

Press Release

株式会社エース
2026年4月14日

北野エーススタッフが選ぶ 第6回ドレッシング大賞発表！ 全国のスタッフから集めた「野菜をおいしく食べるアイデア集」も公開

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：兵庫県伊丹市、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6回ドレッシング大賞」を4月21日（火）より展開いたします。併せて、全国のスタッフから集めたアンケートをもとに「北野エース流 野菜をおいしく食べるアイデア集」も公開いたしました。



今年で6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今年お客様におすすめしたいドレッシングに投票し、選ばれたドレッシングを部門別に紹介するランキング企画です。北野エースでは、**200種類以上のドレッシング（※1）を販売しており、4月21日（火）～5月20日（水）の期間にドレッシング大賞入賞商品を全国の店舗で展開します。**投票総数725票の中から2026年「北野エーススタッフが選ぶ 第6回ドレッシング大賞」で【濃厚コク旨部門】、【あっさりコク旨部門】、そして弊社バイヤーのイチ推し商品から選ばれた【バイヤー発掘部門】（※2）でそれぞれ紹介します。

■「北野エーススタッフが選ぶ 第6回ドレッシング大賞」概要

【開催期間】2026年4月21日（火）～5月20日（水）

【販売店舗】全国の北野エース、KITANO ACE、および北野エースWEB SHOP※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。

■**スタッフのリアルな声！「北野エース流 野菜をおいしく食べるアイデア集」**厚生労働省の「健康日本21」（※3）では、1日350g以上の野菜摂取が推奨されています。今回のドレッシング大賞をきっかけに、野菜をより美味しく、たくさん食べてほしいという願いのもと全国のスタッフへ「野菜をおいしく食べるために心がけていること」についてアンケートを実施。集まった**400件以上の回答**から、「北野エース流 野菜をおいしく食べるアイデア集」を作成しました。ドレッシング大賞の特設ページでは、実際に北野エーススタッフが実践しているアイデア集を公開しています。ドレッシング大賞とあわせてぜひチェックリストでお楽しみください。

①**味変を楽しむ**：ドレッシングを2種類以上ストック、レモン等でさっぱり風味に、野菜×蜂蜜で甘めのサラダに

②**生野菜にこだわらず、調理して食べる**：

蒸籠（せいろう）を活用、たっぷりの野菜で味噌汁、苦手な野菜はカレーにしている

③**下処理・冷凍ですぐ使える状態にしている**：1食分ずつカットして保存、冷凍野菜を常備、下処理不要の野菜を買う

④**切り方を工夫して食べやすくする**：苦手な野菜は細かく刻む、切り方で食感の違いを楽しむ、角切り野菜×チーズ

⑤**野菜以外の具材でアレンジ**：ナッツやチーズで満足感大、肉・卵を加えてたんぱく質も一緒に、鰹節や海苔フレークを常備

⑥**鮮度・旬・素材を意識**：産地直送や道の駅の野菜を購入、食べきれる量だけ買う、旬の野菜はそのままでおいしい

⑦**その他**：ピクルスやぬか漬けにする、家庭菜園を楽しむ、生春巻き・トルティーヤにする、大人用と子ども用で調理法を分ける

（※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）バイヤ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。

（※3）[野菜1日350gで健康増進 | 生活習慣病などの情報\(e-ヘルスネット\)](#) | [健康日本21アクション支援システム Webサイト](#)

北野エース流
野菜をおいしく食べるアイデア集

※投票総数は第6回アンケートで集まった回答です

本チェックリストは「北野エーススタッフが選ぶ第6回ドレッシング大賞」のアンケートを元に北野エーススタッフの回答から整理して作成した内容です。野菜をおいしく食べるためのアイデアとしてお楽しみください。

