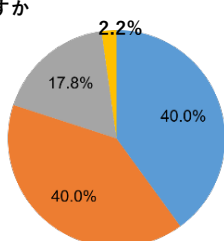
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



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

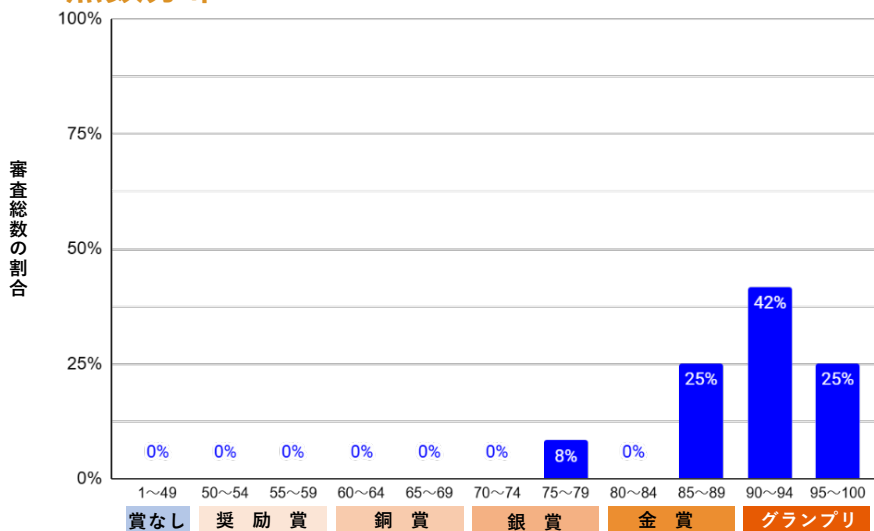
評価が高かった内容

黒酢の酸味とたまねぎの甘味のバランスがよい
 一口目から黒酢のまろやかさが味わえる
 れんこんの画像を使ったパッケージがとてもよい
 商品名や特徴がわかりやすいロゴが好印象
 アマニ油、オメガ3といった刺さる文言の記載が大変効果的
 リーディングカンパニーとしてのブランディングが優れている
 健康志向が高い消費者向けの素晴らしい商品

評価が低かった内容

黒酢の主張がやや弱い、もう少し酸味があってもよいかと思う
 和風たまねぎとの差別化が伝わりづらい
 オメガ3の記載が、開封すると捨てられてしまう部分にある
 健康に対するメリットが何か、という点を目立たせたほうがよい
 せっかくの高品質感がうまく表せていないのが残念
 原材料へのこだわりをもっとアピールできるとよい
 放射線・農薬検査がなされているとさらに安心

