

JETRO

日本貿易振興機構(ジェトロ)

味覚嗜好性調査 調査報告書 (調味料)

2014年3月

日本貿易振興機構 (ジェトロ)

農林水産・食品部 農林水産・食品調査課

**調査概要・・・・・・・・・・・・・・・・ 3****I. 味覚センサーによる味分析・・・・・・・・ 7****1. 味のポジショニング**

- 1-1. 調味料〔粘性の低いもの（醤油等）〕
 - 1-1-1. 日本/米国の調味料
 - 1-1-2. 日本/タイの調味料
 - 1-1-3. 日本/中国の調味料
- 1-2. 調味料〔粘性の中程度もの（ソース等）〕
 - 1-2-1. 日本/米国の調味料
 - 1-2-2. 日本/タイの調味料
 - 1-2-3. 日本/中国の調味料
 - 1-2-4. 日本/その他の国の調味料
- 1-3. 調味料〔粘性の高いもの（味噌等）〕
 - 1-3-1. 日本/タイの調味料
 - 1-3-2. 日本/中国の調味料

2. 味わいのバランス

- 2-1. 調味料〔粘性の低いもの（醤油等）〕
 - 2-1-1. 米国の調味料
 - 2-1-2. タイの調味料
 - 2-1-3. 中国の調味料
 - 2-1-4. 日本の調味料
- 2-2. 調味料〔粘性の中程度もの（ソース等）〕
 - 2-2-1. 米国の調味料
 - 2-2-2. タイの調味料
 - 2-2-3. 中国の調味料
 - 2-2-4. その他の国の調味料
 - 2-2-5. 日本の調味料
- 2-3. 調味料〔粘性の高いもの（味噌等）〕
 - 2-3-1. タイの調味料
 - 2-3-2. 中国の調味料
 - 2-3-3. 日本の調味料

II. インタビュー結果・・・・・・・・ 31

- 1. 調味料〔粘性の低いもの（醤油等）〕
- 2. 調味料〔粘性の中程度もの（ソース等）〕
- 3. 調味料〔粘性の高いもの（味噌等）〕



1.調査目的

日本産農林水産物・食品の輸出促進のためには、現地消費者のニーズを把握することが不可欠である。本調査では、現地消費者の嗜好および日本産農林水産物・食品の販路拡大可能性を探るべく、（１）味覚センサーによる味分析、（２）在邦外国人食品業界関係者を対象にしたインタビュー調査を実施した。

2.調査手法 ※詳細はP.5～6参照

- （１）味覚センサーによる味分析
- （２）インタビュー調査（対象は在邦外国人食品業界関係者）

3.調査期間

2014年2月～3月

4.調査対象国

- （１）調査対象国（味分析）…日本、米国、タイ、中国等
- （２）調査対象国（インタビュー調査）…米国、フランス、タイ、中国



5.調査対象商品（味分析、インタビュー調査）、調査対象者（インタビュー調査）

(1) 調査対象商品 (味分析)	①粘性が低いもの (例 醤油等)	【日本】 キッコーマン「特選有機醤油」、ヒガシマル「ヒガシマル有機うすくち醤油」、ヤマサ醤油「ヤマサ特選有機醤油」、大久保醸造店「大久保本仕込紫大尽」、盛田「白醤油特級」
		【米国】 キッコーマン「輸出用醤油」
		【タイ】 COOK LOBSTER「フィッシュソース」、THIPPAROS「タイプレミアムフィッシュソース」、TRA CHANG BRAND「フィッシュソース」、NGUANC「ソイソース」、HEALTHY BOY「ソイソース」、あさひ醤油「ジャバニースソイソース」、キッコーマン「うすくち醤油（シンガポール製）」、GOLDEN MOUNTAIN「金山醤油」、Maggi「黄ラベル醤油」
	②粘性が中程度のもの (例 ソース等)	【中国】 金蘭「台湾醤油」、東栄「超級醤油」、珠江橋牌「superior light soy sauce」、海天正宗「superior light soy sauce」
		【日本】 カゴメ「カゴメ中濃醸熟」、同「カゴメウスター醸熟」、ブルドックソース「ブルドック中濃」、同「ブルドックウスター」、同「ブルドックうまソース」
		【米国】 Hunt's「BBQソース オリジナル」、HEINZ「バーベキューソース」、ヨシダソース「BBQソース」
	③粘性が高いもの (例 味噌等)	【タイ】 THAI-CHOICE「パッタインソース」、Kitchen-Joy「オイスターソース」、HEALTHY BOY BRAND「スイートチリソース」、SHOICE「オイスターソース」、PANTAI「CANTONESE SUKI（スキヤキソース）」、GOLDEN MOUNTAIN「SOYBEAN SAUCE（シーズニングソース）」、同「ホットチリソース」
		【中国】 李綿記「オイスターソース」、東栄「オイスターソース」
		【その他】 Brand's「AIソース（英国）」、LEA&PERRINS「ウスターソース（英国）」
(2) 調査対象商品（インタビュー調査）	【日本】 フンドーキン「フンドーキン有機あわせ」、マルコメ「料亭の味 だし入り」、まさきや「ゆき（津軽みそ）」、メーカー不明「最高級超熟品（越後みそ）」、メーカー不明「京都西京白味噌」	
(3) 調査対象者（インタビュー調査）	【タイ】 TOS「ソイビーンペースト」	
	【中国】 李綿記「豆板醤」、同「からし味噌」、同「海鮮醤油」、同「柱候醤」、同「沙茶醬」、チョウテン「ファージャオトウジャン」、朝天「トウシ」、老驢子「テンメンジャン」、同「ソンヨウラーチュージャン」、同「トウパンジャン」、同「チーマージャン」	
	ヒガシマル「ヒガシマル有機うすくち醤油」、ヤマサ醤油「ヤマサ特選有機醤油」、ブルドックソース「ブルドックウスター」、ブルドックソース「ブルドックうまソース」、まさきや「ゆき（津軽みそ）」、メーカー不明「京都西京白味噌」	
	調査対象国の食品・外食市場についての専門的知見を有する在邦外国人等（例：レストランシェフ、食品輸入バイヤー、料理学校講師等）	

6.備考

本調査はあくまでもサンプル調査にとどまるものであり、調査結果が常に当該国・地域で成り立つというものではない。また、本調査の実施にあたっては、業務の一部を株式会社味香り戦略研究所に委託した。本報告書には同社独自の見解も含まれており、ジェトロとしての公式な見解を示すものではない。



調査手法

(1) 味覚センサーを用いて、各商品の味の構成〔基本五味（甘味、酸味、塩味、苦味、旨味）など〕を定量的に把握したうえで、(2) 食品業界関係者を対象にしたインタビュー調査を実施、味に対する評価や今後の販売可能性などについて定性的な情報を収集。

(1) 味覚センサーによる味分析

前処理



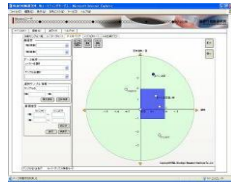
人が咀嚼する状態を想定して、液体の状態に処理を実施。（固形物、粘性等のあるもののみ）

セッティング



センサーにセッティングし、測定。

データ解析



得られた数値から、解析を行い味覚データとして算出

条件設定

所定の条件（サンプルの状態、前処理条件、コントロール基準）で分析を実施。※コントロールとは過去の味分析データを利用して、各カテゴリ毎に味を調整した溶液のこと

前処理

センサーで測定できる状態に前処理を実施。（粉砕、湯せん、遠心分離など）基本的には、人間の咀嚼状態を想定して処理。飲料はそのまま実施。

分析作業

味覚センサーにてサンプル（海外の商品。調査対象はp.4「3-1.調査対象（味覚センサーによる味分析）」ご参照）を測定。

データ解析

測定したデータを解析し、とりわけ重要な要素についてリーダーチャート、散布図を作成（p.5「補足2.分析方法」、p.6「補足3.分析例（缶コーヒー）」ご参照）

(2) 在邦外国人食品業界関係者を対象にしたインタビュー調査

調書作成



味分析の結果を反映させた設問調査を作成。

調書作成

インタビュー実施



在邦外国人専門家を対象に、日本産商品の試食とともにインタビューを実施。また、インタビューとともに簡易なアンケートも行った。

インタビュー実施

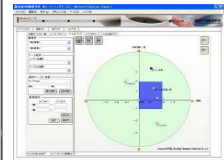
海外の商品を味覚センサーで測定した結果から仮説を立案、国内の商品を選定し調書を作成。

インタビュー対象者に国産商品を試食させ、インタビュー形式で商品の評価および今後の販売可能性を聴取。

データ解析

インタビュー結果からテキストマイニングによりキーワードを抽出。同時に、アンケートから得られた嗜好などのデータを統計的に解析した。

データ解析



インタビューによる特定ワードの抽出、アンケートによる嗜好のスコア化を実施。

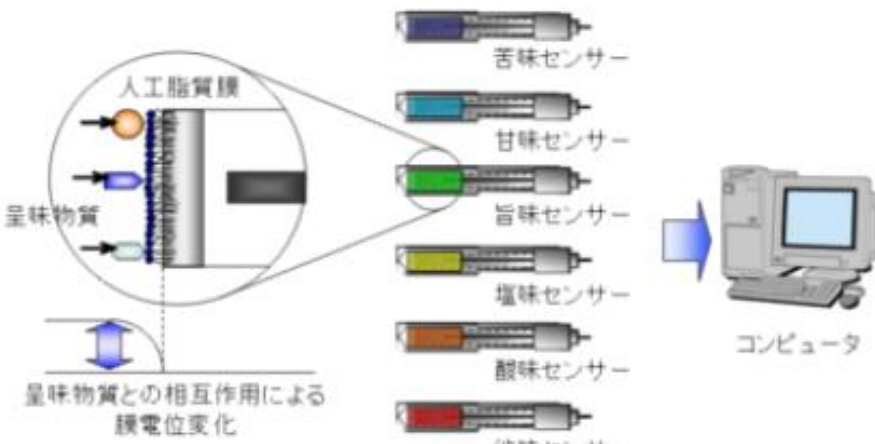
味覚センサーによる味分析

一般的に、味を表現するにあたっては、個々人が持つ味への許容度が異なるため、客観的表現が難しい。そこで今回の調査では、「味覚センサー」を利用して調査対象商品の味の構造を定量的に把握したうえで、味の構成要素のうち、重要度が高いと思われるものについて比較分析を行った。

補足1.味覚センサーとは？

味物質が舌に呈する際に電位変化が生じる。味覚センサーでは人間の舌を模した「脂質膜」を用い、電位差から味の強弱を計測する。味覚センサーを活用することで、基本5味（旨味、苦味、塩味、酸味、甘味）および渋みなどを数値化し、客観的に表現することが可能。今回の調査では、インテリジェントセンサーテクノロジー社のセンサーを使用。

<味覚センサーの応答原理>



(出所) インテリジェントセンサーテクノロジー社ウェブサイト

補足2.分析方法

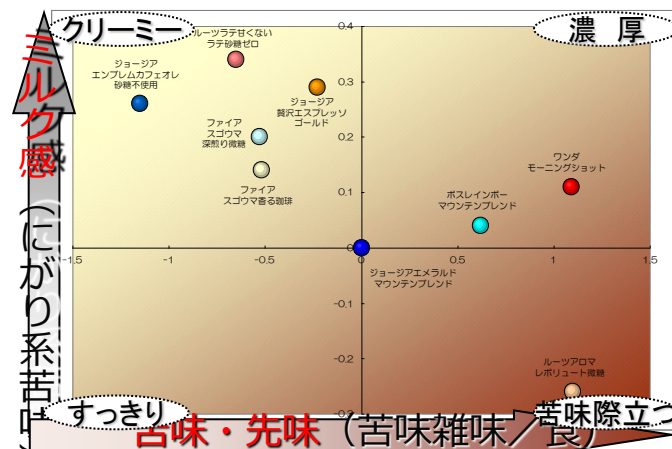
●味覚データ：先味（※）・後味 計13種（相対値）

（※）先味とは、舌や口腔内に存在する「味蕾（みらい）」に呈味物質が触れた時の感覚。口に入れた瞬間の味覚といえるもの。これに対して後味とは、呈味物質が味蕾と離れた後も持続して感じている味覚であり、飲み込んだ後に広がる味覚といえるもの。

