

# ソースのはなし



一般社団法人日本ソース工業会

(最終更新日：2025年5月20日)

# 目次

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. 一般社団法人日本ソース工業会について            | 2  |
| (1) 日本ソース工業会概要                   | 2  |
| (2) 消費対策事業について                   | 3  |
| (3) 会員一覧                         | 5  |
| 2. ソースの歴史                        | 6  |
| (1) ソースの語源                       | 6  |
| (2) ウスターソースの生い立ち                 | 7  |
| 3. ウスターソース類について                  | 9  |
| (1) ソースとは？                       | 9  |
| (2) ウスターソース類の種類                  | 10 |
| (3) 原材料について                      | 11 |
| (4) ソースができるまで                    | 14 |
| (5) ソースの特徴                       | 15 |
| 4. ウスターソース類に関わる法律について            | 17 |
| (1) 食品表示法                        | 17 |
| (2) 日本農林規格等に関する法律（JAS法）          | 21 |
| (3) ウスターソース類の賞味期限設定の指針           | 23 |
| 5. ウスターソース類に関する各種統計資料            | 24 |
| (1) ウスターソース類の生産量                 | 24 |
| (2) 都道府県庁所在地別世帯当たりの<br>ソース年間購入数量 | 25 |

# 1. 一般社団法人日本ソース工業会について

## (1) 日本ソース工業会 概要

◇設立 1977年（昭和52年） ※任意団体としては、1947年11月7日に設立されました。

◇会員数 60社（2025年4月1日現在）

### ◇活動目的

ソースの品質向上、消費拡大、製造技術の向上及び原料の安定供給の確保を図り、ソース製造業者の経営の合理化、安定化に資するとともに国民の食生活の改善向上に寄与することを目的としています。

### ◇主な事業内容

#### ○消費対策事業

- ・食育推進全国大会への出展
- ・消費者団体向け講演会・勉強会開催
- ・ソースマイスター検定の運営

#### ○企業振興対策事業

- ・会員向け研修会（講演・視察等）の開催、各種情報提供など



## (2) 消費対策事業について

### 2024年度消費対策事業

『第19回食育推進全国大会 in おおさか』への出展。  
2024年6月1～2日の2日間で約3万人の来場者で賑わい、両日とも大盛況のうちに終了致しました。ご来場頂いた方には、ウスターソース類についての基礎知識や魅力を十分ご認識頂いたものと実感いたしております。



『大阪南港ATCホール』内。  
2日間とも途切れることなく、  
たくさんの方々にご来場いただきました。



出展ブース。(全国トマト工業会と共同出展)



