

令和 2 年度
福井県消費生活センター
試買テスト結果報告書

共同実施者：嶺南消費生活研究会

対 象 商 品：ウスターソース類

ウスターソース類（嶺南消費生活研究会との共同テスト）

1 目的

県では、これまでに消費者団体と共同で、砂糖、塩、みそ、しょうゆ、酢、マヨネーズ、ケチャップ等の身近な調味料について試買テストを実施し、表示や価格、品質を比較してきた。

このたび、嶺南消費生活研究会（以下、「研究会」という。）と共同で、ウスターソース類について試買テストを実施したため、その結果を情報提供する。

ウスターソース類は、野菜もしくは果実の搾汁等、砂糖類、食酢、食塩および香辛料を主原料として調整した茶色または茶黒色の液体調味料であり、製品の粘度によってウスターソース、中濃ソース、濃厚ソースに分類される。

ウスターソース類は地域による嗜好の差が大きく、福井県を含む西日本では、ソースと言えばウスターソースをイメージするとともに、用途に合わせて数種類のソースを使い分ける人が多い。一方、東日本では、ソースと言えば中濃ソースであり、1種類のソースを何にでも使う人が多い。

参考：独立行政法人農林水産消費安全技術センター

ウスターソース類の日本農林規格の確認等の原案作成委員会（平成25年6月24日）

資料7「ウスターソース類の日本農林規格に係る規格調査結果」

2 対象品

令和2年7月、おおい町および若狭町内の小売店舗にて、計13銘柄のウスターソース類を購入した。

- ・ウスターソース 6銘柄
- ・中濃ソース 2銘柄
- ・濃厚ソース 5銘柄



図1 テスト対象品

3 項目および方法

(1) 表示

食品表示法の食品表示基準に基づき、適正な表示がなされているかを調べた。

ウスターソース類は加工食品に該当し、その定義は表1のとおりである。

表1 ウスターソース類の定義

用語	定義
ウスターソース類	次に掲げるものであって、茶色または茶黒色をした液体調味料をいう。 1 野菜もしくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレおよびこれらを濃縮したものに、砂糖類、食酢、食塩および香辛料を加えて調製したもの 2 1に、でん粉、調味料等を加えて調製したもの
ウスターソース	ウスターソース類のうち、粘度が0.2パスカル・秒未満のものをいう。
中濃ソース	ウスターソース類のうち、粘度が0.2パスカル・秒以上2.0パスカル・秒未満のものをいう。
濃厚ソース	ウスターソース類のうち、粘度が2.0パスカル・秒以上のものをいう。

(出典：食品表示基準 別表第3)

また、その表示については、名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、消費期限または賞味期限、保存の方法、製造者等の氏名または名称および住所、製造所等の所在地、栄養成分の量および熱量の表示が義務付けられている。

(2) 単価

内容量と購入価格から、100 gあたりの価格を調べた。なお、内容量を mL 単位で表示している銘柄については、ウスターソース類の目安重量を「1 mL=1.2 g」として g 単位に換算した。

(3) 成分

内容量((2)と同様にして g 単位に換算)と栄養成分の量および熱量の表示(以下、「栄養成分表示」という。)から、熱量および食塩相当量について 100 g あたりの数値を算出し、それぞれの平均値を他の身近な調味料と比較した。

(4) 試食テスト

① 単品評価

令和2年8月、研究会の会員13名がそのまま試食し、甘み・旨み、におい、濃さ・とろみ、色、総合評価(使いたいかどうか)の5項目について0点から4点の5段階で採点し、それぞれの平均値を100点満点に換算した。

② 使用評価

令和2年9～10月、研究会の会員およびその家族31名が揚げ物にかける等して実際に使用し、「○(ぜひ使いたい)」または「×(使いたくない)」の択一により判定し、全回答における「○」の割合を算出した。