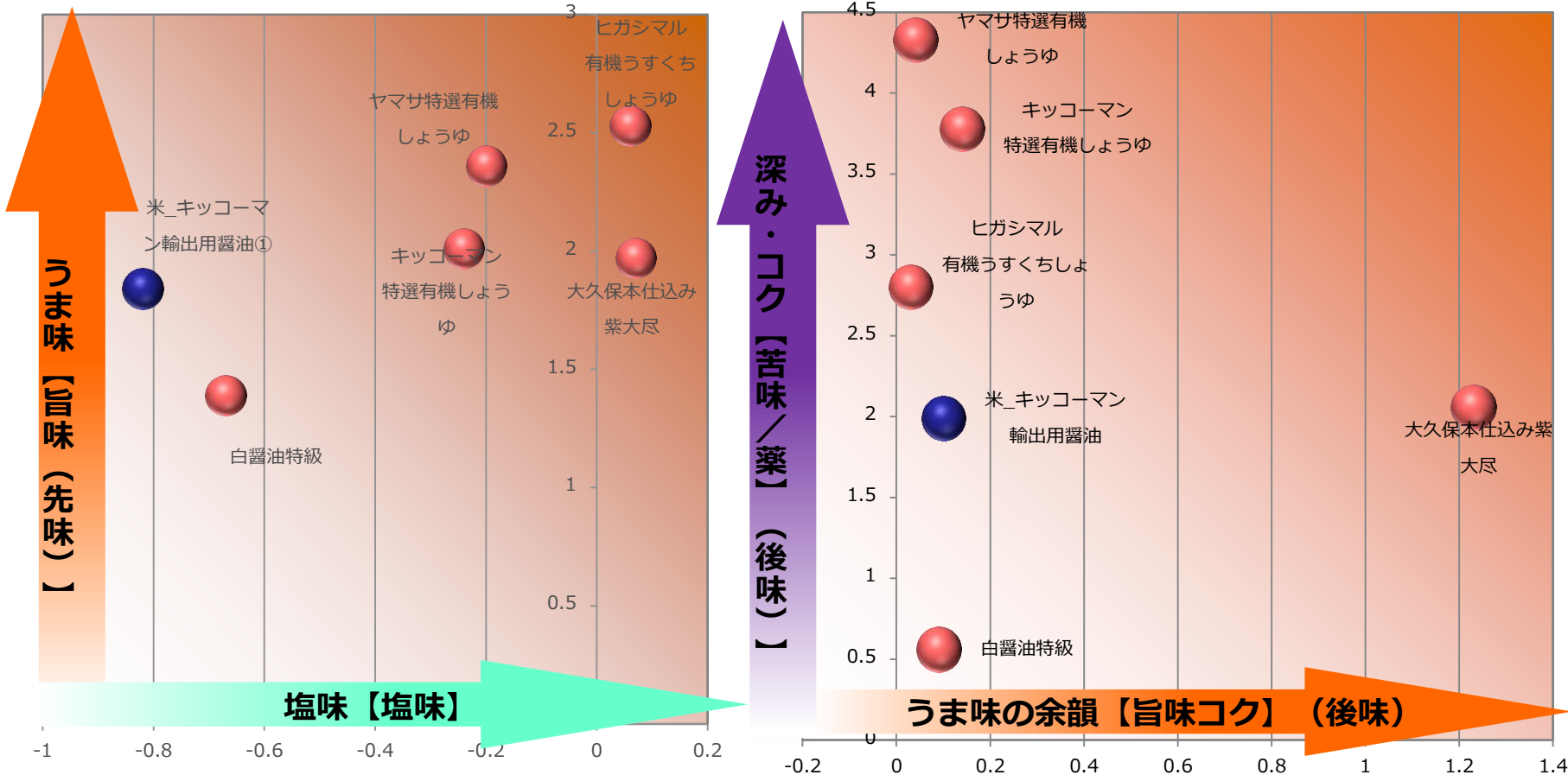
●補助データ：導電率・pH・糖度・塩分など

●全パラメータのなかから解析に使用するデータ軸を選定、分析を行った。報告書ではパラメータから重要度の高い2軸を採り作成した散布図を掲載している。

<2軸の散布図>

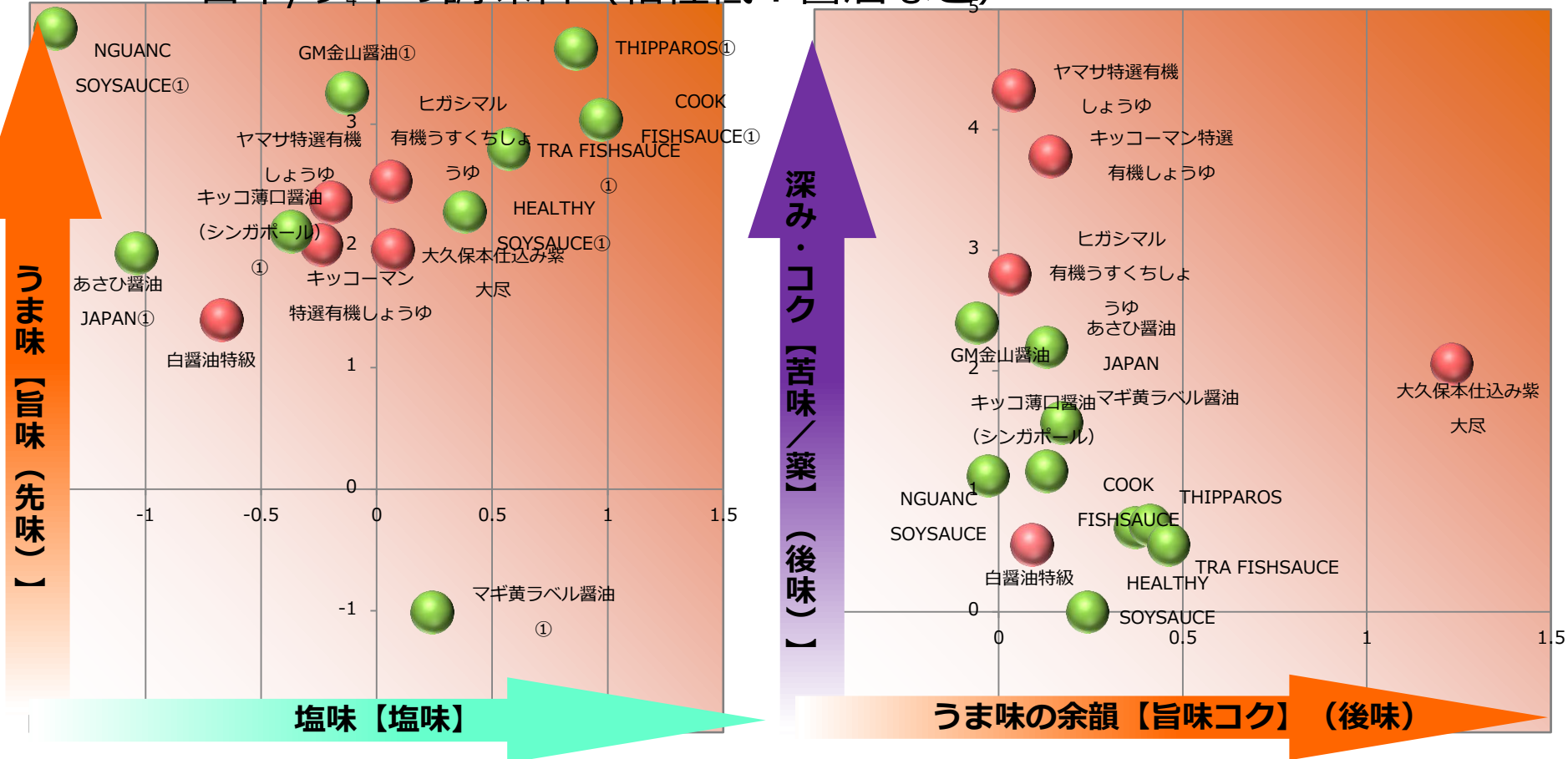


- 日本/米国の調味料（粘性低：醤油など）



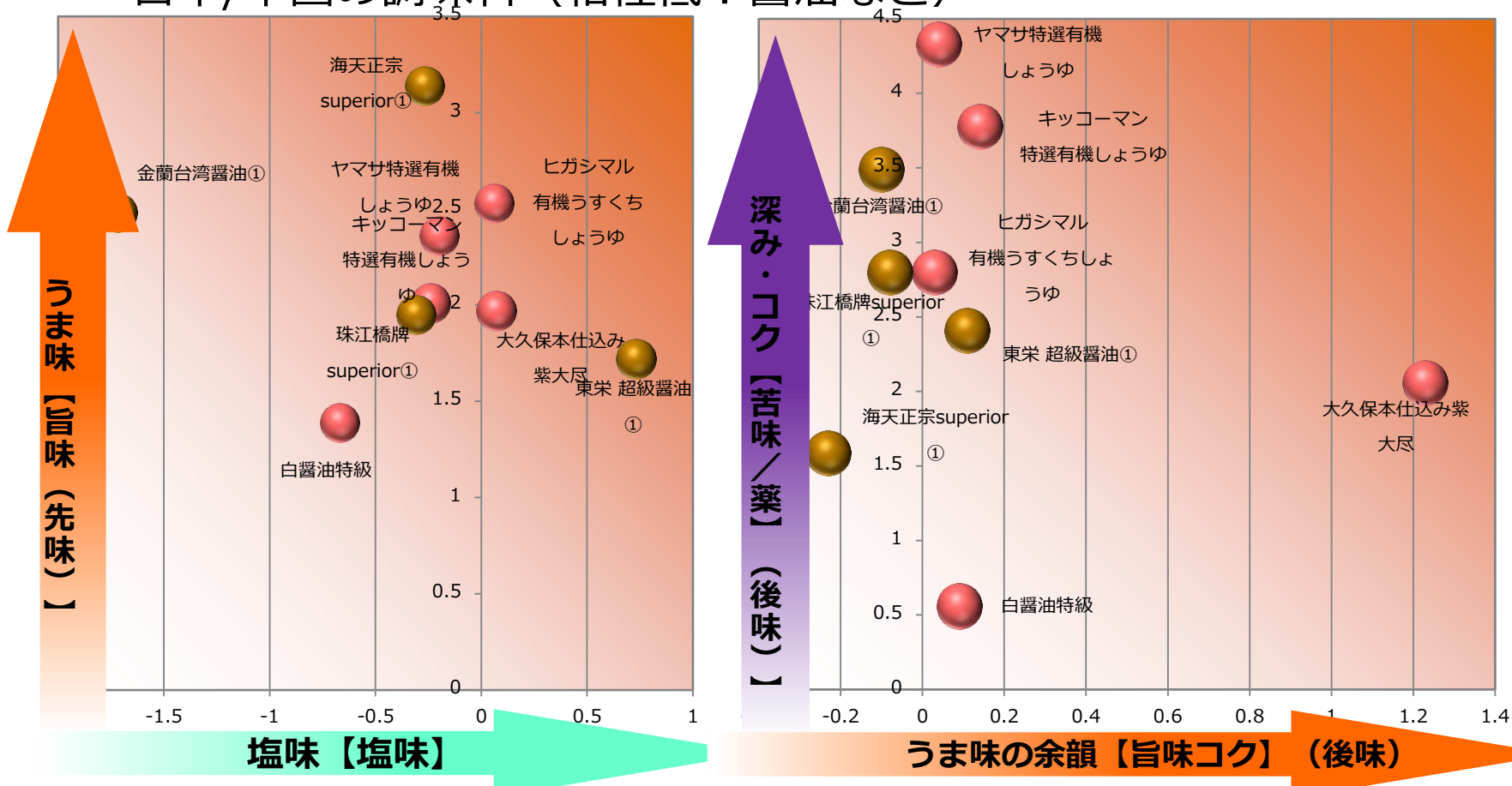
- 「キッコーマン輸出用醤油」は、日本の醤油と比べ塩味が控えめなことがわかる。他方、旨味は日本の商品とほぼ同じである。
- 分析軸を変えてみると、日本の醤油とうま味の余韻は同程度で、「深み・コク」についてはちょうど中間に位置している。これらを考えると、日本の醤油と比べて、やさしく控えめな味わいであると考えられる。

● 日本/タイの調味料（粘性低：醤油など）



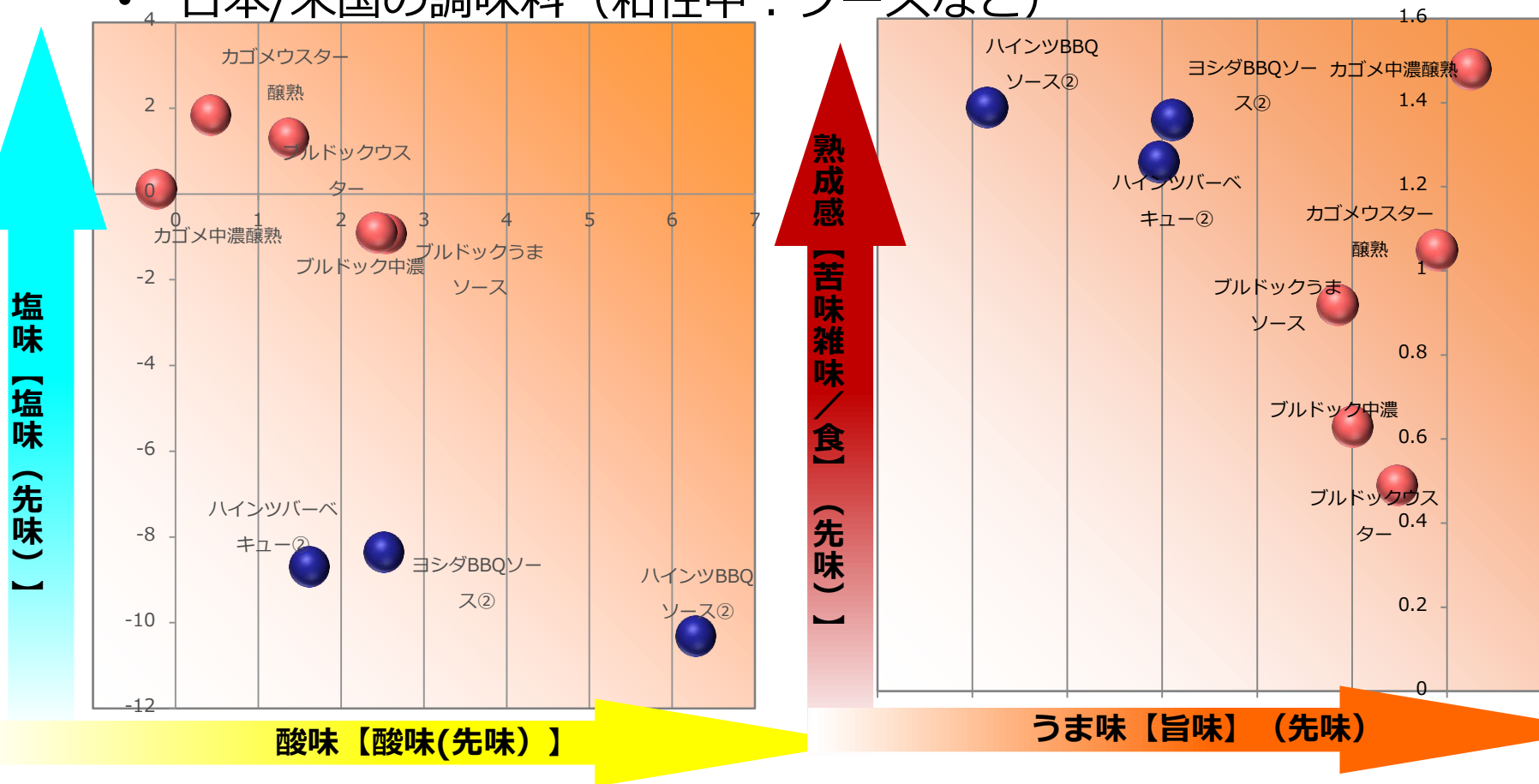
- タイの醤油は、旨味（先味）の強さは日本の醤油とほぼ同じであることがわかる。一方、塩味の幅が日本のものより広いことも確認できる。例外はあるが、魚醤は塩味が強い傾向がある。
- 旨味の余韻も日本の醤油と同程度であり、深み・コクが相対的に控えめであることがみてとれる。味の厚みがそれほど強くないので、日本の醤油よりもすっきりした味わいであると考えられる。