小冊子「“ウスターソース類”のはなし」

クイズ景品『ペットボトルホルダー』



ウスターソース製品を展示



情報パネルやソース製品も興味深くご覧いただきました。

# 過去に実施した消費対策事業

2006～2010年度

「親子で作る！おいしいソース料理教室」

＊新聞社とタイアップし全国4ヵ所で親子を招いての料理教室。

2011年度～2012年度

「ソースアレンジレシピコンテスト」（クックパッドタイアップ企画）

＊クックパッドのサイトにてレシピコンテスト。

2013年度

「楽天レシピコンテスト」（楽天レシピ タイアップ企画）

＊楽天レシピのサイトにてコンテストを実施、5部門にて優秀賞を選定。

2014～2016年度

農林水産省主催「JAPAN HARVEST」への出展（東京・丸の内）

＊会員社ソースや情報パネルの展示、コロツケの販売、「味くらべコーナー」を設置し、会員社ソースから好きなソースを選んでお召し上がりいただく。

2017年度

産経子どもニュース「育て！子どもたち」の掲示物発行

＊全国の小中学校を対象としたウスターソース類に関する掲示物の発行・配布・小冊子作成。

2018～2024年度

農林水産省主催「食育推進全国大会」への出展（2024年:大阪府大阪市）

＊会員社ソースや情報パネルの展示、ソースに関するクイズの実施～正解者に景品を提供。

# (3) 会員一覧

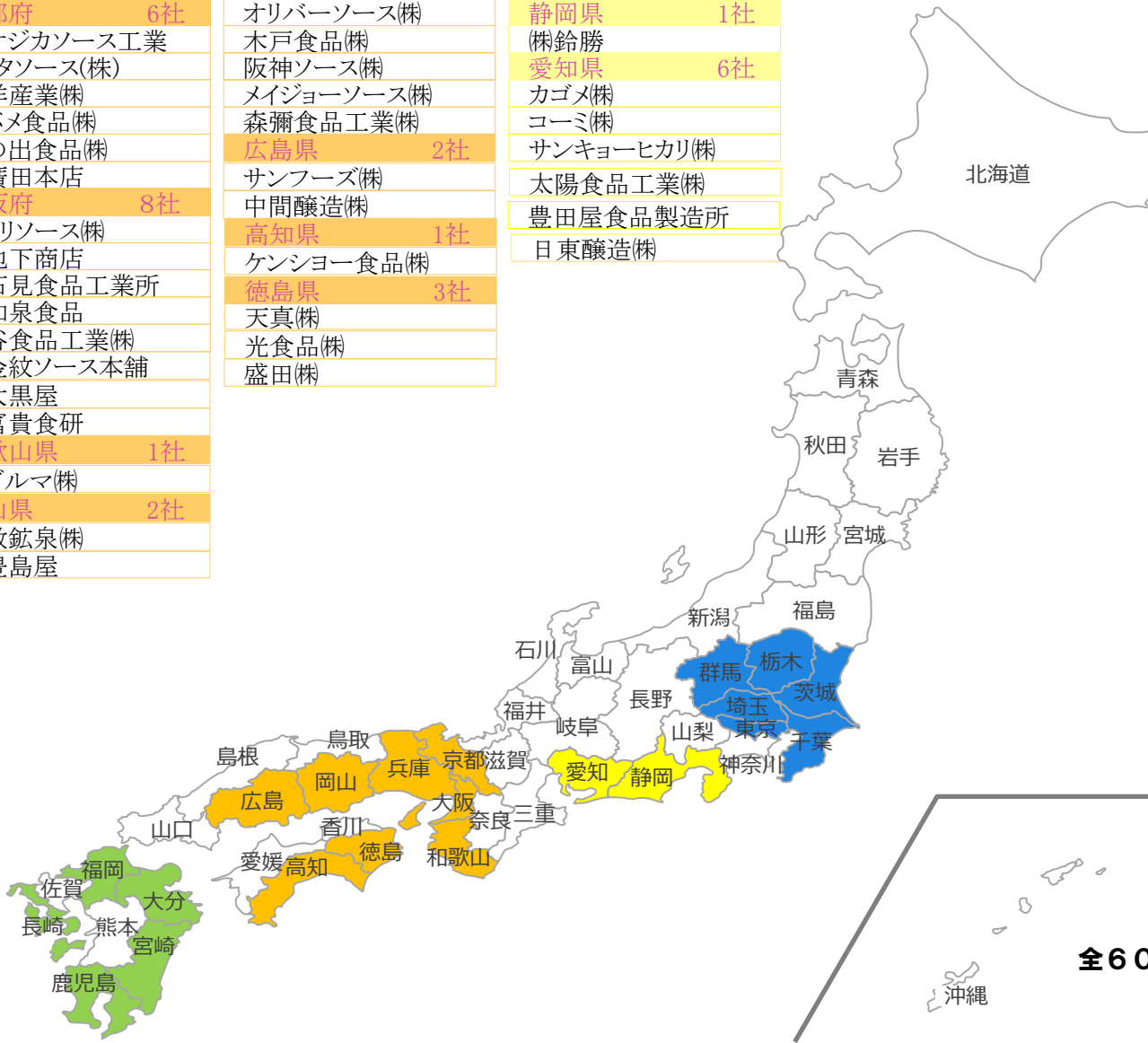
| 第4ブロック     | 11社 |
|------------|-----|
| 福岡県        | 4社  |
| コックソース(株)  |     |
| (株)ヒットソース  |     |
| ニビシ醤油(株)   |     |
| マルボシ酢(株)   |     |
| 長崎県        | 1社  |
| 長工醤油味噌協同組合 |     |
| 大分県        | 1社  |
| 富士甚醤油(株)   |     |
| 宮崎県        | 2社  |
| 石川工業(株)    |     |
| 大山食品(株)    |     |
| 鹿児島県       | 3社  |
| (有)迫醸造店    |     |
| 藤安醸造(株)    |     |
| 吉村醸造(株)    |     |

| 第3ブロック      | 28社 |
|-------------|-----|
| 京都府         | 6社  |
| (株)オジカソース工業 |     |
| ヒロタソース(株)   |     |
| 大洋産業(株)     |     |
| ツバメ食品(株)    |     |
| 日の出食品(株)    |     |
| (株)廣田本店     |     |
| 大阪府         | 8社  |
| イカリソース(株)   |     |
| (株)池下商店     |     |
| (株)石見食品工業所  |     |
| (株)和泉食品     |     |
| 井谷食品工業(株)   |     |
| (株)金紋ソース本舗  |     |
| (株)大黒屋      |     |
| (株)富貴食研     |     |
| 和歌山県        | 1社  |
| ハグルマ(株)     |     |
| 岡山県         | 2社  |
| 倉敷鉦泉(株)     |     |
| (株)豊島屋      |     |