実践したことがあるものにチェック！	
<p>01 味変を楽しむ (10%)</p> <p>好きなドレッシングを複数つけて、その組み合わせで野菜を味変</p> <p>野菜によって濃縮系やさっぱり系のドレッシングを使い分ける</p> <p>前に調理したドレッシングをストック</p> <p>レモンなど柑橘類でさっぱりアレンジ</p> <p>野菜がもつ天然の甘みもおいしく楽しむ など</p>	<p>02 生野菜にこだわらず、調理して食べる (10%)</p> <p>野菜を細かく刻む</p> <p>味噌汁で野菜の旨みを引き出す</p> <p>蒸籠で調理したりするとさっぱり食べられる</p> <p>カレーの野菜で味噌汁を作る</p> <p>野菜をカレーにするとき野菜も食べやすくなる など</p>
<p>03 下処理・冷凍ですぐ使える状態にしている (10%)</p> <p>1食分ずつカットして保存</p> <p>冷凍野菜を常備しています</p> <p>食べやすい大きさにカットしている</p> <p>冷凍セト、お味噌汁などメニューごと小分けにして冷凍</p> <p>電子レンジで加熱調理するものも活用している</p> <p>下処理済みの野菜などをストックしている など</p>	<p>04 切り方を工夫して食べやすくしている (10%)</p> <p>苦手な野菜は細かく刻む</p> <p>角切りにした野菜にクリームチーズやモッツァレラチーズを添える</p> <p>キャベツの千切りにあわせて食べる</p> <p>切り方で食感の違いを楽しむ</p> <p>角切りの野菜を千切りにして食べる など</p>
<p>05 野菜以外の具材でアレンジ (10%)</p> <p>ナッツやチーズで満足感アップ</p> <p>鰹節、海苔、たらこなど海苔の具材にトッピング</p> <p>肉、卵、チーズ、大豆など野菜にたんぱく質をプラスする</p> <p>フライドオニオンやフライドガーリックで食感をプラス</p> <p>大豆や小麦粉などの調味料も活用する など</p>	<p>06 鮮度・旬・素材を意識 (10%)</p> <p>旬の野菜は新鮮でおいしい</p> <p>カット野菜は開封した日に使い切るように各自のペースで消費する</p> <p>産地直送野菜や道の駅の野菜を買う</p> <p>旬の野菜はそのままでおいしく食べられる</p> <p>新鮮な野菜を重視して選ぶ など</p>
<p>その他の回答</p> <p>ピクルスやぬか漬けにする</p> <p>家庭菜園を楽しむ</p> <p>生春巻き・トルティーヤにする</p> <p>大人用と子ども用で調理法を分ける</p> <p>ドレッシングで包んだ千切りの野菜たっぷりのサンドイッチが人気</p> <p>カット野菜が種類が増えてきたので、使いやすさ重視で選ぶ</p> <p>冷凍野菜は、電子レンジで加熱調理するものも活用している</p> <p>電子レンジで加熱調理するものも活用している</p> <p>大人用と子ども用で切り方・調理法を分ける など</p>	



第6回ドレッシング大賞
特設ページ

■ クリーミーなドレッシングから選抜「濃厚コク旨部門」



【第1位】くんせいナツドレッシング (安本産業)

210ml 486円 (税込)

独自製法で他にはない燻製の香りが楽しめる、島根県発祥の老舗醤油屋「やすもと醤油」のドレッシング。たっぷり入った香ばしいナツの食感もよく、サラダに満足感が加わります。ポテトサラダに混ぜれば、あつという間に燻製ポテサラの出来上がり。2025年には、「1時間で最もオンライン販売されたサラダドレッシング」として、ギネス世界記録™に認定されました。

【スタッフおすすめコメント】

- ・燻製好きにはたまらない濃厚な味わいとナツの甘み、食感を堪能できる一品！
- ・かけるだけでサラダがおつまみにもなるドレッシング。

【第2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) 300ml 734円 (税込)



パルメザンチーズとゴーダチーズをバランスよく配合したシーザードレッシング。アンチョビとガーリック、黒胡椒で味を引き締めました。シーザーサラダはもちろん、温野菜、鶏肉や豚肉のサラダなど、幅広くご使用いただけます。

【スタッフおすすめコメント】

- ・圧倒的チーズ感！チーズのコクと旨みにアンチョビ・ガーリック・黒胡椒のパンチがきいていて◎
- ・濃厚なのにくどくない！毎日使いも、特別な日のサラダにもいけるバランス型ドレッシング。