- 日本/中国の調味料（粘性低：醤油など）



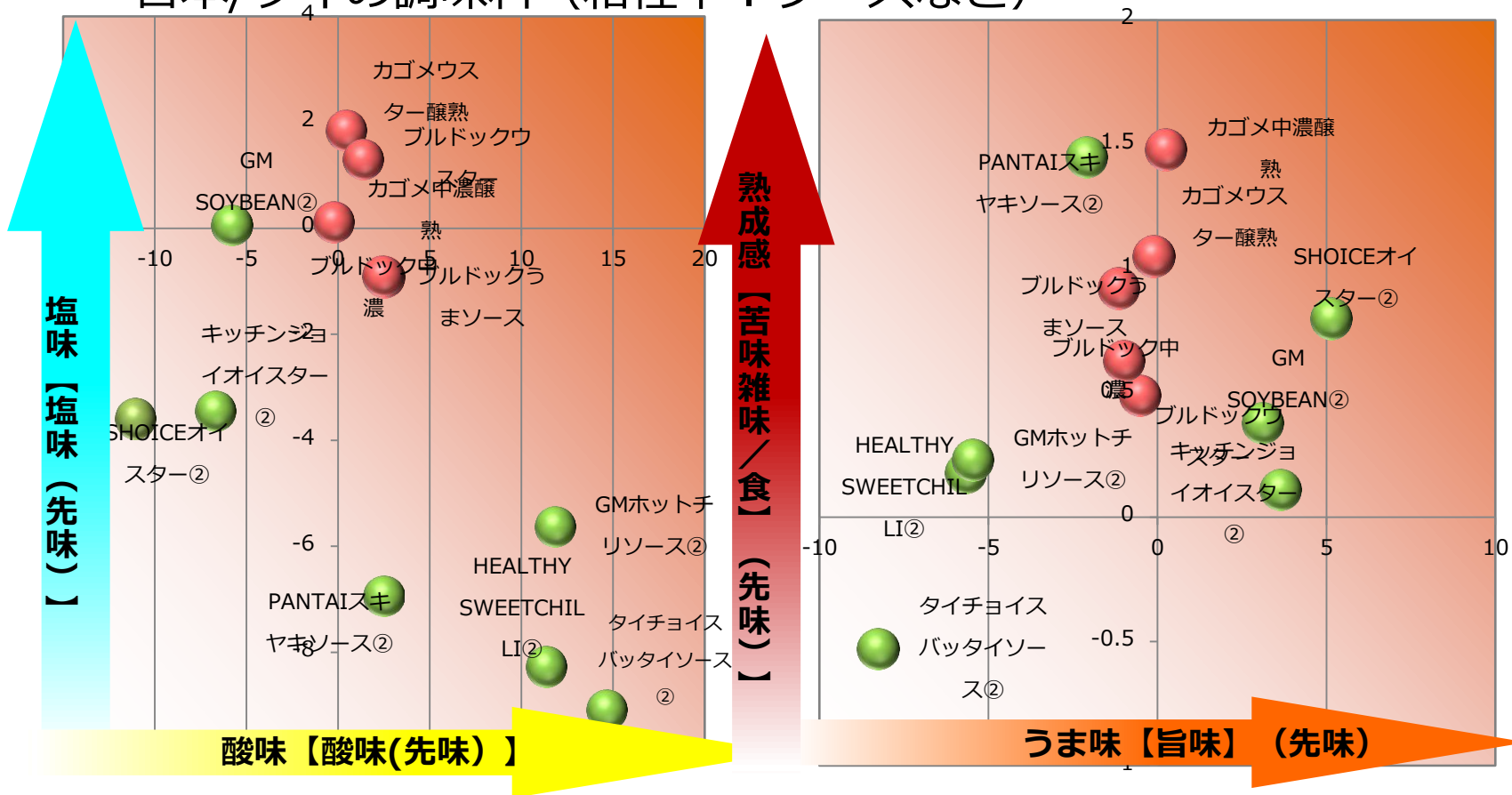
- 旨味の強さは日本の醤油と同じ程度であると考えられる。ただし、中国の醤油も塩味に幅があり、「東栄超級醤油」のようにインパクトの強いものから、「金蘭台湾醤油」のように旨味が先に立つようなものがある。
- 深み・コク、旨味の余韻については、日本のものとほぼ同じである。

● 日本/米国の調味料（粘性中：ソースなど）



- 米国のソースは、日本よりも塩味が控えめで、3商品とも同じ位の塩味を有している。酸味に幅があるのが特徴的。
- 日本のものと比較して、旨味がやや弱い熟成感は強めで一定している。旨味がやや弱い部分を熟成感で補っており、深みのある味わいを持たせているものと考えられる。

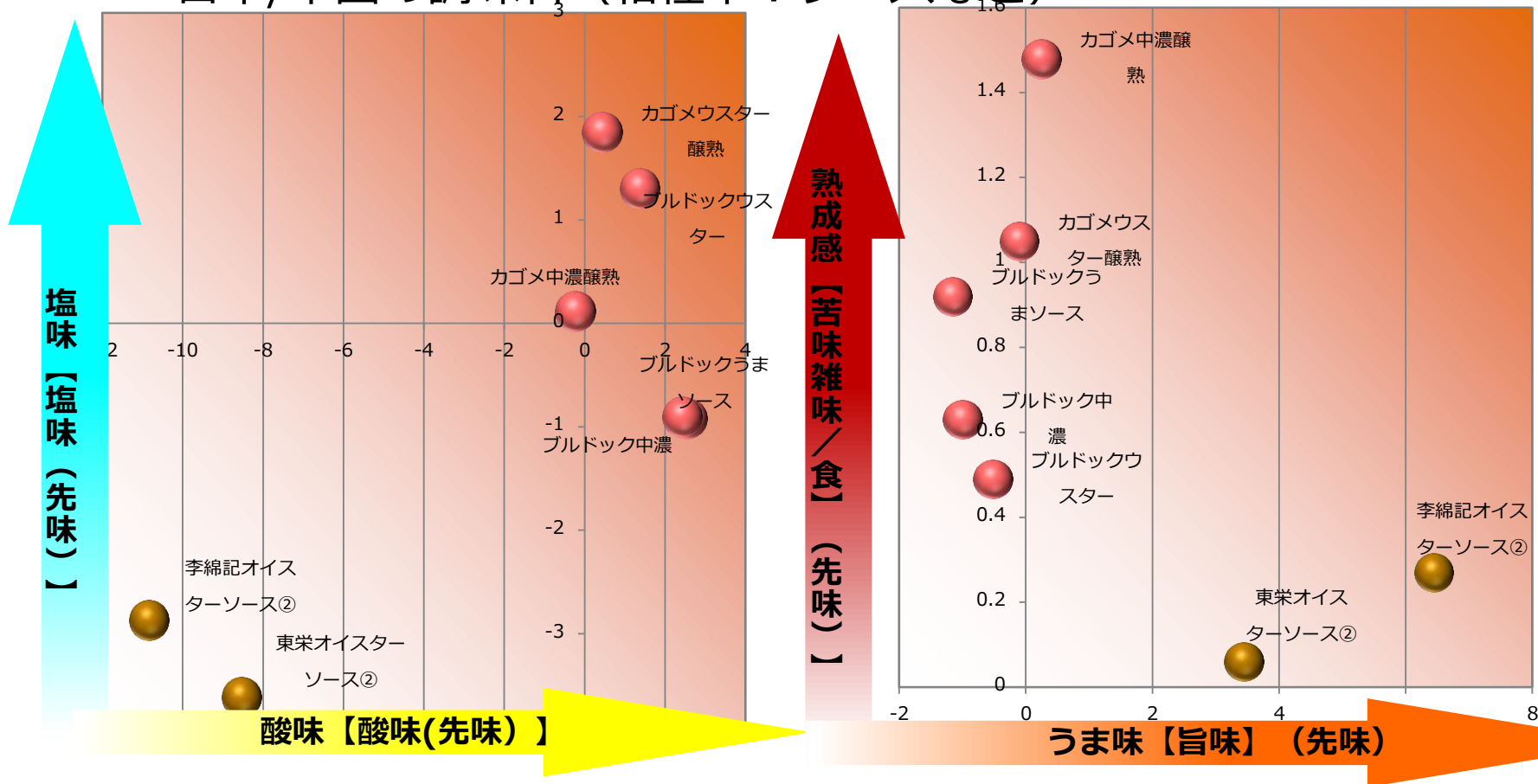
- 日本/タイの調味料（粘性中：ソースなど）



➤ 日本の商品が集中している一方で、タイの商品は、塩味、酸味ともにバリエーションに富んでいる。傾向としては日本よりも塩味が控えめで酸味が強めである。

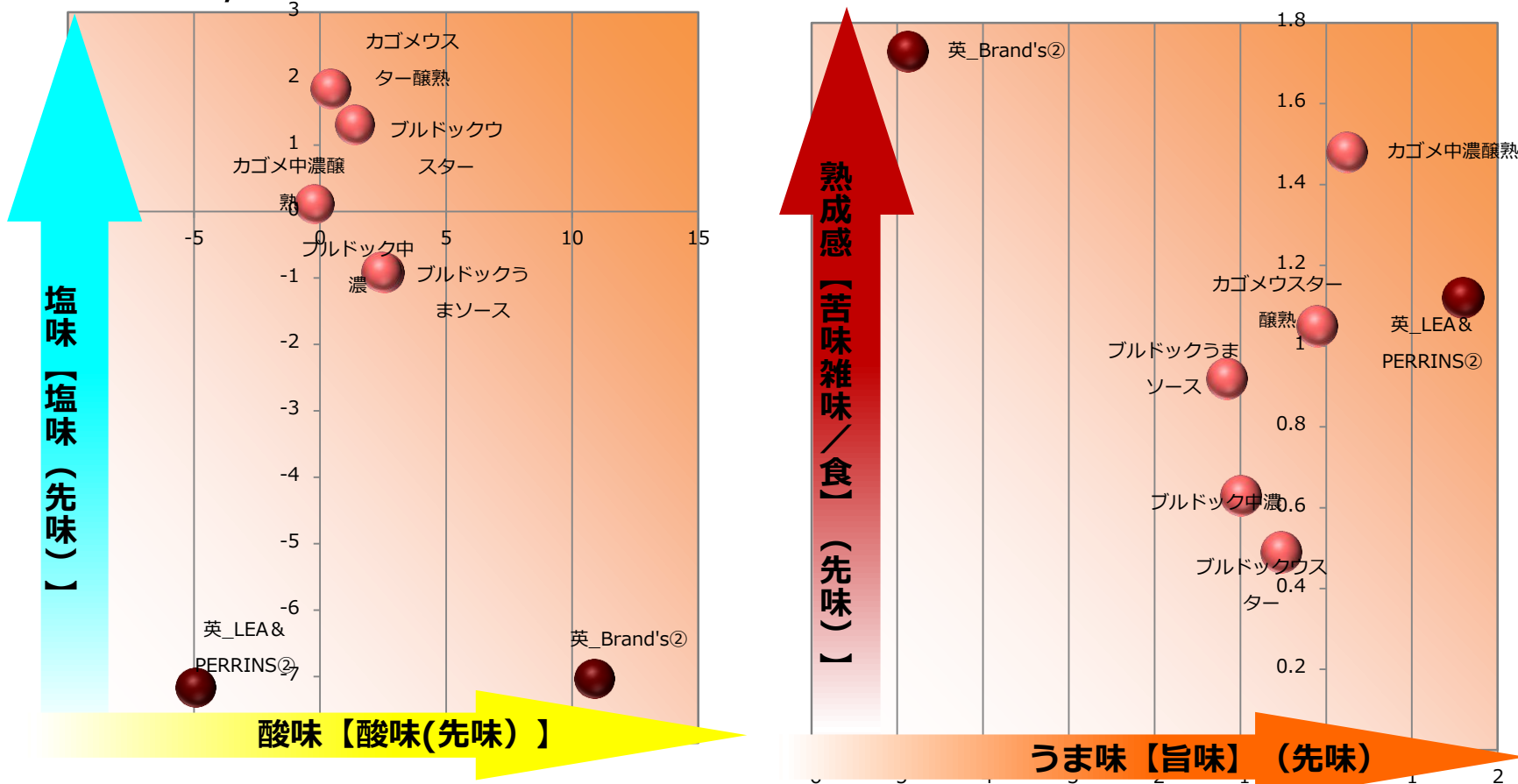
➤ 軸を変えてみても、日本に比べてタイの商品が旨味に幅を持たせていることがわかる。傾向として、熟成感は日本よりもやや低いものの、オイスターソースは旨味が強く、チリソースは弱い。チリソースの場合、旨味の低さを酸味で補っているものと考えられる。

- 日本/中国の調味料（粘性中：ソースなど）



- 「李綿記」「東栄」2品のオイスターソースは日本のソースに比べ塩味、酸味ともに控えめな味わいであることがわかる。
- 軸を変えてみると、オイスターソースの熟成感は日本のソースに比べ低い。なお、オイスターソースの旨味が強いというのは、前ページのタイと同様の傾向である。