| 兵庫県         | 5社 |
|-------------|----|
| オリバーソース(株)  |    |
| 木戸食品(株)     |    |
| 阪神ソース(株)    |    |
| メイジョーソース(株) |    |
| 森彌食品工業(株)   |    |
| 広島県         | 2社 |
| サンフーズ(株)    |    |
| 中間醸造(株)     |    |
| 高知県         | 1社 |
| ケンシヨー食品(株)  |    |
| 徳島県         | 3社 |
| 天真(株)       |    |
| 光食品(株)      |    |
| 盛田(株)       |    |

| 第2ブロック      | 7社 |
|-------------|----|
| 静岡県         | 1社 |
| (株)鈴勝       |    |
| 愛知県         | 6社 |
| カゴメ(株)      |    |
| コーミ(株)      |    |
| サンキョーヒカリ(株) |    |
| 太陽食品工業(株)   |    |
| 豊田屋食品製造所    |    |
| 日東醸造(株)     |    |

| 第1ブロック      | 14社 |
|-------------|-----|
| 茨城県         | 1社  |
| (有)大久保醤油店   |     |
| 栃木県         | 4社  |
| 月星食品(株)     |     |
| 日東産業(株)     |     |
| 早川食品(株)     |     |
| (有)林屋本店     |     |
| 群馬県         | 1社  |
| 日本デルモンテ(株)  |     |
| 埼玉県         | 1社  |
| 高橋ソース(株)    |     |
| 千葉県         | 1社  |
| キッコーマン(株)   |     |
| 東京都         | 6社  |
| 鈴木食品工業(株)   |     |
| トキハソース(株)   |     |
| ブルドックソース(株) |     |
| (株)ポールスタア   |     |
| マルイチフーズ(株)  |     |
| 山屋食品(株)     |     |



全60社(2025年4月1日現在)

## 2. ソースの歴史

---

### (1) ソースの語源

ソース（SAUCE）という言葉は、英語、フランス語、ドイツ語ともに「SAUCE」であり、ラテン語のサル「SAL」（原義は塩の供給）から出たサルサ（塩づけのもの）が、転じたものと言われています。

イタリアやスペインでは現在でもソースのことをサルサと呼んでいます。

ソースとは液体調味料の総称で、原料の違いや、製法、色などによって多くの種類があります。代表的なものとしては、ウスターソース類、トマトケチャップ、マヨネーズ、ドレッシング類、ホワイトソース、醤油などさまざまなものがあり、その数は数百とも数千あるとも言われています。

しかし、日本では洋食の普及とソースの国産化の努力により「ソースといえばウスターソース」という認識が広がりました。

## **(2) ウスターソースの生い立ち ①英国**

ウスターソースの誕生は、英国ウスター市のある家庭で起こった偶然の出来事がきっかけだったと言われています。19世紀の初め、市内に住む主婦が余った野菜や果実の切れはしを有効に利用しようと香辛料をふりかけて壺に入れ、腐敗しないように塩や酢を加えて貯蔵しておきました。それが長い時間をかけて熟成され、肉や魚、野菜にも合う液体ソースになったのです。

一方、企業としてウスターソースを商品化し、その名を世界に広めたのは、リー・ペリン（LEA & PERRINS）社です。1840年ごろ、市内で薬局を営んでいたジョン・リー氏とウィリアム・ペリンス氏のもとにインド・ベンガル州の総督だったマーカス・サンデー氏がヒンドゥ料理用のソースのレシピを持ち込み、その製造を依頼しました。二人は調合の研究を重ねた末に新しいタイプのソースを誕生させ、リー・ペリン社は世界初のソースメーカーとして成功をおさめるに至ったのです。

## **( 2 ) ウスターソースの生い立ち ②日本**

---

**日本では、明治維新後、西洋料理が特定階層の人たちに広まるとともに、ソースの存在も広く知れわたるようになりました。ただ、醤油に親しんできた日本人にとってその味は強すぎて、当時の評判はあまり良くなかったようです。明治18年には、ヤマサ醤油(株)が「新味醤油」の商標でウスターソースの製造特許を取りましたが、時期尚早であったのか一年ほどで製造中止となりました。**