4 結果

(1) 表示（別表 1、別表 2）

対象品の表示内容等は別表 1 および別表 2 のとおりである。いずれも食品表示法の食品表示基準に基づく表示がなされており、適正であった。

なお、当初 3 銘柄で栄養成分表示がなかったが、いずれも後日、購入店舗店頭で表示のある商品の陳列を確認した。賞味期限が長いことから、表示義務の経過措置終了日（令和 2 年 3 月 31 日）前の製造品が流通していたためと思われた。また、9 銘柄で原材料の原産地表示がなかったが、令和 4 年 3 月 31 日までは経過措置により認められている。

(2) 単価（別表 1）

100 g あたりの価格は図 2 のとおりである。範囲は 38～166 円で、銘柄間で 4 倍以上の差があった。種類別では、ウスターソース（6 銘柄）は 38～166 円（約 4.4 倍差）、中濃ソース（2 銘柄）は 61～132 円（約 2.2 倍差）、濃厚ソース（5 銘柄）は 69～99 円（約 1.4 倍差）の範囲であり、ウスターソースと中濃ソースの価格差は大きく、濃厚ソースの価格差は小さかった。

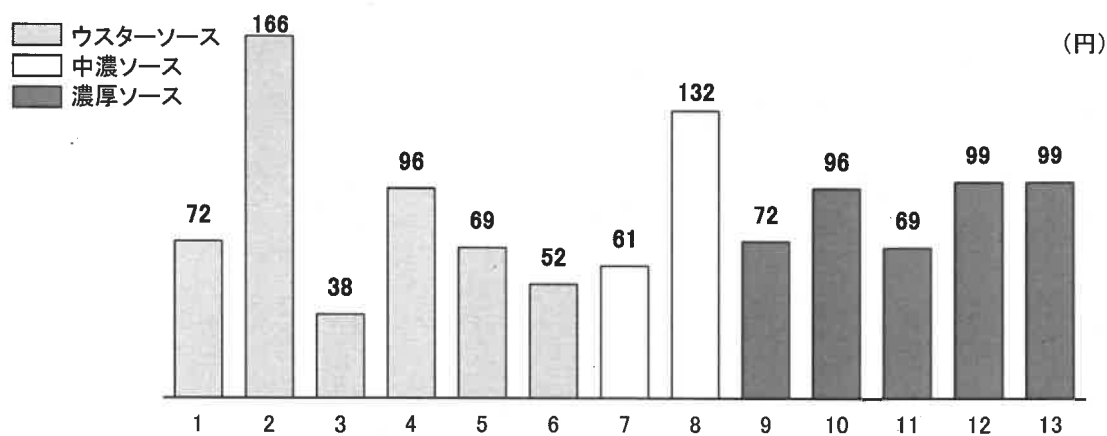


図 2 100 g あたりの価格

(3) 成分（別表 2）

100 g あたりの熱量および食塩相当量は表 2 および図 3 のとおりである。他の身近な調味料と比較すると、熱量については同量のマヨネーズ（全卵）の約 1/6、フレンチドレッシングの約 1/3 であった。また、食塩相当量については、同量のこいくちしょうゆの約 1/2 で、こいくちしょうゆ（減塩）とほぼ同程度であった。

表 2 100 g あたりの熱量および食塩相当量

種類	銘柄数	熱量 (kcal)		食塩相当量 (g)	
		算出値	平均	算出値	平均
ウスターソース	6	93～142	116	6.3～8.6	7.5
中濃ソース	2	124～144	134	5.5～6.0	5.8
濃厚ソース	5	122～155	140	5.3～7.4	5.9