- 日本/その他の国の調味料（粘性中：ソースなど）

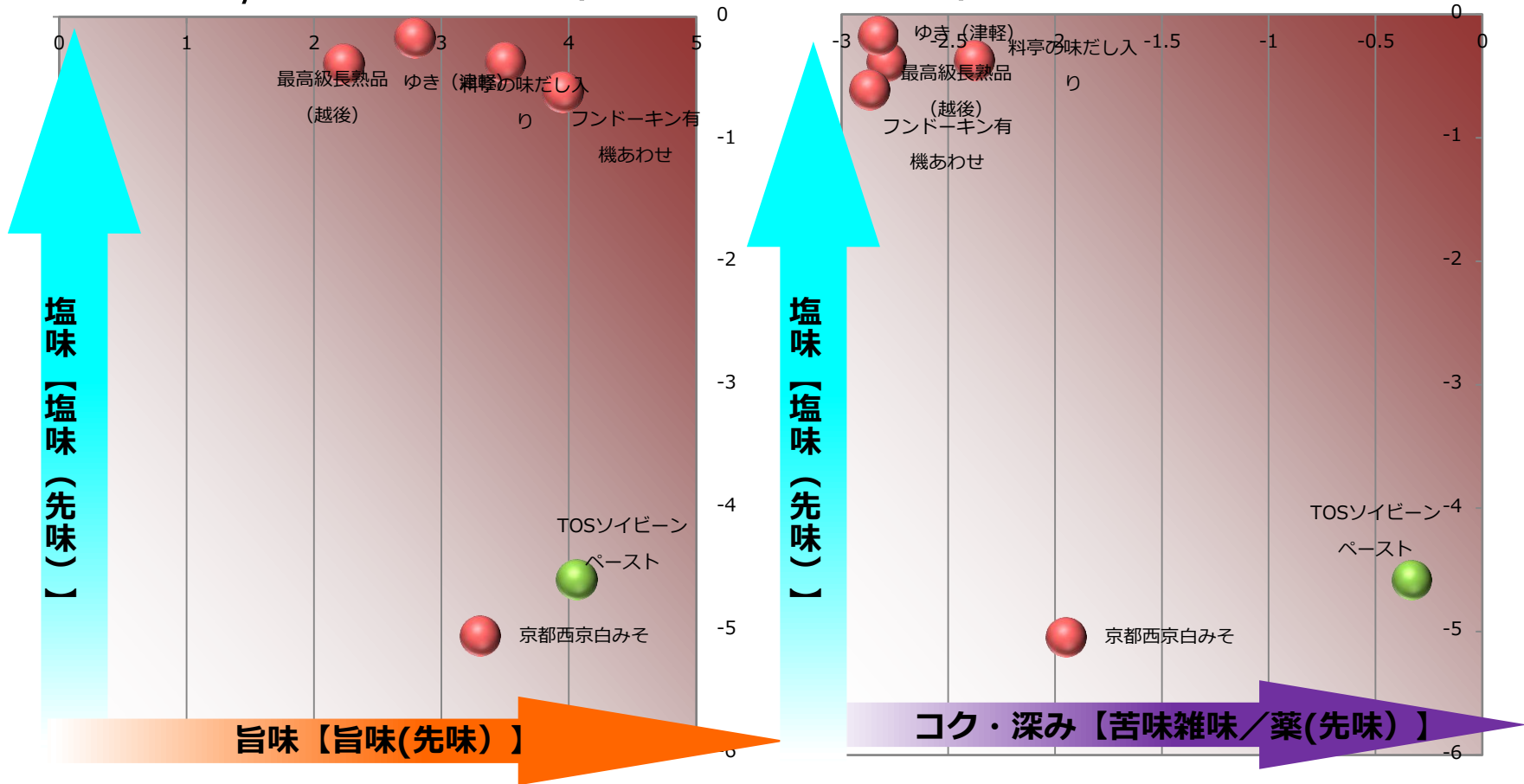


- 英国2商品「LEA & PERRINS」「Brand's」は、日本のソースと比べ極端に塩味が低い。酸味には大きな幅がある。
- 熟成感については日本と同程度かそれ以上である。酸味と同様、旨味も両極で、「Brand's」は比較的熟成時間が長い可能性もある。日本のソースは英国2商品の中間に位置していることがわかる。

I. 味覚センサーによる味分析

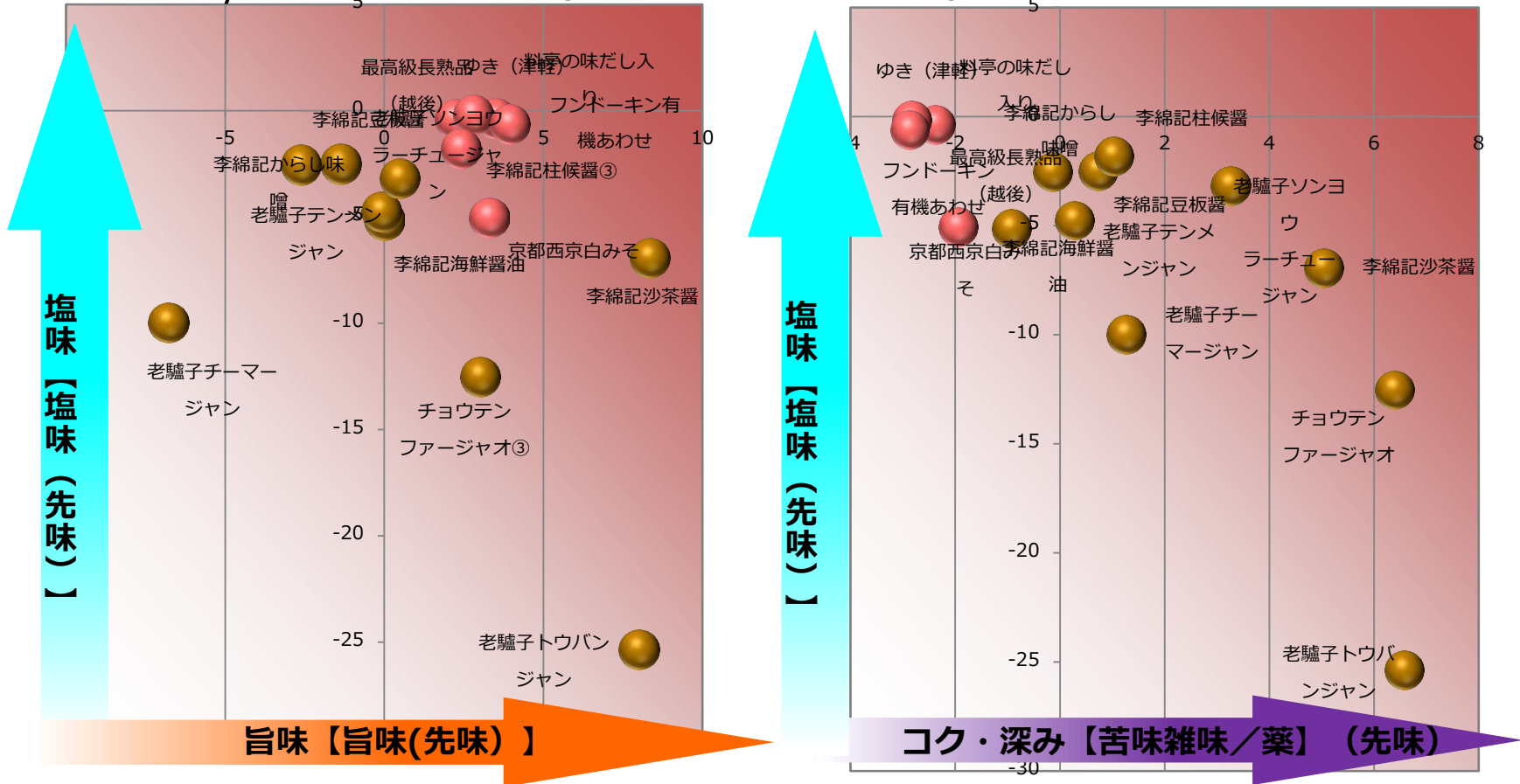
1-3-1. 味のポジショニング【日本/タイの調味料（粘性：高）①】

- 日本/タイの調味料（粘性高：味噌など）



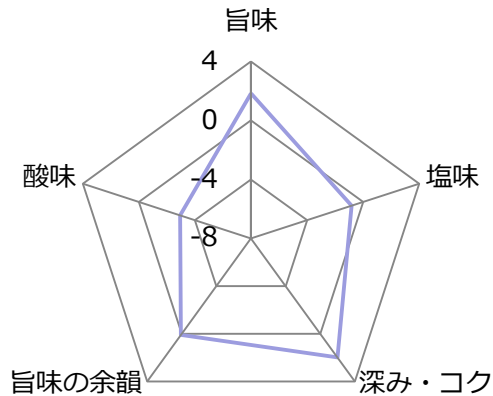
- 「TOSソイビーンペースト」の旨味は、今回調査した日本の味噌のうち最も強いものと同等のレベルであることがわかる。また塩味も白みそに近く、旨味、塩味のバランスは白みそに近い。
- 同商品のコク・深みは、日本の味噌に比べ強い。素材由来の苦味など複合的な味わいが日本の味噌よりも強いことがみてとれる。

- 日本/中国の調味料（粘性高：味噌など）

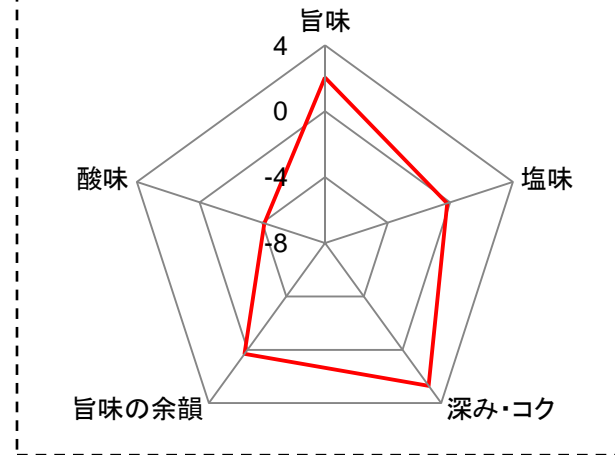


- 味噌等の粘性の高い調味料は、例外はあるものの、中国と日本で塩味のレベルは近い。しかしながら、旨味については中国のものに大きな幅があり、今回調査した商品では大半が日本のものよりも弱い。なお、トウバンジャンは旨味が強く、塩味が弱いという非常に特徴的な味わいを有している。
- コク・深みにおいては中国のペースト状調味料の方が強いことが確認できる。チーマージャン、トウバンジャンなどはそれらが顕著で、コクに辛味が加わることで弱い塩味を補っているものと考えられる。

アメリカ_キッコーマン輸出用醤油



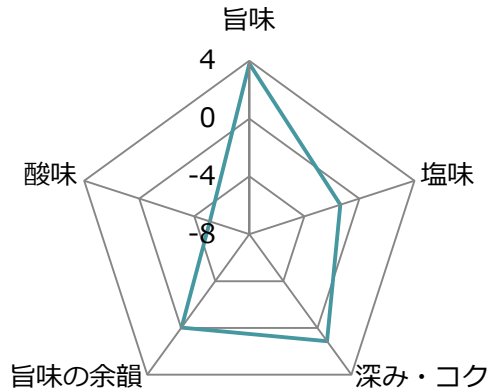
(参考) 日本平均



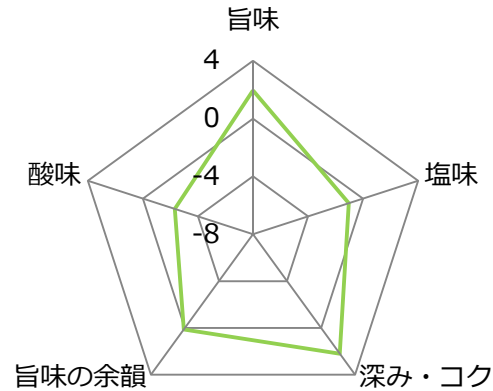
- アメリカの醤油は、日本の平均値と比較して、塩味、深み・コクが控えめで旨味（先味、後味とも）が同程度である。日本の醤油よりも控えめな味わいであると考えられ、味のインパクトは日本の醤油の方が強いと推測される。