【第3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) 220ml 646円 (税込)



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。クリーミーな中に感じられる辛味が良いアクセントです。えびフライ、カルパッチョ、ポテトサラダ、冷製パスタなど幅広くお使いいただけます。

【スタッフおすすめコメント】

- ・七味の辛味が野菜の甘味を際立たせます。
- ・七味とフレンチドレッシングの組み合わせが絶妙。揚げ物とも相性抜群。

■ さっぱりとした味わいのドレッシングから選抜「あっさりコク旨部門」



【第1位】日向夏ドレッシング (ミツイシ)

180ml 486円 (税込)

太陽の香りいっぱいの日向夏ドレッシング。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、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】

- ・日向夏の酸味でさっぱりだけど深みのある味わい。
- ・果肉入りで爽やかな柑橘の風味が肉料理やマリネにもぴったり◎

【第2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) 220ml 646円 (税込)



芳醇なごま油にあっさりとしたにんにくの風味が効いて食欲をそそるドレッシング。にんにくの風味を生かし、チョレギサラダの味付けにぴったりです。京都のオジカソースが手掛ける程よい塩味で、チャーハンや塩焼そばの味付けとしてもおいしく召し上がりいただけます。

【スタッフおすすめコメント】

- ・ごま油が野菜を食べやすくしてくれて、どんな野菜にも合う。
- ・卵かけごはんのタレにしてもおいしい！

【第3位】トリュフのドレッシング&ソース (千年屋) 200ml 506円 (税込)



醤油の味わいと玉ねぎの甘み・旨味を活かした少し甘辛いソースをベースに、香り高いトリュフを加えて仕上げた贅沢なドレッシング&ソース。サラダのほか、白身魚やステーキ、パスタソース、オムレツなどにかけて、トリュフがふわっと香る贅沢な味わいに変化します。

【スタッフおすすめコメント】

- ・開けた瞬間に広がるトリュフの香り。醤油ベースの味付けで食べやすい。
- ・お手頃価格で贅沢気分が味わえる！おすすめはハンバーグのソースに。

■バイヤー推薦のノミネートから本部投票で決定「バイヤー発掘部門」

【第1位】青じそノンオイルドレッシング（キタノセレクション）

200ml 540円（税込）

国産大葉・梅肉を使用し、梅がほのかに香るさわやかな青じそノンオイルドレッシング。2016年頃に販売していたキタノセレクション 青じそドレッシングを復刻したい！と社内からの熱い声により、当時のレシピを再現して完成しました。サラダはもちろん、冷奴、お浸し、しゃぶしゃぶのたれとしてお使いいただけます。揚げ物にかけさっぱりとした味付けも◎



【第2位】瀬戸内レモン農園ドレッシング（ヤマトフーズ）

180ml 594円（税込）

「レモスコ」などを製造するヤマトフーズが手掛けた、まろやかなレモン風味のドレッシング。自家製醤油をベースに、すりおろした国産玉ねぎと、ほろ苦い二種類の瀬戸内レモンピールを加えた、コクのある風味豊かなドレッシングです。冷しゃぶサラダや蒸し野菜だけでなく、肉や魚にもよく合います。メーカーのおすすめはレモン炊き込みご飯。



【第3位】割烹大はまのだしを楽しむドレッシング（オジカソース）

200ml 646円（税込）

ありそうでなかった“だしドレッシング”。旬の素材とだしにこだわる料理店として、昭和48年に兵庫県尼崎市に創業した「割烹大はま」。宗田鯉節、うるめ節、いわし節などの魚介出汁に花椒の香りと爽やかな辛みがお楽しみいただけます。サラダのほか、和え物、蒸し物、焼き魚など幅広い料理でお使いください。



■ドレッシング大賞 展開イメージ



第5回ドレッシング大賞



第4回ドレッシング大賞



第3回ドレッシング大賞

【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 〒664-0858 兵庫県伊丹市西台1-1-1 伊丹阪急ビル5階
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