点数分布



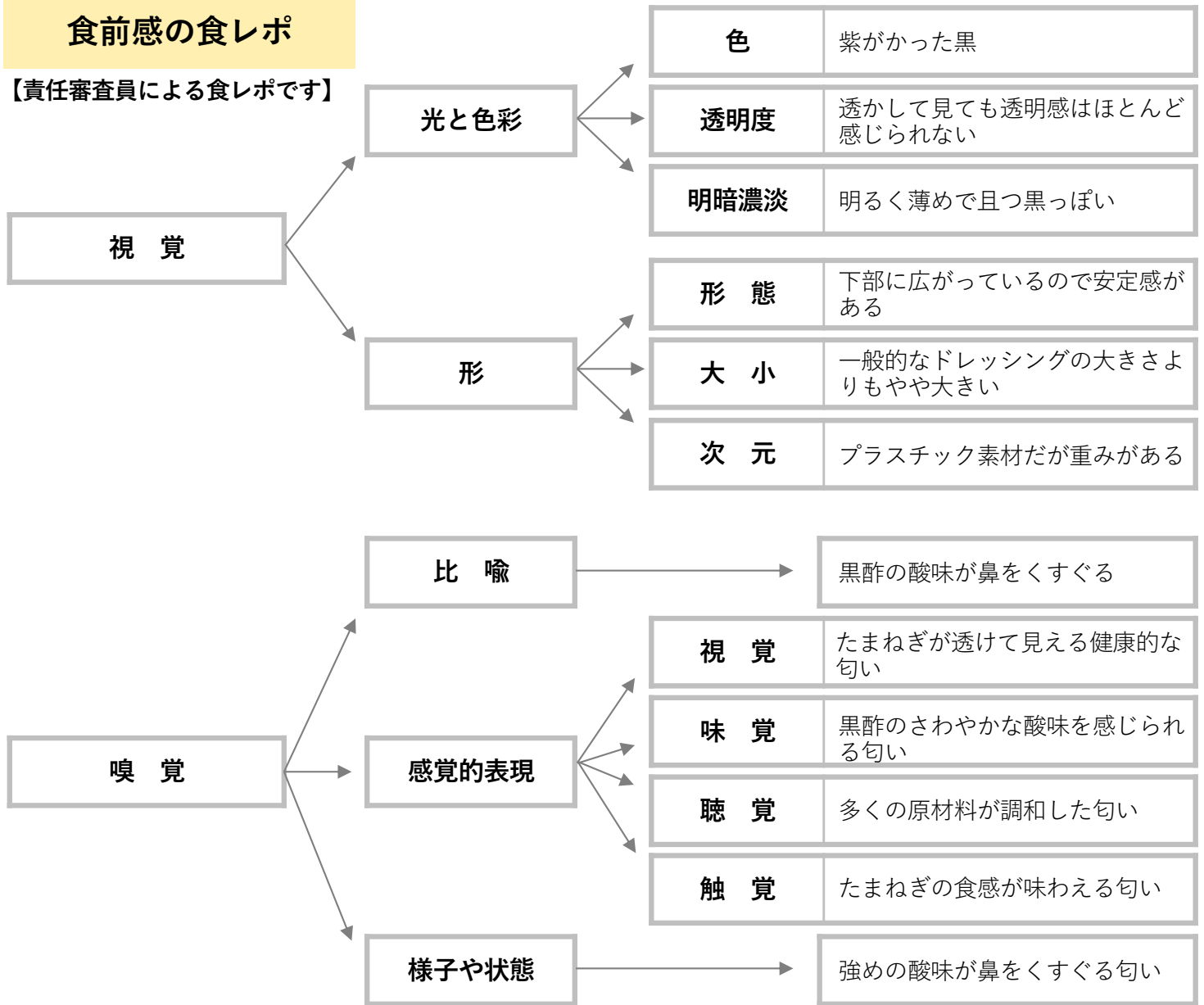
点数分布として、銀賞相当が8%、金賞相当が25%、グランプリ相当が67%を占めた結果、総合評価91%で【グランプリ】となりました。健康志向を意識したアマニ油をドレッシングとして販売し、黒酢とたまねぎをメインにオメガ3が豊富でヘルシーな商品ができあがっていることが高評価の理由です。WEBアンケートでも USPのある商品として注目を集めました。一方で銀賞相当の範囲にも点数が入り、同じく出品された和風たまねぎとの差別化がされていないことやアマニ油の良さが十分にアピールできていないように感じられる点が、評価が割れた要因と考えます。



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

ボトルの材質はプラスチックですが、真っすぐな筒形ではなく下部に重みがあるので、手にするとずっしりとした印象を持ちました。

黒を中心に紫色のパッケージが目を惹きます。

「黒酢たまねぎ」の下にあるれんこんとかぼちゃの画像がとてもいいと思いました。サラダのドレッシング以外にも用途が広がりそうですし、ホットサラダにも使えそうでワクワクしました。アマニ油は非常に注目度が高い食材ですが、オイルとして販売している商品が多いので、ドレッシングとしての使用は非常に興味があります。しかし油の印象が強いのでさっぱりした感触はないかもしれないなと予想しました。