I. 味覚センサーによる味分析 2-1-2. 味わいバランス〔タイの調味料（粘性：低）①〕

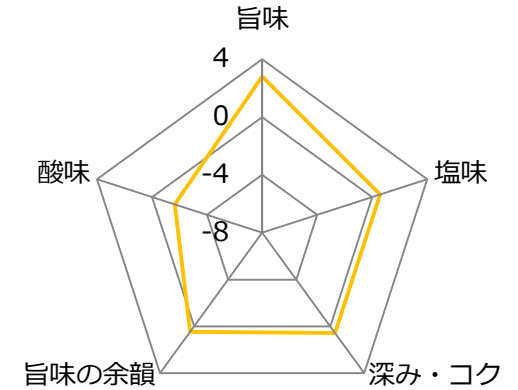
NGUANC SOYSAUCE



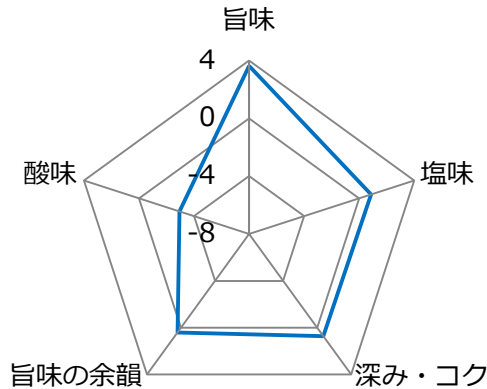
あさひ醤油 JAPAN



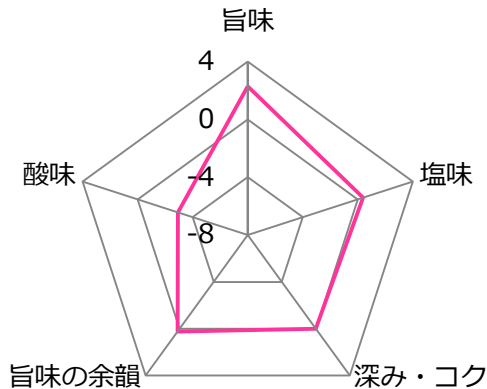
TRA FISHSAUCE



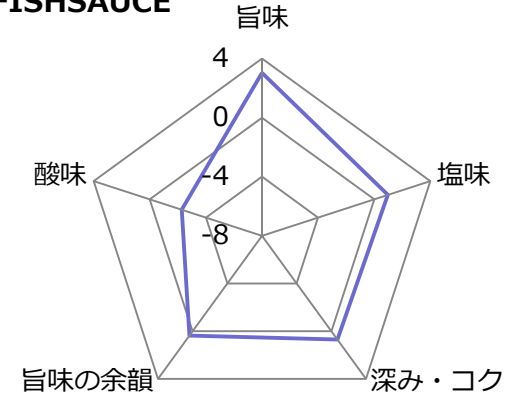
THIPPAROS



HEALTHY SOYSAUCE



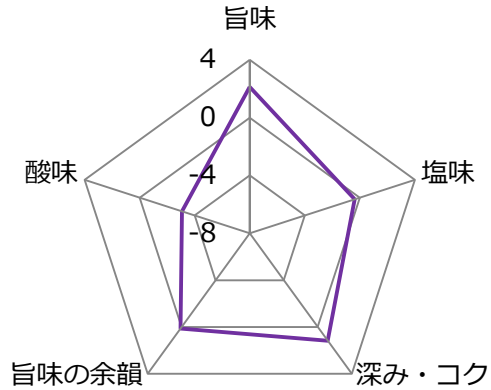
COOK FISHSAUCE



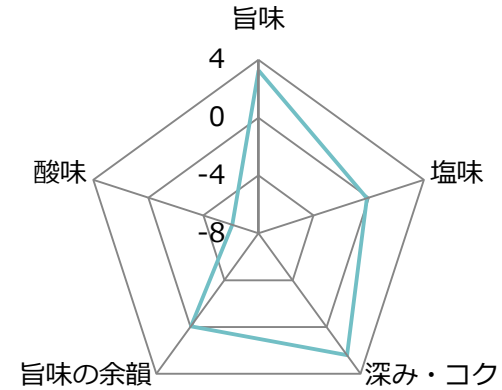
- 「NGUANC SOYSAUCE」「あさひ醤油」以外の商品は、比較的味のバランスが類似しており、タイでは塩味、旨味が強く先味が印象に残る調味料が多いと考えられる。

I. 味覚センサーによる味分析 2-1-2. 味わいバランス〔タイの調味料（粘性：低）②〕

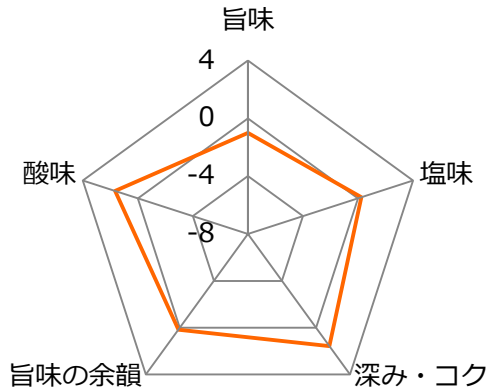
キッコーマン薄口醤油（シンガポール）



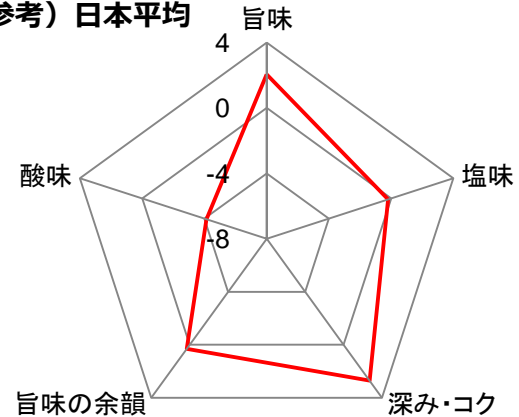
GM金山醤油



マギ黄ラベル醤油



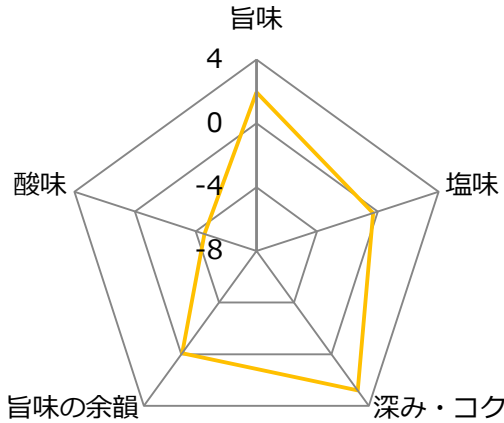
（参考）日本平均



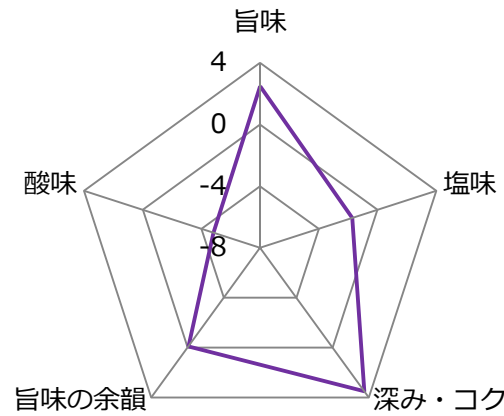
- 「GM金山醤油」は酸味が弱く、旨味と塩味が中心の味わいである。
- 「マギ黄ラベル醤油」はタイ、日本両国の醤油とも味のバランスが異なる。旨味は相対的に弱いですが塩味はほぼ他商品と同様で、酸味が強い点が特徴的。

I. 味覚センサーによる味分析 2-1-3. 味わいバランス【中国の調味料（粘性：少）】

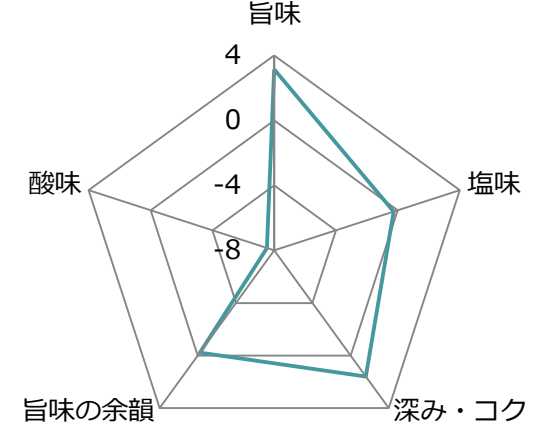
珠江橋牌superior



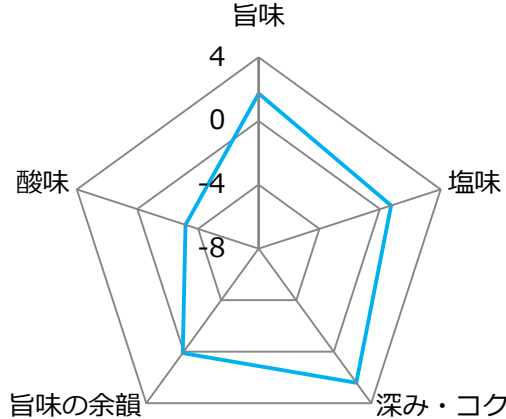
金蘭台湾醤油



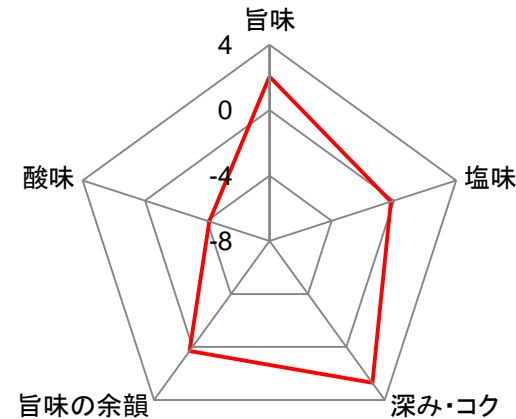
海天正宗superior



東栄 超級醤油



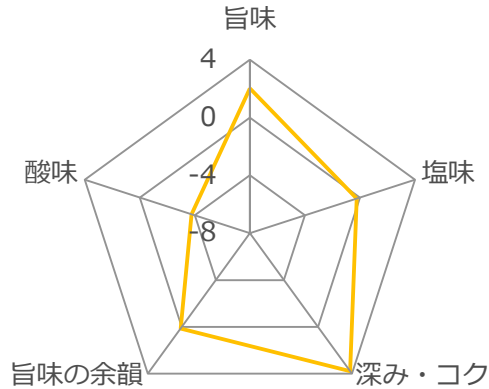
(参考) 日本平均



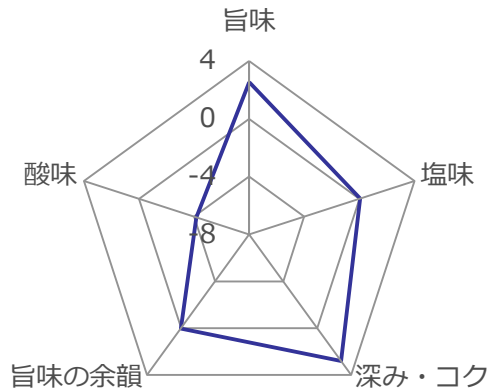
- 日本の平均値に最も近いのは「珠江橋牌superior」である。各軸の値もほぼ同値である。
- 「海天正宗superior」は、他の商品と比べ、酸味が非常に弱いことがわかる。

I. 味覚センサーによる味分析 2-1-4. 味わいバランス【日本の調味料（粘性：低）】

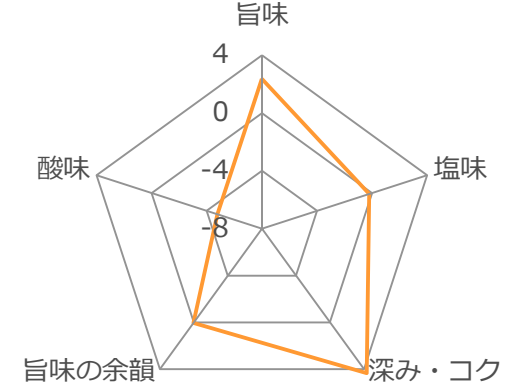
キッコーマン特選有機しょうゆ



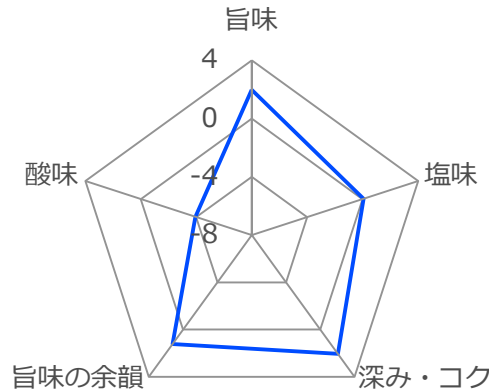
ヒガシマル有機うすくちしょうゆ



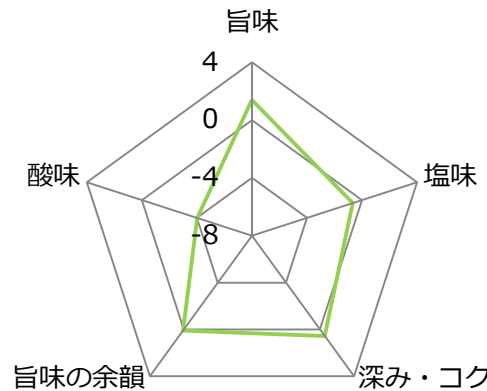
ヤマサ特選有機しょうゆ



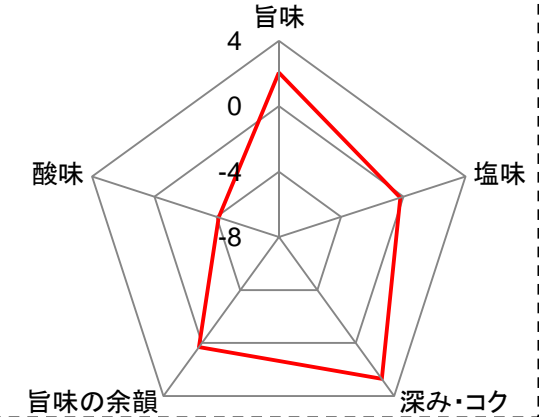
大久保本仕込み紫大尽



白醤油特級



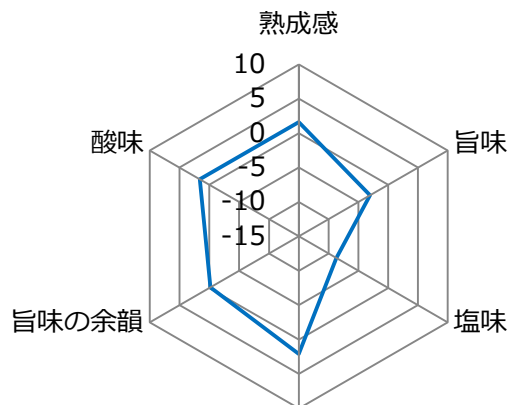
(参考) 日本平均



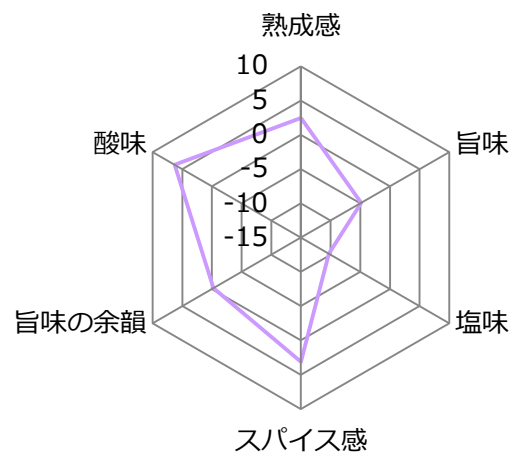
- 日本の醤油は全体的に味わいのバランスが似た傾向を示している。
- 「キッコーマン特選有機醤油」「ヤマサ特選有機醤油」は深み・コクが強いのが特徴である。「白醤油特級」は全体的に控えめでスッキリした味わいである。

