

「ニッポン アマニ^{オイル}入りドレッシング」シリーズが 「第 87 回ジャパン・フード・セレクション」でグランプリを受賞

株式会社ニッポン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、「ニッポン アマニ油入りドレッシング」シリーズが、一般社団法人 日本フードアナリスト協会主催の「第 87 回ジャパン・フード・セレクション 食品・飲料部門」において、最高位となるグランプリを受賞しましたのでお知らせします。

ジャパン・フード・セレクションは、2013 年に開始された日本初の食品・食材の評価制度です。フードアナリストの資格者 23,000 人が、日本人の味覚・嗜好性・感性・食文化に配慮した評価を行います。

<ジャパン・フード・セレクションホームページ>

<https://www.japan-foodselection.com/>

今回受賞した「ニッポン アマニ油入りドレッシング」シリーズでは、全 7 商品を展開し、オメガ 3 脂肪酸(α -リノレン酸)を豊富に含む、カナダ産ゴールデン種を使用したアマニ油を配合しています。オメガ 3 脂肪酸は体内で作ることができない「必須脂肪酸」であり、食べ物からとる必要があります。

今後も当社は、「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ます」という経営理念のもと、おいしい食をお届けいたします。

「ニッポン アマニ油入りドレッシング」シリーズが評価されたポイントは以下の通りです。

<審査員による評価・コメント(一部抜粋)>

- ・機能性とおいしさの両面を追求したよくばりドレッシング
- ・カナダ産ゴールデン種の希少なアマニを使用している
- ・ニッポンのアマニ油には安心感がある

【和風たまねぎ】

- ・たまねぎの甘みがアマニ油に溶け込み、風味豊かな味わい
- ・甘みと酸味のバランスがよく誰にでも好まれるお味

【ごま】

- ・クリーミーな舌触りと酸味バランス、ごまの風味が秀逸

【黒酢たまねぎ】

- ・黒酢の酸味とたまねぎの甘みのバランスがよい
- ・一口目から黒酢のまろやかさが味わえる



2025 年 5 月
グランプリ受賞



※2 ページに続きます。

【受賞商品】

商品名	内容量	希望小売価格(税抜き)
ニッポン アマニ油入りドレッシング 和風たまねぎ	150mL/300mL	340 円/571 円
ニッポン アマニ油入りドレッシング ごま	150mL/300mL	340 円/571 円
ニッポン アマニ油入りドレッシング 黒酢たまねぎ	150mL/300mL	340 円/571 円
ニッポン アマニ油入りドレッシング シーザーサラダ	150mL	340 円

■商品特長

- 「アマニ油」をおいしく、手軽に楽しめるアマニ油入りドレッシング
- 大さじ1杯(15g)当たり α -リノレン酸1.0g以上が摂取できる
- カナダ産ゴールデン種のアマニからしぼったアマニ油を使用

【和風たまねぎ】

- たまねぎがたっぷり入った、醤油ベースの和風ドレッシング
- 肉や魚介類が入ったサラダによく合う

【ごま】

- ごまの濃厚なコクで仕上げた、クリーミーなごまドレッシング
- 温野菜や鶏肉のサラダによく合う

【黒酢たまねぎ】

- 黒酢とたまねぎの旨みを感じる、風味豊かに仕上げたドレッシング
- サラダはもちろん、根菜のフライやお肉にもよく合う

《ご参考》

【ニッポンのアマニ】

当社は2003年からアマニの販売を開始し、アマニ粒、粉末、油を用いたさまざまな商品展開を行うアマニのリーディングカンパニーです。アマニ油入りドレッシングを含め当社のアマニ関連商品は、一般社団法人 日本アマニ協会の優良アマニ商品認定制度の条件をすべてクリアしています。

＜一般社団法人 日本アマニ協会ホームページ＞

<https://flaxassociation.jp/>



《お問合せ先》 株式会社ニッポン 広報部 担当：中村・山崎
〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地
TEL：03-3511-5307 FAX：03-3237-3546