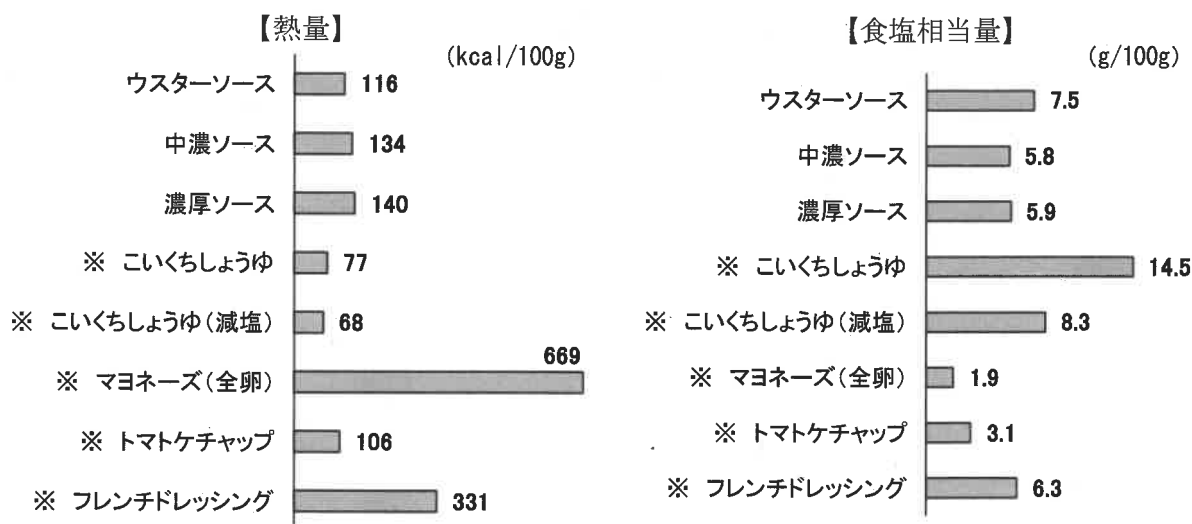


図3 身近な調味料との熱量および食塩相当量の比較

※ ウスターソース類以外の調味料の値は「日本食品標準成分表 2020 改訂版」(八訂) のデータを使用

(4) 試食テスト (別表3、別表4、別図1)

① 単品評価

結果は別表3および別図1のとおりである。甘み・旨み、におい、濃さ・とろみ、色の4項目を踏まえた総合評価(使いたいかどうか)の評点は52~65点の範囲に収まり、バラつきは少なかった。また、ウスターソースと中濃ソースに見られる価格差との相関関係は見出せなかった。

② 使用評価

結果は別表4および別図1のとおりである。ウスターソースの評点は29~39点(約1.3倍差)、中濃ソースは39~45点(約1.2倍差)とどちらもバラつきが少ない一方で、濃厚ソースの評点は26~68点(約2.6倍差)となり評価が割れた。また、価格差はウスターソースと中濃ソースで大きく、濃厚ソースでは小さいことから、使用評価においても評点と価格との相関関係は見られなかった。

以上の結果から、本県では用途に応じて数種類のウスターソース類を使い分けることが多いため、各人の嗜好の差が評価結果に大きく影響したと思われる。

5 まとめ

- (1) 今回調査した13銘柄はすべて、食品表示法の食品表示基準に基づく表示がなされており、適正であった。
- (2) 100gあたりの価格は銘柄間で4倍以上の差があり、種類別に見るとウスターソースおよび中濃ソースの価格差は大きく、濃厚ソースの価格差は小さかった。
- (3) 試食テストでは、価格差の大きなウスターソースおよび中濃ソースで評価の差異が少なく、逆に価格差の小さな濃厚ソースで評価が割れたため、ウスターソース類は、個人の嗜好の差が商品選択に大きく表れる商品であると考えられる。

6 消費者へのアドバイス

消費者から、ウスターソース類は「ついかけ過ぎてしまい、カロリーや塩分が気になる」、「使い切れず賞味期限が過ぎてしまうことがある」という声を聞く。

他の身近な調味料と比較したところ、カロリーは同量のマヨネーズ（全卵）の約 1/6、塩分はこいくちしょうゆ（減塩）とほぼ同程度であり、ウスターソース類はカロリーも塩分も控えめな調味料であると言える。

また、賞味期限については、未開栓ならば保存性の高い食品であるが、開栓後の取扱いについては、多くの銘柄で「冷蔵保存する」、「なるべく早く使用する」旨を表示している。開栓後は冷蔵保存するとともに、なるべく早く使い切る必要があり、小容量の商品を選択することも考えられる。なお、メーカーによると、開栓後の使用期間の目安は、ウスターソースが 2～3 か月程度、中濃ソースや濃厚ソースが 1～2 か月程度である。