I. 味覚センサーによる味分析 2-2-1. 味わいバランス〔米国の調味料（粘性：中）〕

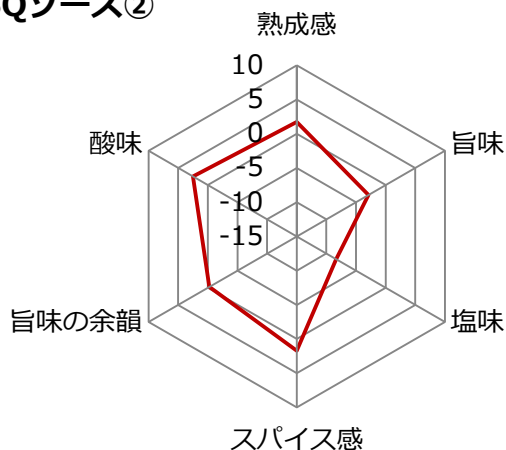
ハインツバーベキュー



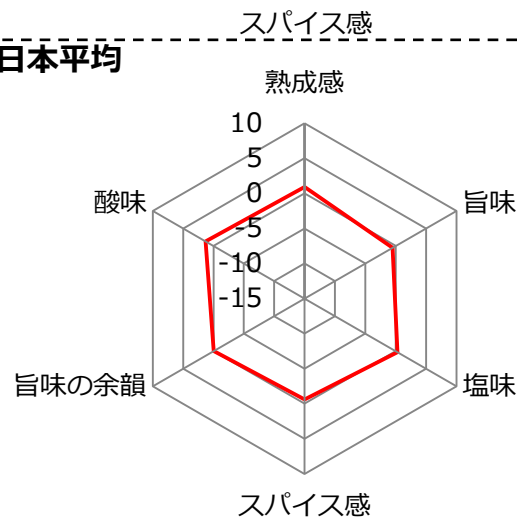
ハンツBBQソース



ヨシダBBQソース②



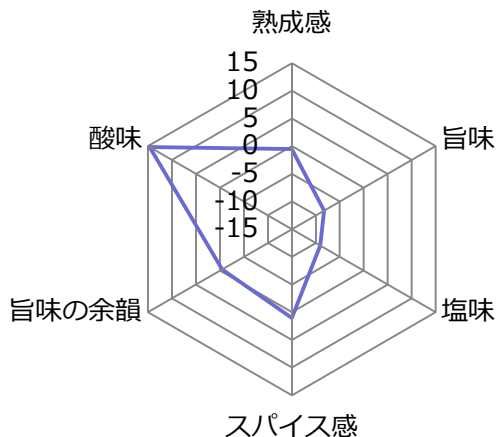
(参考) 日本平均



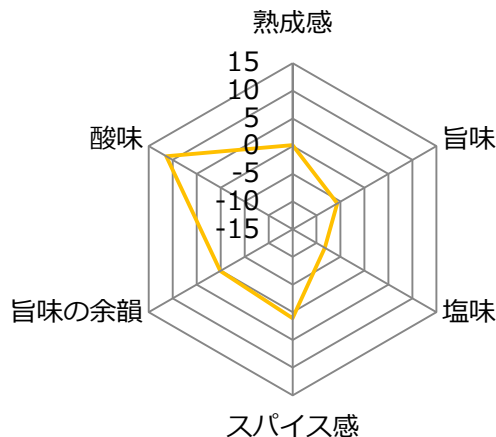
- 米国の商品は、日本の平均値と比べ熟成感、スパイス感と酸味の強い傾向。塩味は比較的控えめであることも特徴だと言える。
- 日本は味わいのバランスが整っている一方、米国は部分的に尖りがあることが見てとれる。

I. 味覚センサーによる味分析 2-2-2. 味わいバランス〔タイの調味料（粘性：中）①〕

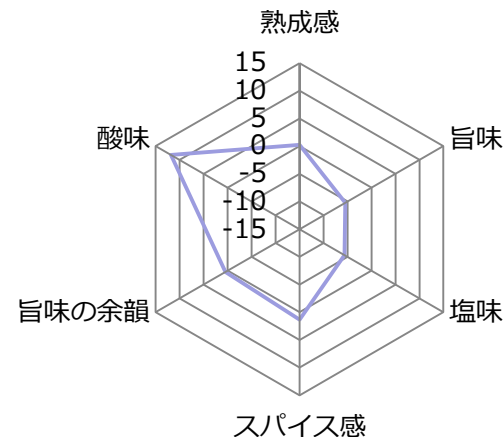
タイチョイスバツタイソース



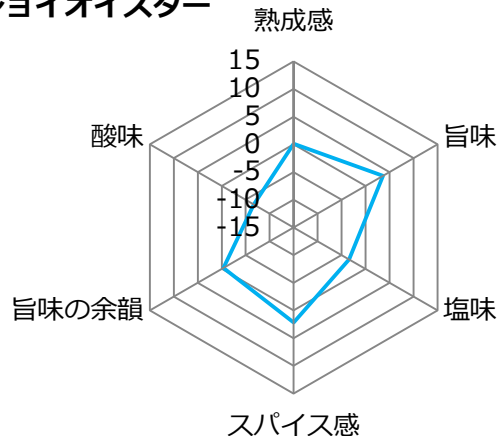
HEALTHY SWEETCHILLI



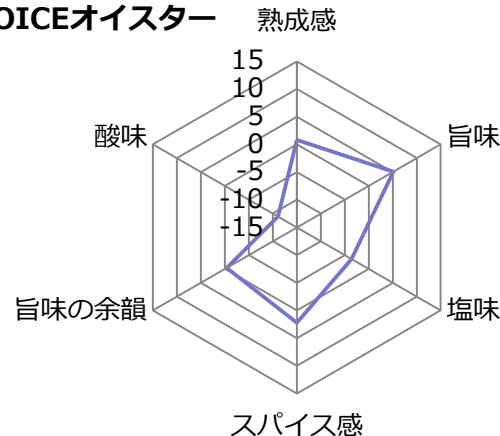
GMホットチリソース



キッチンジョイオイスター



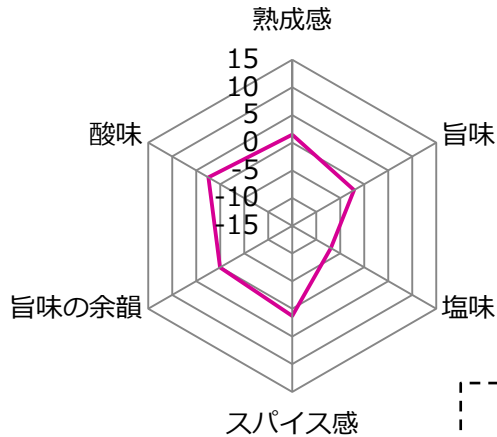
SHOICEオイスター



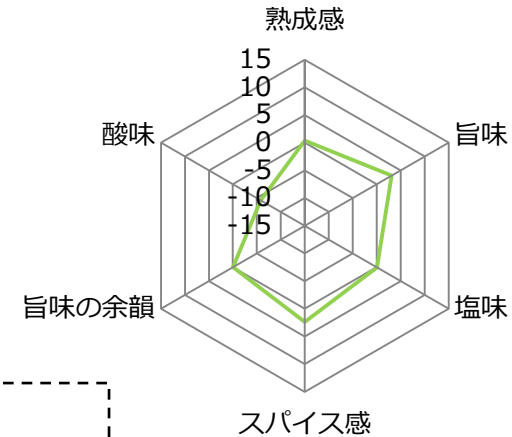
- 「タイチョイスバツタイソース」「HEALTHY SWEETCHILLI」は味のバランスが類似しており、酸味が強いことが特徴。「GMホットチリソース」もバランスは類似しているが旨味と塩味のバランスが整っている。
- 一方、オイスターソース2商品は酸味が控えめで旨味が強い。

I. 味覚センサーによる味分析 2-2-2. 味わいバランス〔タイの調味料（粘性：中）②〕

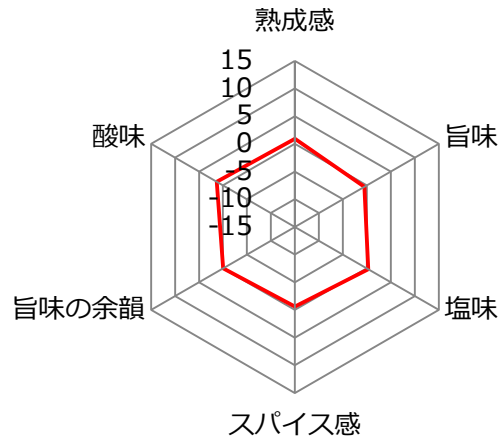
PANTAIスキヤキソース



GM SOYBEAN



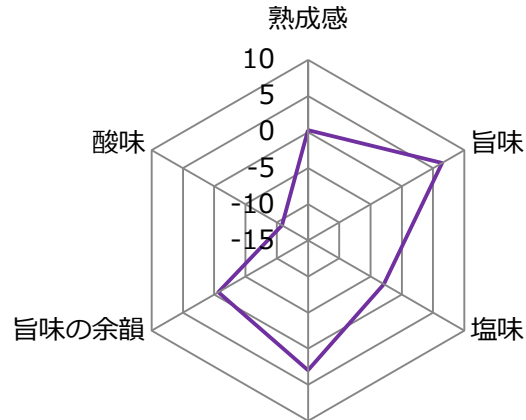
(参考) 日本平均



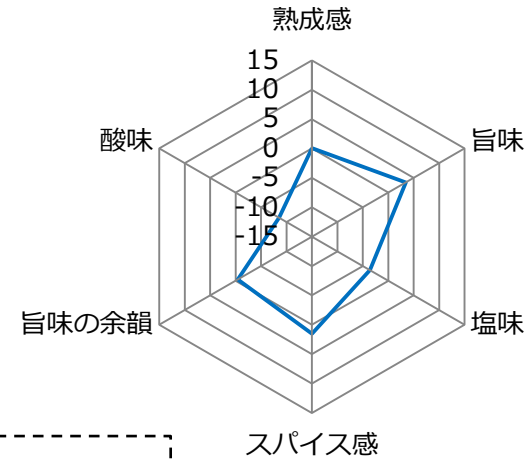
- 「PANTAIスキヤキソース」はいわゆるアメリカのバーベキューソースの味バランスと類似している。ソースとしての味わいは日本の粘性（中）のものよりも塩味が控え目。
- 「GM SOYBEAN」については味のバランスはオイスター系のソースに類似している（P21参照）が、幾分塩味が強めである。

I. 味覚センサーによる味分析 2-2-3. 味わいバランス〔中国の調味料（粘性：中）〕

李錦記オイスターソース

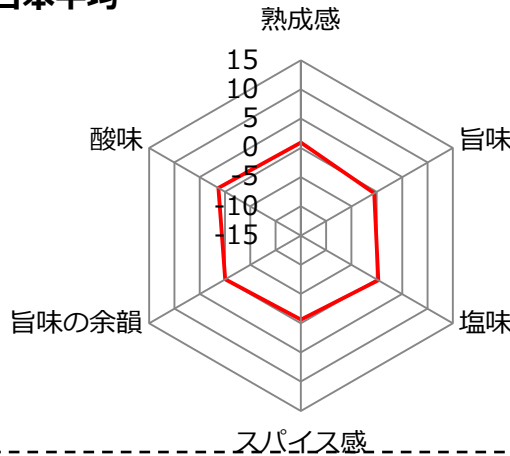


東栄オイスターソース



スパイス感

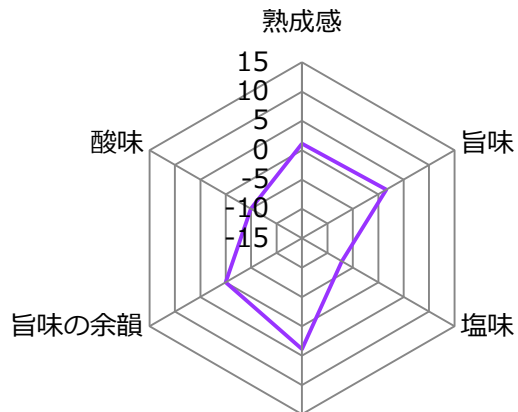
(参考) 日本平均



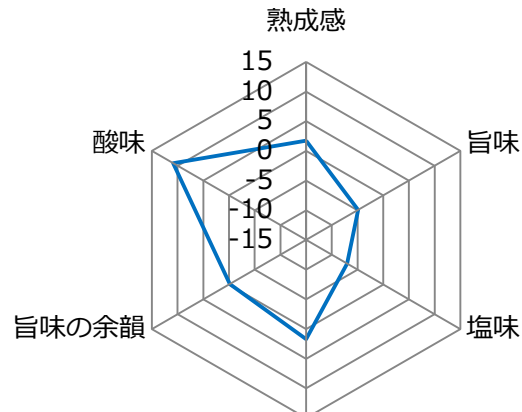
- オイスターソースのカテゴリでは味のバランスは一般的だが、「李錦記オイスターソース」は「東栄オイスターソース」やタイの商品（p.21）と比べて全体的な味のボリュームが大きく、特に旨味とスパイス感の強さが特徴的である。