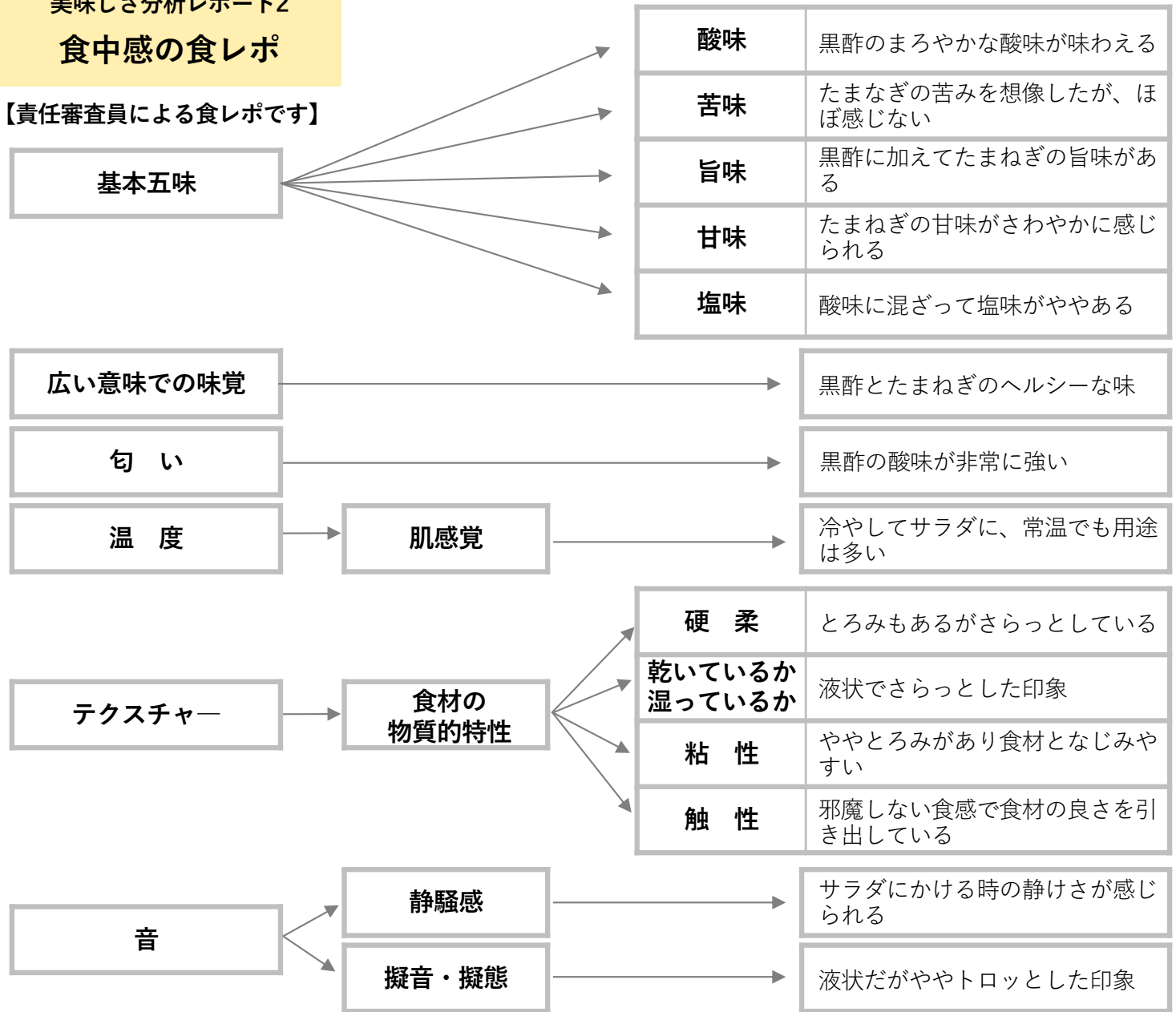
開封してみると注ぎ口の穴が小さかったので、傾けた時に出てくる量が少なめだと想像できます。黒酢の香りが鼻にツンときて、予想よりもさっぱりとした味なのかもしれないと思っておきました。スタンダードにレタスのサラダに使ってみました。たまねぎがたくさん出てきて嬉しい限りでした。



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

口にする前は黒酢の酸味が鼻を突くという印象でしたが、食べてみると一口目からまろやかさを実感し、意外と酸味が少ないと感じました。商品のネーミングから黒酢好きが手に取ることが予想されるので、酸味がもう少し強くていいのではないかなというのが個人的な感想です。しかし審査員によっては酸味が強すぎるという意見もあり、好みが分かれるようです。ただ、ヒアリングシートにある味覚についてのこだわりからもわかるように、黒酢の酸味とたまねぎの甘味や旨みとのバランスが非常に素晴らしく、食用増進に繋がるという意見は審査員全員が一致していました。当然ですがノンオイルではないので、後味のオイル感が気になるという指摘がありましたが、野菜のおいしさを引き立てる味わいと食感であることは間違いありません。

一方でたまねぎの主張はもう少し強くていいかなと思います。通常のドレッシングよりは高めの価格設定ですが、この味であれば割高感を感じないと思いました。もう少しプレミアム感が出せるとさらに素晴らしい商品になると予想します。