**しかし、日本人に合うソース作りへの努力は続けられ、コロツケやとんかつが庶民の人気を集めた大正時代には、ソース製造に乗り出すメーカーも増えてきました。日本のウスターソースは、食の欧米化とともに家庭の食卓に定着していったのです。**

### 3. ウスターソース類について

#### (1) ソースとは？

や さい か じつ あじ つけ  
**野菜や果実を味付けして**  
こう おん じょう き に こ えき たい ちょう み りょう  
**高温の蒸気で煮込んだ液体調味料**

◇食品表示基準では以下のとおり定義づけされています。

次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。

- 1、野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレ及びこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調整したもの
- 2、1 にでん粉、調味料等を加えて調整したもの

## (2) ウスターソース類の種類

### ■ ウスターソース



野菜や果実のパルプ質を製造工程中でろ過しているため、粘度が低く、さらりとした辛口のソースです。しっかりとした味が特徴なのでかくし味にも使え、料理に風味を加えることができます。

※食品表示基準では、「ウスターソース類のうち、**粘度が0.2Pa・s未満**のもの」と定義されています。

### ■ 中濃ソース



ウスターと濃厚の中間ぐらいの適度なとろみがあり、ピリツとした味と甘くソフトな味の両方を持ち合わせています。煮込み料理の味付や肉の下味付けなどにも使うことができます。

※食品表示基準では、「ウスターソース類のうち、**粘度が0.2Pa・s以上2.0Pa・s未満**のもの」と定義されています。

### ■ 濃厚ソース



野菜はもちろん、たくさんの果実を使用しており、酸味とスパイシーさが抑えられ、トロリとして甘くソフトな風味があります。いわゆる「とんかつソース」は濃厚ソースに分類されます。

※食品表示基準では、「ウスターソース類のうち、**粘度が2.0Pa・s以上**のもの」と定義されています。

パスカル・秒

**\*Pa・s (Pascal-second) = 粘度をあらわす単位**

## (3) 原材料について

### 主要原材料

#### ●野菜・果実

野菜や果実には、健康に欠かせないビタミンやミネラルが豊富に含まれています。なかでもトマトに含まれるリコピンやにんじんのβカロテンはガンなどの生活習慣病や老化の原因となる活性酸素を抑制する成分として、注目されています。また、たまねぎやにんにくは肉や魚の臭みを消してくれるので、動物性食品を使ったメニューと相性もバツグンです。

#### ●砂糖

新鮮な野菜や果実の甘味をソース独特のまろやかな味にまとめるのが、砂糖の役目。砂糖は、サトウキビの茎やテンサイ（サトウダイコン）の根に含まれるショ糖が主成分です。

#### ●食塩

辛味やうま味の成分によってソースの味を整える重要な調味料です。食塩には人体に不可欠な塩化ナトリウムをはじめ、カルシウムやカリウムなどのミネラルが含まれています。また、塩の濃度が高いものほど防腐性があるので、食品の保存性を高めます。

#### ●食酢

いろいろな食材の酸味やうま味をまとめあげるのに欠かせない調味料です。食酢には、疲労の予防や回復、肩こり、動脈硬化、高血圧、太りすぎの予防などいろいろな生理効果があるほか、防腐・殺菌にも力を発揮します。

#### ●香辛料

日本語で「薬味」というように、古くから体の不調や病気などに効く薬として利用されていたものもたくさんあります。絶妙なブレンドによって香りや風味を増すだけでなく、食欲を増進させたり、消化を助けたり、肉や魚の臭みを消すなどの優れた働きを持っています。

# ソースに使用される主な野菜・果実の特徴



トマト

トマトにはリコピンという成分が多く含まれています。リコピンは活性酸素を抑えてがんや心臓病、脳血管疾患などの生活習慣病を予防したり、老化を抑制する作用があります。また、抗酸化作用で注目されているβカロテンや、健康増進に欠かせないビタミン、食物繊維なども豊富に含まれています。



セロリー

セロリーの独特な香りはフタリド類という成分によるものです。栄養成分には、アミノ酸や脂肪、糖類の代謝に必要なビタミンB2が多く、ビタミンA、ミネラルなどもバランス良く含んでいます。



たまねぎ

たまねぎは炒めたり煮たりすることによって甘味がぐっと増して美味しくなります。また、生たまねぎを刻んだ時に感じる刺激性の匂いや辛味も、加熱によって揮発したり分解したりして消えてしまいます。その時、砂糖の数十倍も甘味成分ができるので、さらに甘味が増します。また、肉や魚などの臭みを消してくれる働きもあるので、動物性食品を使ったメニューと相性がよいのもたまねぎの特徴です。