別表1 表示調査結果

No.	商品名	名称	原材料名	内容量	賞味 期限	保存 方法	製造者等	税抜 価格 (円)	100g あたりの 価格(円)	参考	
										キャッチフレーズ等(抜粋)	使用上の注意に関すること(抜粋)
1	【カゴメ】 酸辣ソース ウスター ソース こぶしちゃん	ウスター ソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、発酵調味料、香辛料/カラメル色素、甘味料(甘草)、香辛料抽出物、(一部に大豆・りんごを含む)	160 mL 2022.5.7	-	-	製造者 カゴメ株式会社 名古屋市中区錦3丁目14-15 製造所 カゴメ(株)上野工場 愛知県東海市荒尾町東屋敷108番地	138	72	・キャップをしっかり閉め、よく振ってからお使いください。 ・開栓後は立てて、常温または冷蔵にて保管ください。	
2	【自由軒】 四代目 ウスターソース	ウスター ソース	野菜・果実(りんご、たまねぎ、トマト、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液)、食塩、香辛料、カラメル色素、調味料、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)	200 mL 2022.1.13	直射日光 を避け冷 暗所にて 保存してく ださい。	販売者 株式会社自由軒 JD 大阪府阿倍野区阪南町2-16-3	398	166	・開栓後は冷蔵庫にて保存し早くご使用下さい。 ・当店のソースは風味、コクを増す為、オリが多いのが特徴です。よく振ってからご使用下さい。 ・容器はガラスですので、強い衝撃や温度の変化を与えると割れる可能性があります。		
3	【キッコーマン】 デリシャスソース ウスター	ウスター ソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん、りんご)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖液)、食塩、香辛料、酵母エキス	300 mL 2021.11.6	直射日光 を避け常 温で保存 してください。	販売者 キッコーマン食品株式会社 千葉県野田市野田250 製造所 日本デルモンテ株式会社 群馬県沼田市清水町3748	138	38	・ご使用の際はキャップをしめ、よくふってください。 ・開栓後は「キャップ」をしめて冷蔵庫(5〜10℃)に保存し、賞味期限にかかわらず、できるだけお早めにご使用ください。		
4	【ヒロタソース】 うすだーソース	ウスター ソース	砂糖類(砂糖、糖みつ)、醸造酢(国内製造)、食塩、野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、その他)、たんぱく加水分解物(大豆を含む)、香辛料、酵母エキス、かきエキス/酒精、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料	310 g 2021.4.25	直射日光 を避け常 温で保存(開 栓前)	製造者 ヒロタソース株式会社 京都市北区紫野下鳥田町2番地	298	96	・開栓後は必ず密栓して冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。 ・キャップをしっかり閉めて、よく振ってからお使用ください。		
5	【ハゲルマ】 ミツ矢ソース ウスター	ウスター ソース	野菜・果実(りんご、トマト、たまねぎ、その他)、醸造酢、砂糖、食塩、たんぱく加水分解物、香辛料、カラメル色素、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物(原材料の一部に乳、小麦、大豆を含む)	360 mL 2022.11.24	直射日光 を避け常 温にて保 存してくだ さい。	製造者 ハゲルマ株式会社 MH 和歌山県紀の川市西三谷717	298	69	・開栓後は口部を清潔にし、キャップをしっかり閉めて冷蔵庫に保管してください。 ・開栓後は早めにご使用ください。 ・ガラス容器のため破損しやすいので開栓時など取扱いには十分注意してください。 ・よく振ってお使いください。		
6	【コーミ】 デラックス こいくちソース	ウスター ソース (こいくち)	野菜(たまねぎ(エジプト、国産)、トマト、にんにく、セロリ)、糖類(果糖ぶどう糖液、砂糖、水あめ)、醸造酢、食塩、酵母、バスター、昆布エキス、香辛料/カラメル色素、増粘剤(加工でん粉、タマリンドシードガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、香料	300 mL 2022.5.6	直射日光 を避け常 温で保存 してください。	製造者 コーミ株式会社 名古屋市中区秀野1-9-3 製造所 愛知県大山市大字羽黒新田上平塚1-5	188	52	・うま味が濃いから、「こいくち」ソース。決して色や塩分が濃いことではありません。 ・ソースはノンオイル、野菜が主原料。 ・かけておいしい「コーミ」社員の推しメニュー：目玉焼き、カレーライス、ポテトサラダ！ ・開栓後は冷蔵庫に保存し、なるべく早くご使用ください。 ・ふたをしっかりとおさえて、よく振ってからお使いください。		