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

まろやかな黒酢の爽やかさが口内に残り、意外にもさっぱりした口当たり。

気候・地域

オールシーズン、季節や場所を問わずに使える魅力がある。

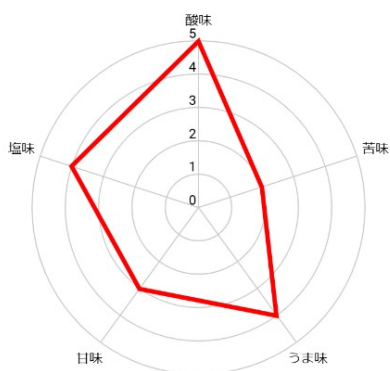
食経験・食習慣

サラダにかけるのが用途として一番多いが、温野菜にも使えるし、メインディッシュの味付けとしても使えそう。

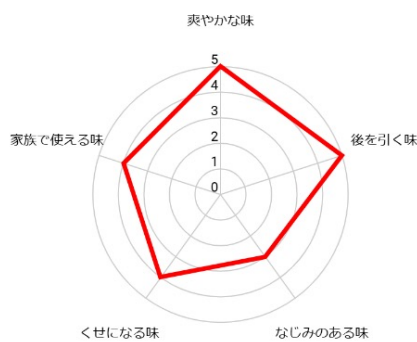
健康・生活様式

近年の健康志向の高まりを受けて、ドレッシングでアマニ油を摂取したい人にぴったりの商品。

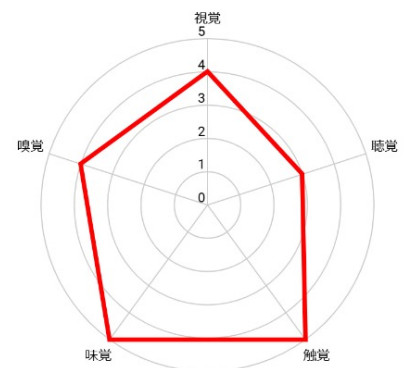
基本五味の レーダーチャート



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	2
うま味	4
甘味	3
塩味	4

広義の味	評点
爽やかな味	5
後を引く味	5
なじみのある味	3
くせになる味	4
家族で使える味	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	3
触覚	5
味覚	5
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）

商品自体の魅力を表す味に関しては、概ね高評価となりました。食前に感じた黒酢の匂いは強めでしたが、口にしてみると意外とまろやかで酸味はそれほど強くないという印象です。黒酢の酸味については意見が分かれました。酸味がもう少しあると良いとした審査員が若干多めですが、好みが分かれるところでしょう。たまねぎとの相性は良く、バランスのいい味に仕上がっていると感じます。同じ商品で「和風たまねぎ」を出品されているので、審査員全員が両商品を試食しましたが、差別化ができていないと感じられないという意見が多くありました。また、たまねぎの主張がもっとあると良いとのコメントもありました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

パッケージに関しては高い評価となりました。黒と紫を下地にした包装と、シンプルなロゴ、れんこんを使用した画像が好印象でした。またオメガ3が豊富であることが一目でわかる商品であることも高評価に繋がりました。

ただ非常に残念なのが、その「オメガ3」の記載位置です。ここは蓋の部分にあたるので開封すると捨ててしまう位置に「オメガ3」の文字があります。非常にもったいないと思いました。難しいとは思いますが普段手にしたときに見える位置にあるとさらに良くなると思います。ぜひ検討してみてください。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

健康志向が高まるこの時代において、アマニ油はリーブオイルやえごま油と並んで非常に注目度が高い食材となっています。加えてこれらのオイルを使用した商品も非常に増えています。そんな中で非常にトレンドを抑えた商品の一つであることは間違いありません。

しかし今回の審査会には同じシリーズの「和風たまねぎ」も出品されていたため、2つの商品の違いが明確にされていないとの意見が多数ありました。また競合商品も非常に多いため、他社製品との差別化も今後必要になってくると思われます。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

マネジメント要因は6項目の中で最も高い評価となりました。高評価は97%という数値にも表れています。大手ならではの広告宣伝力は素晴らしいものがあると実感しています。ホームページにもブランドサイトがあり、見やすく情報量が豊富で楽しめました。

ただ残念ながらSNSに関して言えば、大手メーカーにしてはフォロワーが少ないという印象を受けました。今回のグランプリ受賞により、SNSでのアピールを活用していかれることを願っています。

5. ブランディング要因

ブランディング要因に関しても95%と非常に高い評価となっています。リーディングカンパニーとしての魅力や戦略が感じられるとの意見がありました。企業としてはパスタ類のイメージが強いので、新戦略として健康を意識したブランディングをしているように感じました。これが好感度の高さに繋がっています。健康を意識した取り組みやメリットがもっと消費者に伝わっていくと、今後さらに知名度が上がると思うという指摘もありました。御社のドレッシングを目にする機会がさらに増えることを期待しています。

6. 素材・安全性・その他

安全性については、6項目の中では最下位の数値でしたが、内容は決して悪いものではありません。トレーサビリティ管理やFSSC22000認証の取得等、大手ならではの衛生・品質管理に対して安心感を覚えます。一方で今後は農薬検査、放射能物質に対する取り組みが必要ではないか、食材の値上げが懸念材料にあるのではとの意見がありました。また「オメガ3」の効能と同様に、たまねぎや黒酢に対してのこだわりももっとアピールしたほうが良いという指摘もありました。