りんご

ビタミンA、Bをはじめ、より香りを放つリンゴ酸や爽快な酸味のクエン酸なども含んでいます。りんごの果皮には、アントシアニン（赤）、クロロフィル（緑）カロチノイド（黄橙）、フラボノイド（黄白）といった色素成分があって、そのバランスによって深紅や薄紅、緑などの色の違いが生まれます。ソースの原材料には果肉だけでなく果皮も利用しますが、濃厚ソースには特に多くのりんごが使われ、独特の甘味を醸し出すのに役立っています。



にんじん

にんじんには、活性酸素を抑えるβカロテンをはじめ、食物繊維やビタミン、そしてカルシウムやカリウムなどのミネラルが豊富に含まれています。βカロテンは体内でビタミンAに変化し、皮膚や粘膜、目の健康を保つ「善玉菌」であるビフィズス菌を増やすビフィズス因子のオリゴ糖がにんじんには含まれており、近ごろ注目されています。



プルーン

スモモの一種でプラムとも呼ばれています。特にドライフルーツにしたものは栄養価が高く、βカロテンやビタミンB1、B2なども含んでいます。また鉄分やカリウムなどのミネラルや食物繊維も豊富で、健康食品としても注目されています。



にんにく

独特の香りには食欲を増進させる作用があるほか、肉や魚介類の臭みを消す力も強いので動物性の食材を使ったメニューとの相性はバツグンです。殺菌作用や胸やけを和らげる作用、そして咳を鎮めたり血圧を下げる働きもあるといわれています。栄養成分には、カリウムや亜鉛などのミネラルを豊富に含んでいます。



デーツ

和名をナツメヤシといい、有史以前から栽培されていた果実です。乾燥や高温に強く、黄赤色に熟した実を乾燥されたものには60%以上もの糖分が含まれています。また、カリウムやリン、マグネシウム、カルシウムの含有量は果実の中でもトップクラスです。タンパク質やビタミンA、Bも含んでいます。