別表1 表示調査結果

No.	商品名	名称	原材料名	内容量	賞味 期限	保存 方法	製造者等	税抜 価格 (円)	100g あたりの 価格(円)	参考	
										キャッチフレーズ等(抜粋)	使用上の注意に関すること(抜粋)
7	【ブルドックソース】 べんりで万能 うまいソース	中濃 ソース	砂糖類(ぶどう糖・果糖液糖、砂糖)、野菜・果実(りんご、トマト、たまねぎ、レモン)、醸造酢、本醸造醤油(小麦・大豆を含む)、昆布エキス、かとうだし ※別項目として記載 原料原産地名:国内製造(ぶどう糖・果糖液糖)	300 mL	2021.5.24	直射日光を避け、常温で保存	製造者 ブルドックソース株式会社 東京都中央区日本橋兜町11-5 製造所 群馬県館林市大新田町61-5	218	61	・だしの旨みがギュッ!	・開栓後は冷蔵庫に保管し、早めにお使いください。 ・中身が分離することがありますので、ご使用の際はよくふってください。
8	【ふるさと清見21】 飛騨清見ソース 中濃タイプ	中濃 ソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、レモン、その他)、砂糖、醸造酢、食塩、鶏粉、香辛料	300 g	2021.4.16	直射日光を避け、常温で保存してください。	販売者 (株)ふるさと清見21・KSA 岐阜県高山市清見町三日町397-3	395	132	・野菜をたっぷり使用!	・開栓後は冷蔵庫にて保存し、お早めにお召し上がり下さい。 ・長期間放置すると野菜が沈殿する場合があります。 ・よく振ってからお使い下さい。
9	【カゴメ】 濃熟ソース どんかつ こぶりちゃん	濃厚 ソース	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、コーンスターチ、香辛料、発酵調味料/増粘多糖類、甘味料(甘草)、(一部に大豆・りんごを含む)	160 mL	2022.5.12	-	製造者 カゴメ株式会社 名古屋市中区錦3丁目14-15 製造所 カゴメ(株)上野工場 愛知県東海市荒尾町東屋敷108番地	138	72	・糖熱製法だからスパイシーなのに味わいまろやか	・キャップをしつかり開め、よく振ってからお使いください。 ・開栓後は立てて、常温または冷蔵庫にて保管ください。
10	【ヒロタソース】 どんかつソース	濃厚 ソース	砂糖類(砂糖(国内製造)、糖みつ)、野菜・果実(トマト、りんご、たまねぎ、その他)、醸造酢(醸造酢、りんご酢)、食塩、でん粉、酵母エキス(大豆を含む)、香辛料、かきエキス、しいたけエキス	310 g	2021.3.26	直射日光を避け、常温で保存(開栓前)	製造者 ヒロタソース株式会社 京都市北区紫野下島田町2番地	298	96	・化学調味料・合成甘味料・着色料無添加 ・素材の優しい風味を召し上がれ	・開栓後は必ず密栓して冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。 ・キャップをしつかり開め、よく振ってからご使用ください。
11	【ハグルマ】 ミッツ缶ソース どんかつ	濃厚 ソース	野菜・果実(トマト、りんご、たまねぎ、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖・果糖液糖)、食塩、たんぱく加水分解物、増粘多糖類、加工でん粉)、カラメル色素、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	360 mL	2022.4.7	直射日光を避け、常温で保存してください。	製造者 ハグルマ株式会社 MH 和歌山県紀の川市西三谷717	298	69	-	・開栓後は口輪を清潔にし、キャップをしつかりしめて冷蔵庫に保存してください。 ・開栓後は早めにご使用ください。 ・ガラス容器のため破損しやすいので開栓時など取扱いには十分注意してください。
12	【オリバーソース】 どろソース	濃厚 ソース	野菜・果実(トマト、たまねぎ、りんご、その他)、砂糖、醸造酢、食塩、たんぱく加水分解物、酵母エキス/増粘剤(加工でん粉、タマリンド)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)	360 g	2022.6.21	直射日光を避け、常温で保存	製造者 オリバーソース株式会社 神戸市中央区港島南町3-2-2	357	99	・じっくり熟成させたソースに溜まる濃度で作った神戸生まれの辛口調味料です。 ・カレー・お好み焼・焼きそば・そばめし...などあらゆる料理の仕上げにどうぞ!	・ソースのどろどろには充分ご注意ください。 ・キャップを押さえ、よく振ってからご使用ください。 ・開栓後は密栓の上、冷蔵庫に保存し、お早めにご使用ください。
13	【ブルドックソース】 有機野菜 使用のソース	濃厚 ソース	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、たまねぎ)、ぶどう糖・果糖液糖、醸造酢(りんごを含む)、食塩、本醸造醤油(小麦・大豆を含む)、酵母エキス、香辛料	200 mL	2021.4.21	直射日光を避け、常温で保存	製造者 ブルドックソース株式会社 東京都中央区日本橋兜町11-5 製造所 群馬県館林市大新田町61-5	238	99	・有機JAS規格で認められた有機栽培の野菜・果実や天日塩を使用した濃厚な味わいのソース。 ・添加物(着色料・増粘剤・化学調味料・甘味料)を加えていません	・ご使用の際はキャップを開めよくふってください。 ・開栓後はキャップをしつかり閉めて冷蔵庫に保管し、早めにお使いください。