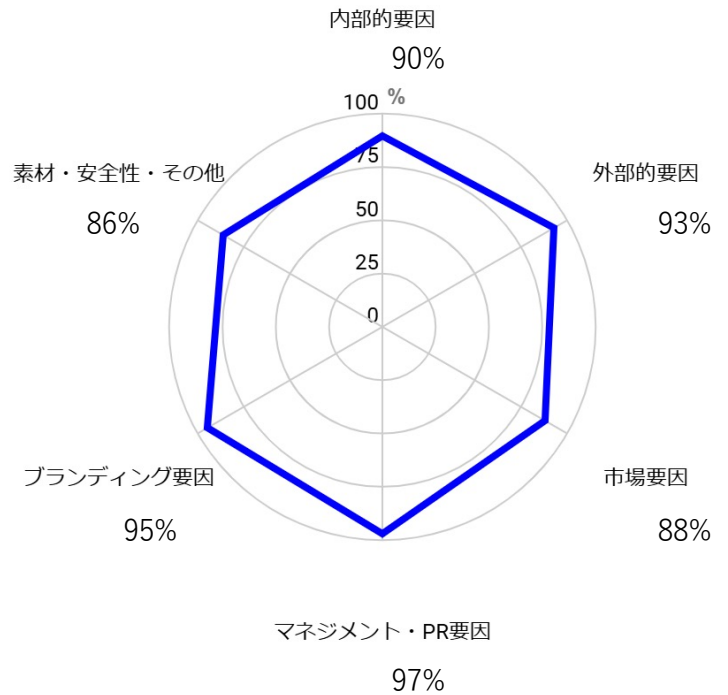
審査レポート

■ 要因分布

要因分析としては、86～97%の範囲に分布されました。非常に評価が高かったのが「マネジメント要因」の97%です。大手メーカーならではの広告戦略に対して、非常に好感が持てました。また「ブランディング要因」も95%となり、商品に対するブランディングが素晴らしいとの評価が数値に表れました。

「外部的要因」が93%と続いています。パッケージの色合いやフォントの見やすさや画像が評価されました。味や香りなど五感からなる商品全体の魅力を表す「内部的要因」は90%でした。黒酢独特の香りともろやかさが味わえることに高い評価が集まりましたが、黒酢の酸味に対する評価が分かれたことにより、数値としては伸び悩んだのが残念です。

「市場要因」と「素材・安全性」は90%に届きませんでした。現代の健康志向というトレンドを抑えてはいるものの、和風たまねぎとの差別化が必要であること、競合商品が多いことが原因です。安全性に関しては、今後の検査項目の増加や素材へのこだわりアピールに期待したいとの意見がありました。



■ 総評

このたびの「グランプリ」受賞、誠にありがとうございます。リーディングカンパニーとしての商品開発における企業努力を非常に高く評価いたしました。

コロナ禍以降、さらに高まった消費者の健康志向を刺激するドレッシングが現れた、というのが率直な感想です。アマニ油を使用し、まろやかな黒酢の良さと「オメガ3」をアピールできているこの商品は売り場でもきっと目立っていることでしょう。黒地に紫色のインパクトある配色と価格に見合ったパッケージが素晴らしいです。黒酢の酸味については好みに分かれるところですが、個人的にはまろやかな口当たりを感じました。

ホームページを拝見すると、ドレッシング以外でもパスタソースや冷凍食品など魅力的な商品がたくさんあり、見ているだけでも楽しむことができました。ブランドサイトも充実していて、大手ならではの優れた広告戦略を実感しました。今回の受賞に伴い、ぜひブランドサイトでの積極的な「グランプリ」アピールをしていただくことに期待しています。

一方でいくつかの提案をさせていただきます。今回は同じ審査員が「和風たまねぎ」も試食したので、違いが分かりにくく差別化が必要だとの評価が多かったようです。酸味の違いは明らかですが、黒酢やたまねぎに対するこだわりをうまくアピールできると更に良いと思います。

またパッケージ全体は色のバランスなど素晴らしいのですが、せっかくの「オメガ3」の文字が開封後に残らないことがとても残念でした。ゴミになってしまう箇所にアピールしたい文言があるので、ぜひ改善を望みます。ドレッシングが出しにくいので、ボトルを強く押す必要があるとの指摘もありました。

安全性においては、今後農薬検査や放射線物質に対する取り組み等を実施していかれるとさらに素晴らしい商品としての認識が高まることが期待されます。

数ある競合商品の中で、「アマニ油入りドレッシング黒酢たまねぎ」が業界をリードする一品に育っていくことを願ってやみません。



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

〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壺番館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