※使用される野菜や果実については、製造会社やソースによって異なります。

# ソースに使用される主な香辛料の特徴

## 辛味のスパイス



とうがらし



ジンジャー



ホワイトペッパー



ブラックペッパー

●辛味成分のカプサイシンは、体温を上昇させて発汗作用を促し、消化を活発にしてくれます。さらに食欲や脂肪代謝を高める働きもあります。

●特に生のものには肉を柔らかくする成分が含まれています。辛味や香りの成分は、嘔吐や咳、手足の冷え、腹痛、下痢などを和らげるともいわれています。

●完熟したペッパーの実を摘み取り、表皮をはがして乾燥させて作ります。雑味がなく上品な香りがあり、マイルドな風味の料理にも利用できます。

●ペッパーの実がまだ未熟なうちに摘み取って乾燥させたもの。香りも辛味も強く、胃腸の不調などに効果があります。

## 臭み消しのスパイス



ローレル



セージ



タイム

●甘い香りの主成分はシオネール。フランス料理には欠かせない香りです。粉末は胃腸薬やリウマチの薬としても利用されています。

●古代ローマ時代から口内炎や胃腸炎の治療などに用いられてきました。刺激のある香り、渋さと辛さが混じった味が特徴で、豚肉料理によく合います。

●防腐力や殺菌力が強く、その働きは昔から利用されてきました。高貴な香りや消臭効果があり、フランス料理ではブーケガルニとして使われています。



ファンネル

●消化を助ける働きがあるので、日本の胃腸薬にも含まれています。花軸は月経促進にも役立つなど、優れた薬効を持っています。

## 香りづけのスパイス



キャラウェイ



クローブ



クミン



フェヌグreek



シナモン

●三日月形の種子は、爽快な甘さとほろ苦さが混じった香りを持っています。ニンニクを食べた後の口臭を抑えたり腹痛や気管支炎にも効きます。

●甘味の強い香りと刺激味があり、ミックススパイスには欠かせません。口臭予防や腹痛に効くといわれ、油脂の酸化を防ぐ作用もあります。

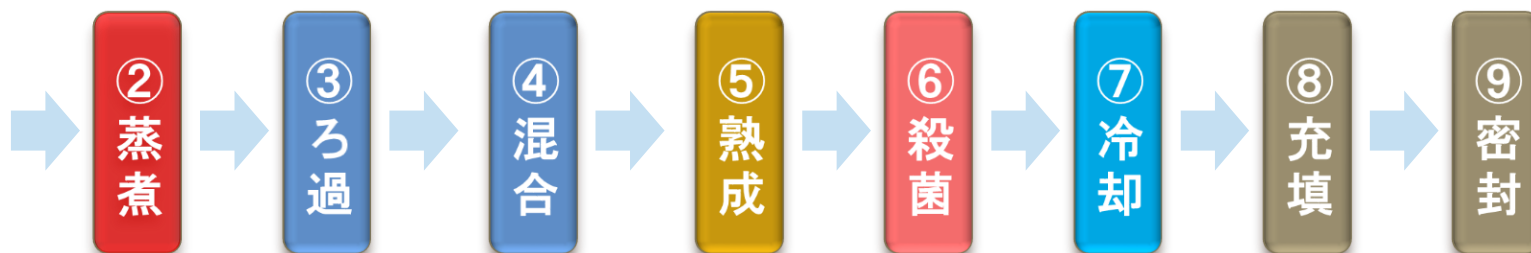
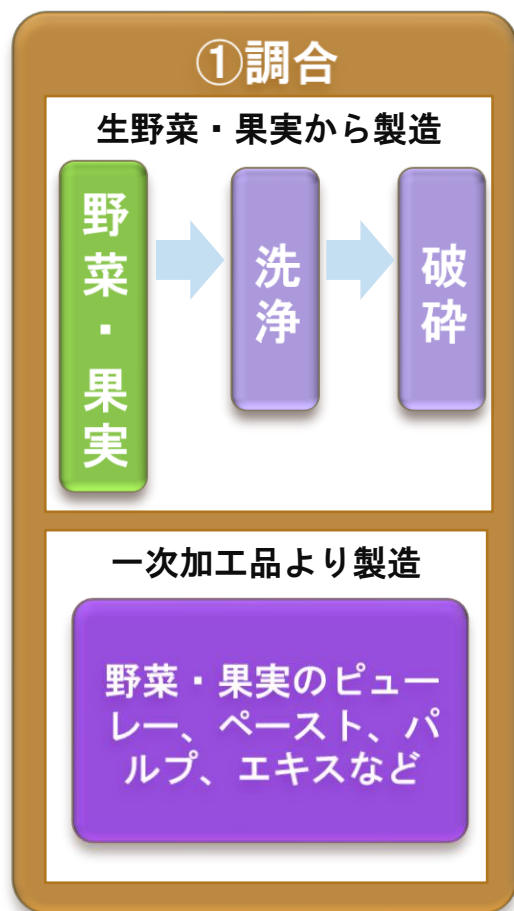
●下痢や消化不良など消化器系のトラブルに効果があるスパイスで、カレー粉やチリパウダーに使われほか、煮込み料理などにも利用されます。

●淡黄褐色の種子には、ほのかなカレー風味と苦みがあります。薬効面では、腸内ガスを予防するのによいといわれています。

●独特の甘い香りと渋み、そしてかすかな辛味があり、発熱、むかつき、嘔吐、腹痛、下痢などの病状を和らげるといわれています。

※使用される香辛料については、製造会社やソースによって異なります。

## (4) ソースができるまで



- ①生野菜・果実から製造する場合は、洗淨後、破碎します。原材料を調合釜に入れ、高温の蒸気で煮込んでいきます。
- ②一般的には100～120℃で蒸煮しますが、蒸煮時間は温度によって異なります。
- ③不溶性固形分などをステンレス製のふるいにかけるなどしてろ過します。
- ④砂糖、食酢、食塩、香辛料を加えます。
- ⑤貯蔵タンクで熟成させます。  
※温度や湿度などを一定の条件で管理することで、風味や品質が向上することを「熟成」といいます。醸造酢のツンとくる酸味が程よく抜け、味がなじみ、まろやかになります。
- ⑥⑦一般的に殺菌機を用いて95～100℃で5分程度殺菌し、その後冷却します。
- ⑧⑨洗淨・殺菌したビンやプラスチックボトルに充填、密封します。

ピューレ；野菜・果実などをすりつぶし、とろみのある液状にしたもの。  
ペースト；ピューレよりも水分量が少ないもの。  
パルプ；野菜・果実の加工ででる、液体に溶けない固形物。  
エキス；野菜・果実から絞り出した成分を濃縮したもの。