I. 味覚センサーによる味分析 2-2-4. 味わいバランス〔その他の国の調味料（粘性：中）〕

英_LEA&PERRINS

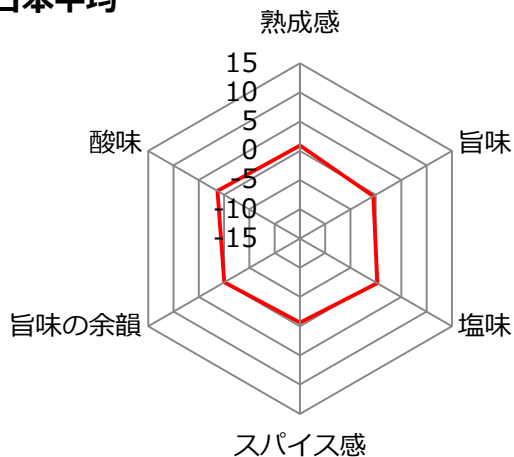


英_Brand's



スパイス感

(参考) 日本平均

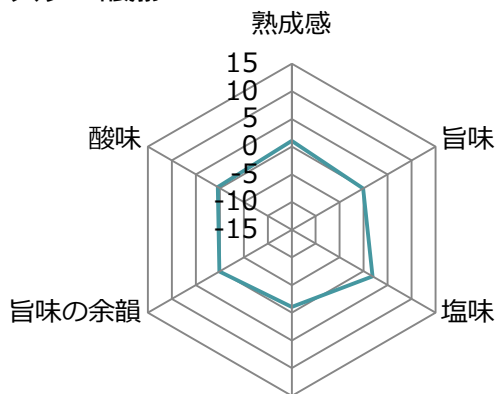


スパイス感

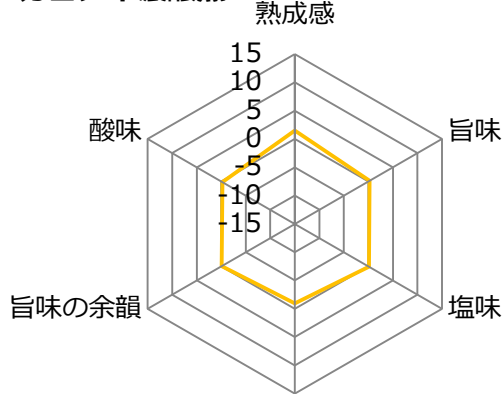
- 「LEA&PERRINS」「Brand's」2品とも、日本の平均値とは味わいのバランスが異なっていることがわかる。
- LEA&PERRINSはスパイス感に尖りがあるのが特徴的である。

I. 味覚センサーによる味分析 2-2-5. 味わいバランス【日本の調味料（粘性：中）】

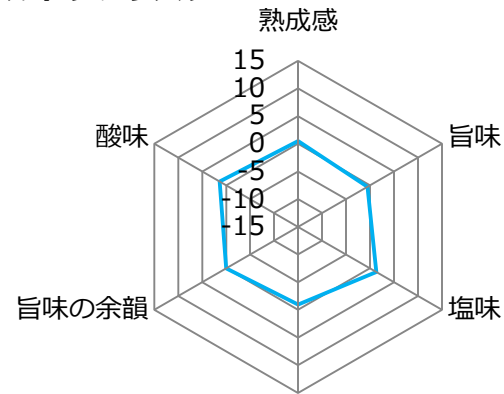
カゴメウスター醸熟



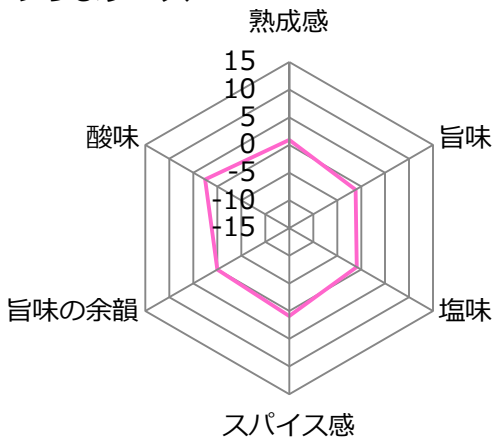
カゴメ中濃醸熟



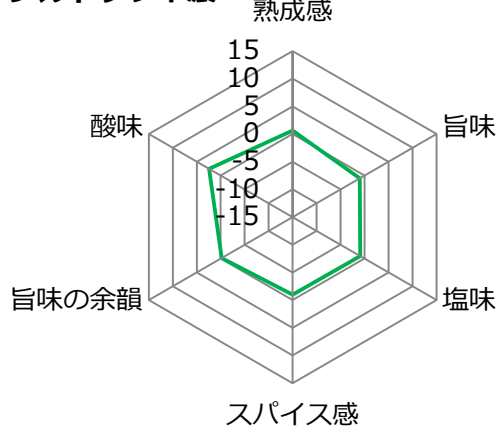
ブルドックウスター



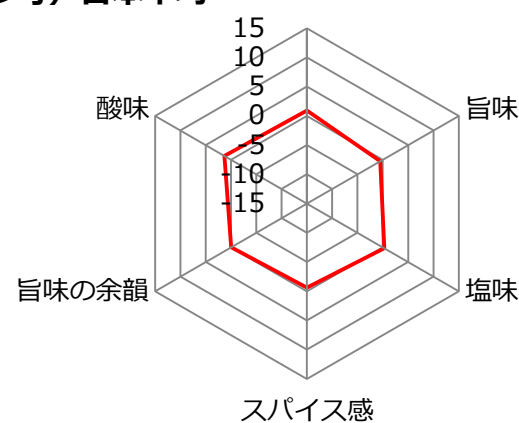
ブルドックうまソース



ブルドック中濃

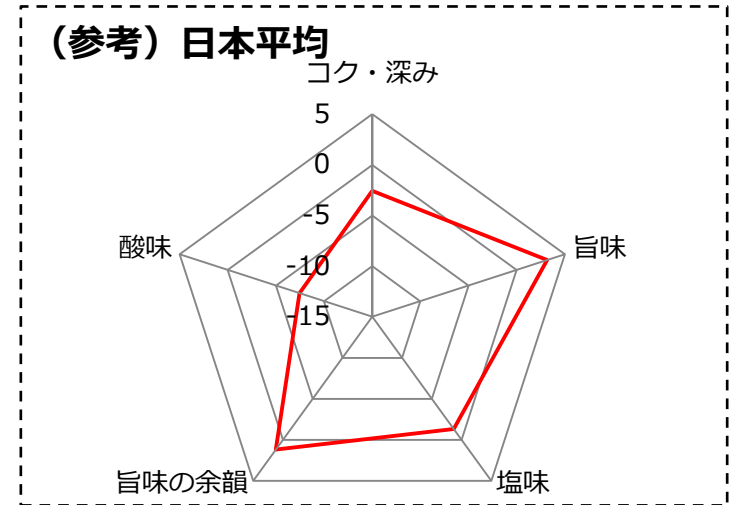
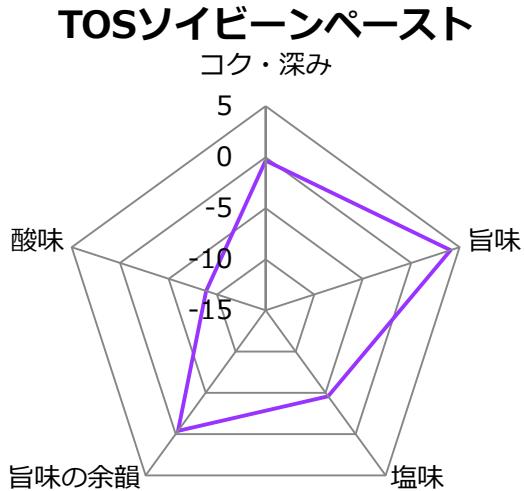


(参考) 日本平均



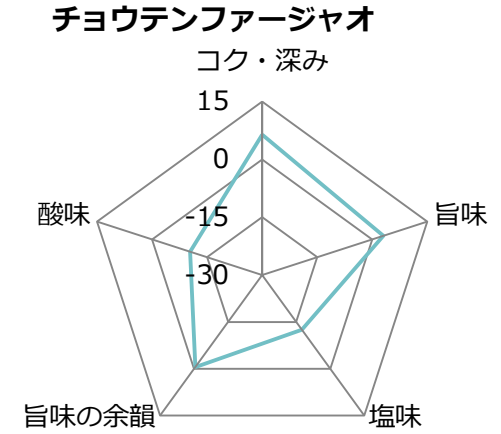
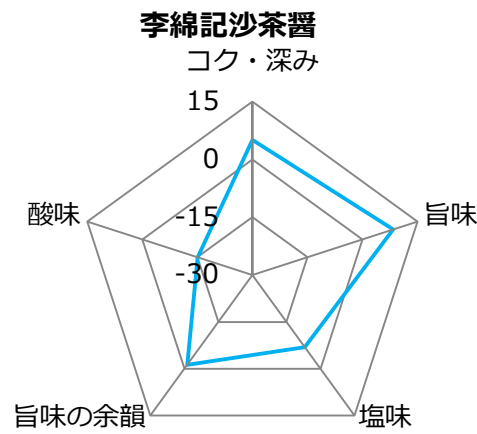
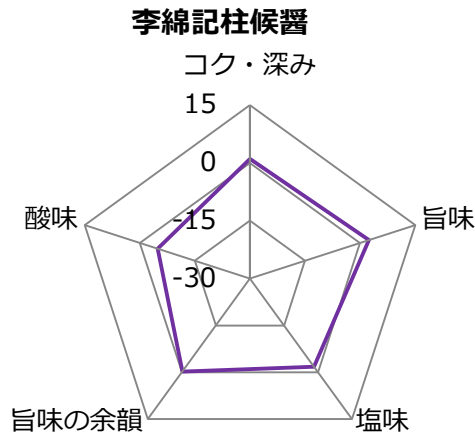
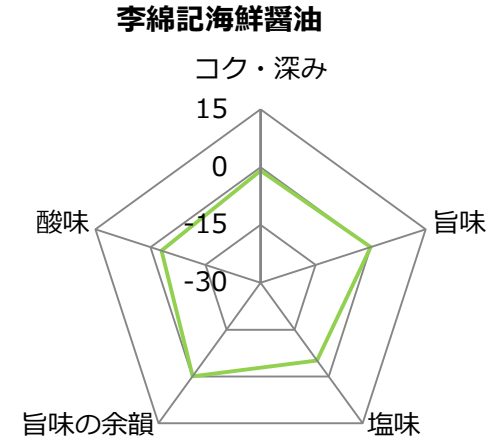
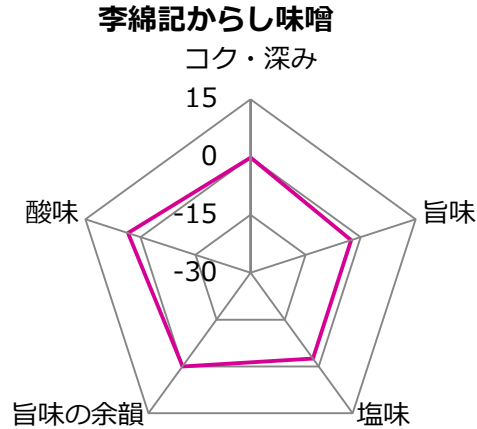
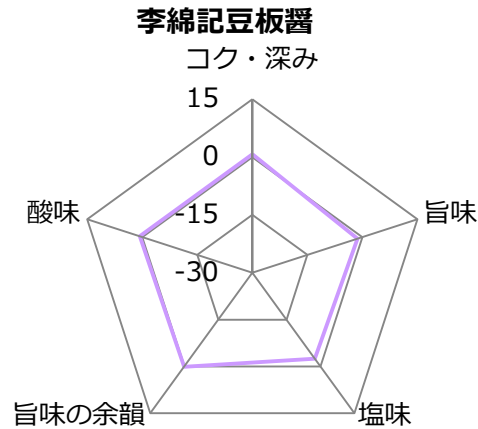
- 全体的に非常にバランスがとれた味わいであることが確認できる。カゴメ社の2商品は熟成感がやや強めであり、ブルドックソース社の3商品は酸味がやや強めであることが特徴である。

