

2026年2月12日

報道関係各位

株式会社 JFLA ホールディングス



～毎日のサラダが、特別な一品に変わる～
「ゆず香るクリーミー たまねぎドレッシング」リニューアル発売

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である盛田株式会社（本社：愛知県名古屋市／代表取締役社長：檜垣周作）は、「イチミツボシ ゆず香るクリーミー たまねぎドレッシング」を2026年2月24日（火）よりリニューアル発売いたします。

本商品は、2019年8月に「淡路島産たまねぎのドレッシング」として発売以来、イチミツボシドレッシングシリーズのラインナップとして、6年以上にわたり多くのお客様からご支持をいただいています。

味わいの特長をより分かりやすくお伝えするため、商品名を「ゆず香るクリーミー たまねぎドレッシング」へ変更いたしました。



「たまねぎ」ドレッシング市場が堅調に拡大、大容量タイプが市場をけん引

「たまねぎ」フレーバーのドレッシングの販売数量※は、2024年に前年比103.7%に伸長。なかでも大容量タイプ（400ml～600ml）は132.5%と大きく伸長しており、コストパフォーマンスの良さやドレッシングを“万能調味料”として活用する食スタイルが定着していることがうかがえます。

※KSP-POS（食品SM）ドレッシングカテゴリー 2023～2024年の販売数量推移より

淡路島産すりつぶしたまねぎを増量！爽やかさとクリーミーさを両立

今回のリニューアルでは、従来品より淡路島産すりつぶしたまねぎを増量し、たまねぎ本来のコクと甘さをより感じられるマイルドな味わいに仕上げるとともに、徳島県産地鶏「阿波尾鶏」のエキスを加えることで、味わいに深みと旨みをプラスしました。

さらに「国産ゆず果汁」を程よく効かせ、爽やかさとクリーミーさのバランスを整えています。また本商品は、卵を使用せずにクリーミーな口当たりを実現しております。

本商品は、毎日の料理を彩る万能調味料です。サラダにひとかけするだけでなく、魚料理や肉料理のソースとして、グラタンなどのアレンジメニューにもご使用いただけます。



(調理例：左から「鮭のムニエル」「マカロニグラタン」「チキンソテー」)

ゆず果汁の酸味と阿波尾鶏の旨みが人気のイチミツボシドレッシングシリーズ

イチミツボシドレッシングシリーズは、多くのお客様にご愛顧いただいている人気のドレッシングシリーズです。濃厚でコク深い味わいの「ごまドレッシング ゆず果汁入り」と、さっぱりとした甘みが特長の「ゆずしょうゆ味 和風ドレッシング」も好評発売中です。いずれもサラダだけでなく幅広い料理に使える万能タイプで、国産ゆず果汁の爽やかな風味と徳島県産阿波尾鶏の旨みが味わいの決め手です。

定番の味わいをたっぷり楽しめる大容量 500ml で、料理にもふんだんに使え、ご家族皆さままで存分にお楽しみいただけます。



写真左から

「ごまドレッシング ゆず果汁入り」
「ゆず香るクリーミー たまねぎドレッシング」
「ゆずしょうゆ味 和風ドレッシング」

【商品概要】

- 商品名：イチミツボシ ゆず香るクリーミー たまねぎドレッシング
- 容量／形態：500ml／プラボトル
- 希望小売価格：572円（消費税8%込）
- 発売日：2026年2月24日（火）
- 販売地域：全国
- 製造者：盛田株式会社

【商品に関する読者からのお問合せ先】

盛田株式会社 お客様相談窓口

TEL: 0120-691-603 (9時～17時 土・日・祝日を除く)

【報道機関からのお問合せ先】

盛田株式会社 マーケティング部 商品企画室

TEL: 03-3664-6563

◆盛田株式会社について

本社所在地：愛知県名古屋市中区栄一丁目7番34号

代表取締役社長：檜垣 周作

寛文5年（1665年）に愛知県・小鈴谷村（現：常滑市）において清酒造りを開始して以来、おかげさまで昨年に創業360周年を迎えました。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれ・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」を中心に展開しています。<URL: <https://moritakk.com/>>

◆株式会社 JFLA ホールディングスについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛎殻町一丁目5番6号 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣 周作

事業内容：乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営 <URL: <https://j-fla.com/>>