### 品質検査

ソースが出荷されるまでには多くの品質検査が行われます。

香り・辛味・酸味・甘味・塩味をチェックする「**官能検査**」、組成分析・色度・濃度・粘度などをチェックする「**理化学検査**」、カビ・酵母などをチェックする「**微生物検査**」をクリアした安全でおいしいソースだけが私たちのもとへ届きます。

## (5) ソースの特徴

### ●低カロリー

1回の食事に使うソースの平均量を大さじ1杯とするとエネルギー量は約21kcalです。同量のフレンチドレッシングの約3分の1、マヨネーズの約6分の1と、エネルギー量は、かなり控えめです。

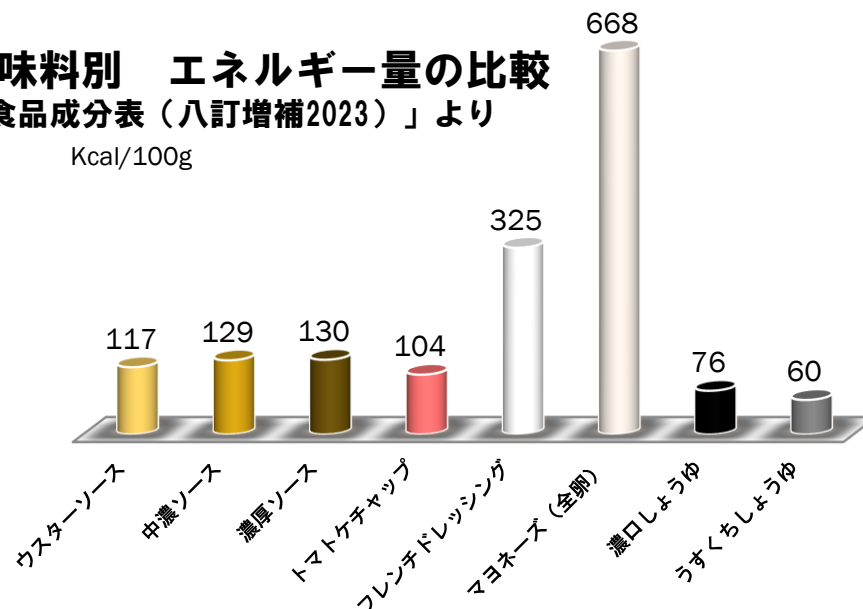
### ●塩分ひかえめ

塩分が控えめなのもソースの魅力です。厚生労働省が進める食塩摂取量の目安は1日10g以下とされていますが、ソース大さじ1杯に含まれる塩分は、わずか1gほどです。この塩分量は、うすくちしょうゆの約半分です。

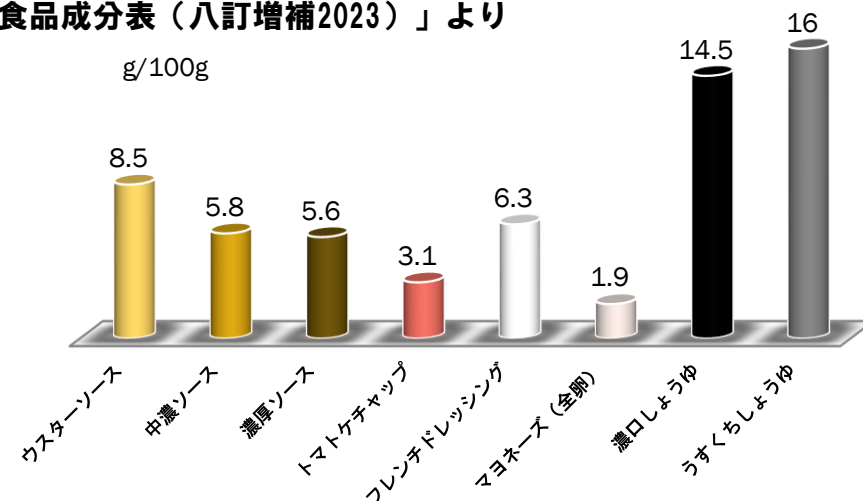
### ●ノンオイル

ウスターソース類には油が含まれていません。肥満や生活習慣病を予防するには、食生活への配慮が大切です。特に心がけたいのは、油脂分を取り過ぎない事です。そんな時、ノンオイルのソースが活躍します。