別表2 栄養成分表示調査結果

No.	商品名	食品単位	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	参考 (左記以外の記載内容)
1	【カゴメ】 醸熟ソース ウスター こぶりちゃん	15mL (100g)	20 (111)	0.2 (1.1)	0 (0)	4.8 (26.7)	1.4 (7.8)	・カリウム 49mg
2	【自由軒】 四代目ウスターソース	100g	102	0.9	0.2	24.2	6.9	・目安値
3	【キッコーマン】 デリシャスソース ウスター	100mL (100g)	111 (93)	0.8 (0.7)	0 (0)	27.3 (22.8)	7.5 (6.3)	・炭水化物のうち 糖質 26.6g 食物繊維 0.7g ・食物繊維は推定値
4	【ヒロタソース】 うすたーソース	100g	126	1.6	0	29.7	8.6	・推定値
5	【ハグルマ】 三ツ矢ソース ウスター	100g	124	1.6	0	29.7	8.6	・推定値
6	【コーミ】 デラックス こいくちソース	100mL (100g)	170 (142)	1.0 (0.8)	0 (0)	39.8 (33.2)	8.4 (7)	—
7	【ブルドックソース】 べんりで万能 うま！ソース	100mL (100g)	173 (144)	1.9 (1.6)	0.7 (1)	39.4 (32.8)	7.2 (6)	・脂質のうち 飽和脂肪酸 0g ・炭水化物のうち 糖質 38.8g 食物繊維 0.6g
8	【ふるさと清見21】 飛騨清見ソース 中濃タイプ	100g	124	0.6	0.1	30.7	5.5	・推定値
9	【カゴメ】 醸熟ソース とんかつ こぶりちゃん	15mL (100g)	22 (122)	0.2 (1.1)	0 (0)	5.4 (30)	1.0 (5.6)	・カリウム 58mg
10	【ヒロタソース】 とんかつソース	100g	147	0.6	0	36.2	5.3	・推定値
11	【ハグルマ】 三ツ矢ソース とんかつ	100g	155	0.8	0.1	36.3	5.6	・推定値
12	【オリバーソース】 どろソース	100g	127	1.8	0.2	29.6	7.4	・推定値
13	【ブルドックソース】 有機野菜使用のソース	100mL (100g)	180 (150)	1.6 (1.3)	0 (0)	42.9 (35.8)	6.9 (5.8)	・脂質のうち 飽和脂肪酸 0g ・炭水化物のうち 糖質 41.7g 食物繊維 1.2g