I. 味覚センサーによる味分析 2-3-1. 味わいバランス【タイの調味料（粘性：高）】



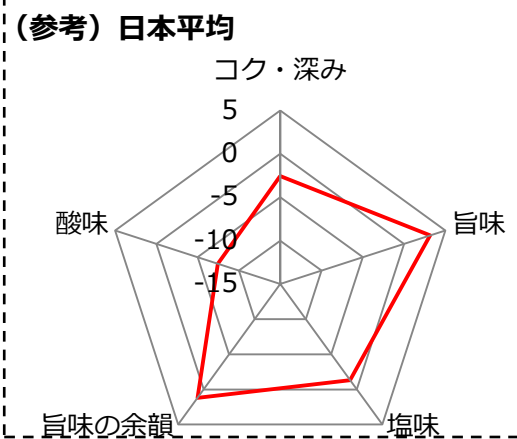
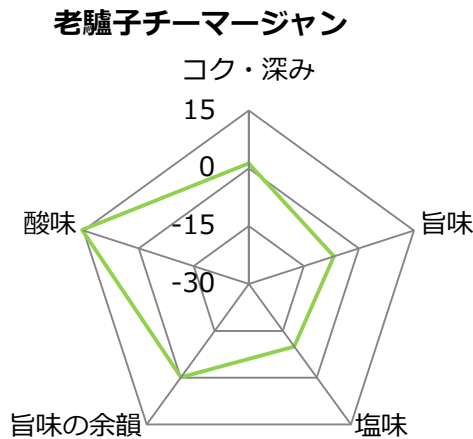
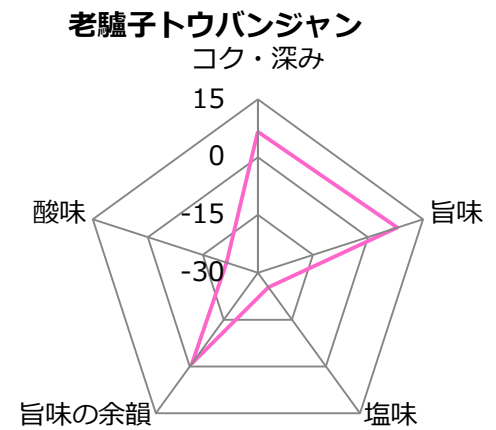
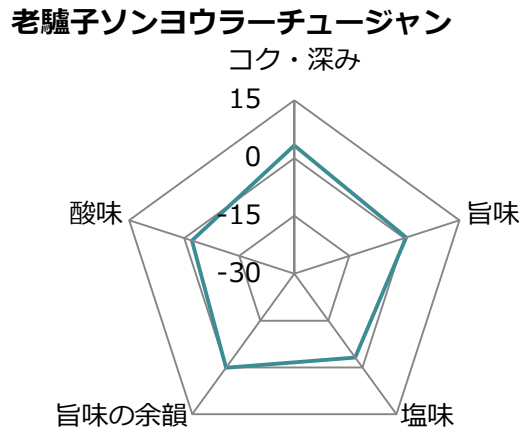
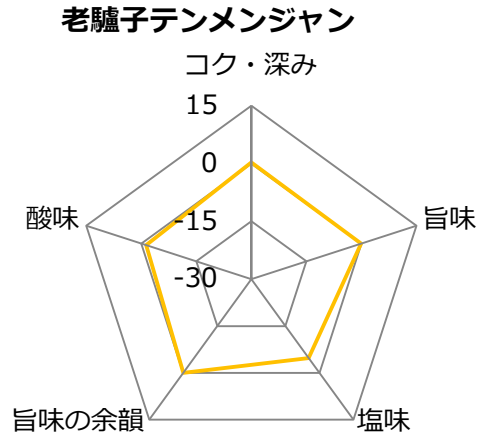
➤ 「TOSソイビーンペースト」は、日本の味噌の平均値に比べ、コク・深み、旨味が強く塩味が控えめである。

I. 味覚センサーによる味分析 2-3-2. 味わいバランス〔中国産調味料（粘性：高）①〕



- 日本の味噌の平均に類似しているのは「李錦記海鮮醤油」、「李錦記柱候醤」である。豆板醤とからし味噌は相対的に酸味が強いことが確認できる。「李錦記沙茶醬」や「チョウテンファージャオトウジャン」は塩味が弱く、旨味やコクが強い。

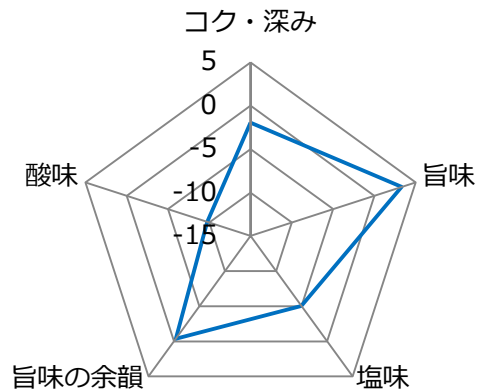
I. 味覚センサーによる味分析 2-3-2. 味わいバランス〔中国産調味料（粘性：高）②〕



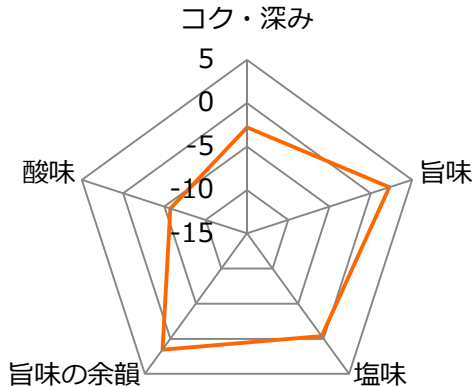
- 「老驢子テンメンジャン」「老驢子ソンヨウラージャン」は比較的バランスが整っている。
- 「老驢子トウバンジャン」は非常に特徴的な味のバランスを有している。旨味、コクが他の軸に比べて非常に強く、塩味、酸味が非常に弱い。旨味、コク・深みがメインの調味料である。
- 「老驢子チーマージャン」も特徴的な味のバランスであり、こちらは酸味が強いことが特徴である。

I. 味覚センサーによる味分析 2-3-3. 味わいバランス【日本の調味料（粘性：高）】

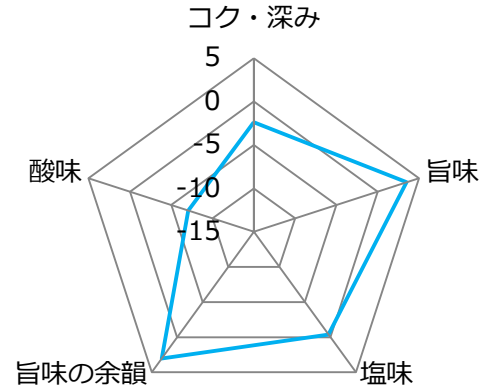
京都西京白みそ



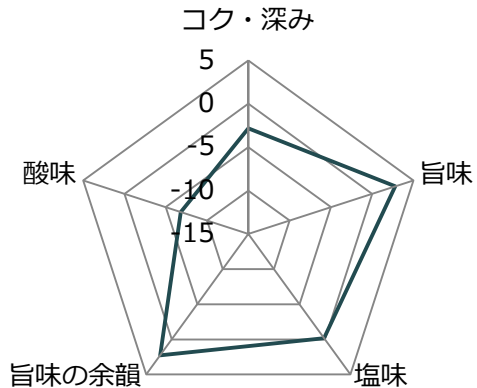
最高級長熟品（越後）



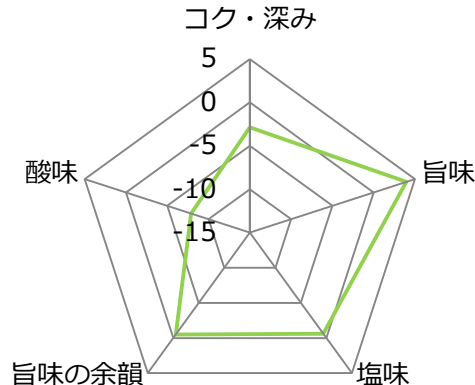
料亭の味だし入り



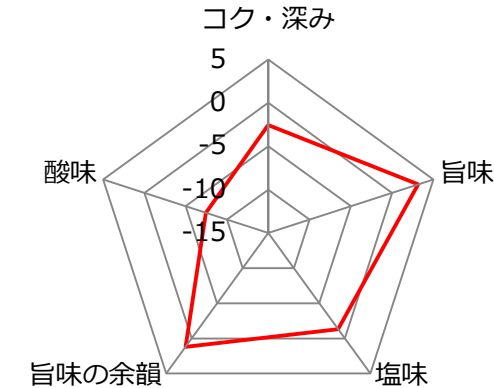
ゆき（津軽）



フンドーキン有機あわせ



（参考）日本平均



➤ 「西京白みそ」は、他の商品に比べ酸味が少なく、旨味が印象的な味わいであると考えられる。

【項目別・5段階評価（平均値）】

※緑：3.5以上4.0未満、黄：4.0以上4.5未満

項目	商品	米国	フランス	タイ	中国	4カ国平均
		5名平均	5名平均	5名平均	5名平均	
好ましさ	ヒガシマル有機醤油	3.0	3.2	3.5	3.6	3.3
	ヤマサ醤油	3.2	3.4	3.6	3.7	3.5
味の濃さ	ヒガシマル有機醤油	2.9	3.6	3.6	4.0	3.5
	ヤマサ醤油	3.1	3.5	3.5	3.9	3.5
見た目	ヒガシマル有機醤油	3.0	3.0	3.2	3.7	3.2
	ヤマサ醤油	3.0	3.1	3.3	3.7	3.3
香り	ヒガシマル有機醤油	3.5	3.3	3.6	4.0	3.6
	ヤマサ醤油	3.5	3.4	3.7	4.1	3.7
食感（飲み心地）	ヒガシマル有機醤油	3.0	3.0	3.0	3.7	3.2
	ヤマサ醤油	3.0	3.1	2.8	3.6	3.1
パッケージデザイン	ヒガシマル有機醤油	3.0	3.0	3.0	3.3	3.1
	ヤマサ醤油	2.9	3.0	3.0	3.2	3.0

<主なコメント>

【米国】醤油の味が好き。すし・刺身以外に、バーベキューにも使う。もう少し甘さが強くて良いかもしれない。

【フランス】醤油はあまり見かけない。日本食のスーパーでは売られているが、少し味が違う。

【フランス】フランスにある醤油は、日本よりも甘みが強いものが多い。今回試した醤油は、やや塩味が強いという印象。

【フランス】フランスでは料理に直接調味料をかける場面が少ないとはいえ、日本食やソース作りの隠し味として使えるのでは。

【中国】日本の醤油は美味しい。中国の醤油は、塩味が強く、旨味が少ないものが多い。ただ、最近魚醤が流行しており、魚醤をブレンドした醤油が旨味を売りにしている。



【項目別・5段階評価（平均値）】

※緑：3.5以上4.0未満、黄：4.0以上4.5未満

項目	商品	米国	フランス	タイ	中国	4カ国平均
		5名平均	5名平均	5名平均	5名平均	
好ましさ	ブルドッグウスター	2.8	2.9	3.5	2.0	2.8
	ブルドッグうまソース	3.5	3.5	3.8	2.1	3.2
味の濃さ	ブルドッグウスター	3.2	3.7	4.0	3.9	3.7
	ブルドッグうまソース	3.7	3.5	3.9	3.8	3.7
見た目	ブルドッグウスター	3.4	3.0	3.3	3.3	3.3
	ブルドッグうまソース	3.3	2.9	3.2	3.0	3.1
香り	ブルドッグウスター	3.8	3.6	4.0	3.6	3.8
	ブルドッグうまソース	3.6	3.5	3.9	3.6	3.7
食感（飲み心地）	ブルドッグウスター	3.2	3.5	3.4	3.0	3.3
	ブルドッグうまソース	3.3	3.3	3.5	3.0	3.3
パッケージデザイン	ブルドッグウスター	3.2	3.0	3.1	3.0	3.1
	ブルドッグうまソース	3.4	3.3	3.4	3.0	3.3

<主なコメント>

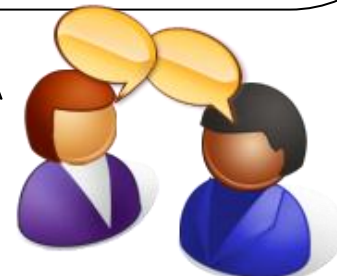
【米国】ブルドッグソースは日本食スーパーで販売されており、米国のメーカーも似た味のソースを販売している。うまソースは、酸味が押さえられたマイルドな味が良い。

【米国】ステーキを食べるときに使ったり、野菜に少しかけても良いだろう。価格は1～2ドルであれば購入しやすい。

【フランス】ブルドッグソースは、酸味が少し強いものの、味はブラウンソースに似ている。うまソースはマイルドな味わいが良い。

【フランス】醤油と同じだが、料理に直接調味料をかける機会が少ないので、用途は日本食に用いるほか、ソースの隠し味といったところか。

【中国】ソースは中国南部でよく使われる。オイスターソースは、福建省や広東省等を除き、あまり使われていない。また、一般家庭で使う場面は少なく、私も日本に来るまで使ったことがなかった。



【項目別・5段階評価（平均値）】

※緑：3.5以上4.0未満

項目	商品	米国	フランス	タイ	中国	4カ国平均
		5名平均	5名平均	5名平均	5名平均	
好ましさ	ゆき（津軽）	1.9	3.6	2.4	1.9	2.5
	西京白みそ	1.8	3.6	2.0	2.0	2.4
味の濃さ	ゆき（津軽）	2.0	3.2	3.3	2.0	2.6
	西京白みそ	2.1	3.0	2.9	2.9	2.7
見た目	ゆき（津軽）	2.1	3.4	2.1	3.0	2.7
	西京白みそ	2.2	3.5	2.6	3.1	2.9
香り	ゆき（津軽）	3.0	3.8	2.0	2.0	2.7
	西京白みそ	2.2	3.3	1.8	1.9	2.3

＜主なコメント＞

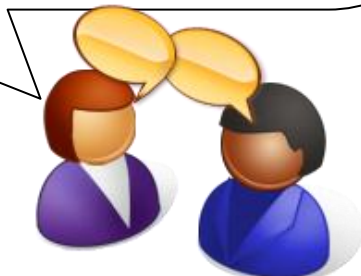
【米国】米国で飲んだ味噌汁が美味しくなかったのも悪いイメージを持ってしまっていたが、日本の味噌は美味しいと思う。米国ではスープに出汁を入れないで飲むからかもしれない。

【米国】味噌汁の他にも、野菜スティックサラダのソースや、肉料理の調味料として使えるのでは。

【フランス】味噌はフランスではあまり見かけないので、現地の商品と比べると難しいが、味は良いと思う。今回試食した2商品はいずれもフランスで受け入れられる味。

【フランス】日本食以外の用途としては、ソース作りのベースや隠し味として使うのがよいのでは。

【中国】日本の味噌は、中国のものに比べ味が薄い。日本に来た当初、味が感じられなく味噌汁は飲めなかったが、慣れると美味しく感じられるようになった。



担当部課

農林水産・食品調査課（担当：籠瀬、母良田）

TEL：03-3582-5186

FAX：03-3532-7378

E-Mail: AFC@jetro.go.jp

【免責条項】

ジェトロは、本報告書の記載内容に関して生じた、直接的、間接的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。