注1 かつこ内は、「1 mL = 1.2 g」として表示値を100gあたりに換算した数値

注2 No.2、5、11は、対象品購入後の令和2年11月に店頭陳列商品で確認した内容を記載

別表3 試食テスト結果(単品評価)

No.	商品名	項目	個別評価(点)												平均(点)	商品名	項目	個別評価(点)												平均(点)			
1	【カゴメ】 醸熟ソース ウスター こぶりちゃん	甘み・旨み	3	3	2	1	2	1	2	3	1	2	2	3	2	8	【ふるさと清見21】 飛騨清見ソース 中濃タイプ	甘み・旨み	3	3	3	4	2	1	3	1	1	2	1	2	52		
		におい	3	4	2	1	2	1	2	2	1	2	1	1	2			におい	3	2	4	3	2	2	2		3	3	3	2	46		
		濃さ・とろみ	2	2	2	3	1	2	2	1	2	1	2	1	2			濃さ・とろみ	3	2	1	3	1	1	2	2	1	2	2	2	1	44	
		色	3	2	3	2	2	2	2	3	2	2	3	2	3			色	3	3	2	3	1	2	2	2	1	2	0	2	48		
		総合評価	3	3	2	2	3	1	2	2	2	2	3	2	2			総合評価	3	4	3	3	2	1	2	2	1	2	1	2	52		
2	【自由軒】 四代目 ウスターソース	甘み・旨み	3	3	2	2	0	3	2	2	3	3	3	1	56	9	【カゴメ】 醸熟ソース とんかつ こぶりちゃん	甘み・旨み	3	2	1	2	3	2	1	2	2	1	1	2	1	2	56
		におい	3	3	2	1	2	1	2	2		1	2	1	44			におい	3	4	2	3	2	1	2	3	4	3	4	2	69		
		濃さ・とろみ	2	2	2	1	3	1	2	2	2	3	3	2	50			濃さ・とろみ	4	4	3	4	3	2	3	3	3	0	3	4	75		
		色	3	2	2	1	3	1	2	1	2	1	2	3	1			48	色	3	4	3	4	3	3	3	3	3	0	4	3	75	
		総合評価	3	3	2	1	3	1	1	3	2	3	4	2	58			総合評価	3	3	2	3	3	2	3	1	3	0	2	3	58		
3	【キッコーマン】 デリシャスソース ウスター	甘み・旨み	3	3	2	2	2	2	2	2	4	1	3	2	58	10	【ヒロタソース】 とんかつソース	甘み・旨み	3	4	3	2	3	3	2	3	2	3	1	0	62		
		におい	3	4	1	1	2	2	2	2	3	2	3	2	56			におい	4	3	2	2	2	2	2	2	3	2	1	2	56		
		濃さ・とろみ	2	3	1	4	2	2	2	2	3	3	1	2	56			濃さ・とろみ	3	4	2	3	2	3	3	2	2	1	4	67			
		色	3	2	2	3	2	2	2	1	3	3	2	2	56			色	2	3	1	4	2	2	2	2	0	2	1	3	50		
		総合評価	3	2	2	3	2	2	2	2	3	3	2	2	60			総合評価	3	4		3	3	2	2	1	3	0	2	3	64		
4	【ヒロタソース】 うすたーソース	甘み・旨み	4	3	2	3	2	3	3	2	2	1	2	2	60	11	【ハダグルマ】 三ツ矢ソース とんかつ	甘み・旨み	2	3	4	3	2	3	4	3	2	2	2	2	4	69	
		におい	3	4	3	4	2	2	2	2	1	2	2	4	65			におい	2	1	3	3	2	2	3	2	4	2	2	2	60		
		濃さ・とろみ	2	2	4	2	3	1	3	3	2	2		2	58			濃さ・とろみ	2	3	2	3	3	1	2	3	2	2	3	4	62		
		色	4	3	2	4	2	3	1	3	3	3	2	3	69			色	3	1	3	3	2	2	3	3	2	2	3	2	60		
		総合評価	4	3	2	4	1	3	2	1	3	2	3	2	63			総合評価	2	2	4	3	2	1	3	3	2	0	2	3	56		
5	【ハダグルマ】 三ツ矢ソース ウスター	甘み・旨み	3	2	2	1	2	2	3	3	3	1	2	2	56	12	【オリバーソース】 どろソース	甘み・旨み	3	3	2	0	2	2	1	4	2	4	2	3	3	60	
		におい	4	2	1	2	2	3	3	4	2	2	3	2	62			におい	4	3	3	2	2	2	1	3	2	3	3	2	63		
		濃さ・とろみ	2	3	2	4	2	3	3	3	3	3	3	2	69			濃さ・とろみ	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	1	4	79		
		色	4	4	3	4	2	4	3	3	3	2	2	3	77			色	4	3	4	2	2	2	4	4	3	4	3	4	81		
		総合評価	4	4	2	2	2	2	3	2	3	2	3	2	65			総合評価	2	2	3	2	2	2	3	2	4	3	2	3	62		
6	【コーミ】 デラックス こいくちソース	甘み・旨み	3	3	2	2	1	3	2	3	2	1	2	2	54	13	【ブルドックソース】 有機野菜 使用のソース	甘み・旨み	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2	3	2	2	67	
		におい	3	3	3	1	2	2	2	3	1	3	3	2	58			におい	3	3	3	2	2	2	2	2	1	2	2	2	54		
		濃さ・とろみ	3	3	2	2	1	2	2	3	1	3	3	2	58			濃さ・とろみ	4	2	3	3	2	3	2	3	3	2	1	3	63		
		色	3	3	3	2	3	3	3	2	2	3	3	4	71			色	3	3	2	2	3	1	2	2	1	1	2	2	52		
		総合評価	3	3	2	2	3	2	3	2	3	2	2	3	62			総合評価	3	2	3	2	3	1	3	2	2	4	2	3	62		
7	【ブルドックソース】 べんりで万能 うま！ソース	甘み・旨み	3	3	3	2	3	1	2	2	2	2	1	54			甘み・旨み	3	2	3	2	3	1	3	2	2	4	2	3	2	62		
		におい	3	4	4	2	2	2	2	2	2	3	2	2			62	におい	3	3	3	2	2	2	2	2	1	2	2	2	54		
		濃さ・とろみ	3	2	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2			56	濃さ・とろみ	4	2	3	3	2	3	2	3	3	2	1	3	63		
		色	3	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2			56	色	3	3	2	2	3	1	2	2	1	1	2	2	52		
		総合評価	3	3	4	3	2	3	2	2	2	2	2	1			58	総合評価	3	2	3	2	3	1	3	2	2	4	2	3	62		

注1: 個別評価の空欄は、無回答
注2: 平均値は、100点満点に換算

注1: 個別評価の空欄は、無回答

注2: 平均値は、100点満点に換算

別表4 試食テスト結果(使用評価)

商品名 項目	No.1 【カゴメ】 醸熟ソース うすたー こぶりちゃん	No.2 【自由軒】 四代目 ウスターソース	No.3 【キューマン】 デリシヤス ソース ウスター	No.4 【ヒロサース】 うすたーソース	No.5 【ハグルマ】 三ツ矢ソース ウスター	No.6 【コーミ】 デラックス こいくちソース	No.7 【ブルドックソース】 べんりで万能 うま！ソース	No.8 【ふるさと清見21】 飛騨清見 ソース 中濃タイプ	No.9 【カゴメ】 醸熟ソース とんかつ こぶりちゃん	No.10 【ヒロサース】 とんかつ ソース	No.11 【ハグルマ】 三ツ矢ソース とんかつ	No.12 【オリバーソース】 どろソース	No.13 【ブルドックソース】 有機野菜 使用のソース
○	9	9	10	12	12	12	12	14	17	19	9	8	21
×	17	16	17	13	13	12	17	15	10	8	18	19	5
無回答等	5	6	4	6	6	7	4	2	4	4	4	4	5
評価(点)	29	29	32	39	39	39	39	45	55	61	29	26	68

注1: 無回答等とは、「○」「×」以外の回答(「どちらでもない」、「△」、「○と×の間」等)または無回答

注2: 評価とは、全回答に対する「○」の割合

別図1 試食テスト結果と単価