調味料別 エネルギー量の比較  
「食品成分表（八訂増補2023）」より



調味料別 食塩分の比較  
「食品成分表（八訂増補2023）」より



## ソースの色はなぜ黒い？

---

主な要因はメイラード反応によるものです。  
食品に含まれる糖とタンパク質（アミノ酸）  
が加熱されて、褐色に色づきます。

### ◇メイラード反応とは？

糖とアミノ酸を加熱することによって、「メラノイジン」という褐色の物質が生成されます。これにより食品が褐色で香ばしい風味になります。

メイラード反応の特徴は、加熱温度や糖とアミノ酸の組み合わせによりさまざまな香りができることです。

## 4. ウスターソース類に関わる法律・規則等について

### (1) 食品表示法

**食品表示法では、消費者等に販売される全ての食品に食品表示が義務付けられています。**

食品の表示については、平成27年（2015年）に食品表示法が施行され、包括的かつ一元的な制度が創設されました。

具体的な表示のルールは、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に定められており、食品の製造者、加工者、輸入者又は販売者に対しては、食品表示基準の遵守が義務付けられています（法第5条）。



**加工食品の  
表示概要**

#### ●表示事項…

「名称」、「保存の方法」、「消費期限又は賞味期限」、  
「原材料名」、「添加物」、「原料原産地名」、「内容量又は固形量及び内容総量」、  
「栄養成分の量及び熱量」、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」、  
「製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称」等

## 食品表示基準による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、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。<br>1. 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレ及びこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調整したもの<br>2. 1 にでん粉、調味料等を加えて調整したもの |
| ウスターソース  | この表の左欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が <u>0.2 Pa・s 未満</u> のものをいう。                                                                        |
| 中濃ソース    | この表の左欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が <u>0.2 Pa・s 以上 2.0 Pa・s 未満</u> のものをいう。                                                            |
| 濃厚ソース    | この表の左欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が <u>2.0 Pa・s 以上</u> のものをいう。                                                                        |

※「ウスターソース」のうち、無塩可溶性固形分が33%以上のものについては、  
「**ウスターソース（こいくち）**」と表示することが可能です。

※  $\text{Pa} \cdot \text{s}$  (PASCAL-SECOND) パスカル・秒 = 粘度をあらわす単位

## 食品表示基準によるウスターソース類の表示の方法（主なもの）

| 表示事項    | 表 示 の 方 法                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 名 称     | <p>ウスターソースにあっては「ウスターソース」と、中濃ソースにあっては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあっては「濃厚ソース」と表示する。</p> <p>ただし、無塩可溶性固形分が33%以上のウスターソースにあっては、「<b>ウスターソース（こいくち）</b>」と表示することができる。</p>                                                                                                                                             |
| 原 材 料 名 | <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>1. 野菜及び果実は、「<u>野菜・果実</u>」（野菜のみの場合は、「野菜」とする。）の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する野菜及び果実の名称が4種類以上となる場合は、割合の高いものから順に3種類の名称を表示してその他の名称は「その他」と表示することができる。</p> <p>（2～6は省略）</p> |

## ウスターソース類の表示例（一括表示）

|        |                                                                      |
|--------|----------------------------------------------------------------------|
| 名 称    | ウスターソース                                                              |
| 原材料名   | 野菜・果実（トマト、たまねぎ、にんじん、その他）、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料／カラメル色素、甘味料（甘草）、（一部に大豆・りんごを含む） |
| 原料原産地名 | 米国（トマト）                                                              |
| 内 容 量  | 300ml                                                                |
| 賞味期限   | 2028.11.7                                                            |
| 保存方法   | 直射日光を避け、常温で保存してください。                                                 |
| 販 売 者  | 日本ソース株式会社<br>東京都中央区日本橋小伝馬町〇ー〇                                        |
| 製 造 所  | 東京ソース株式会社□□工場<br>東京都□□市△△△〇ー〇                                        |

### ①名称（または品名）

ウスターソース、中濃ソース、濃厚ソースなどの名称が記載されています。

### ②原材料名

商品を作るために必要な原材料について、添加物以外のものと添加物が明確に区分され、それぞれ重量の多い順に記載されています。また、アレルギー物質等についての情報も原材料名欄に記載されています。

### ③原料原産地名

原材料のうち最も重量割合が高い原材料について、原産地名が記載されています。（原材料名欄に括弧書きで表記することも可能です）

### ④内容量

体積や重量などで記載されています。

### ⑤賞味期限

おいしく食べられる期限が記載されています。（この期限を過ぎたら、すぐに食べれなくなるということではありません）

### ⑥保存方法

商品の特性に見合った、保存方法が記載されています。

### ⑦食品関連事業者（製造者、販売者、加工者、輸入者）

表示内容に責任を有する者の名称及び住所が記載されています。

### ⑧製造所等の所在地及び製造者等の氏名・名称

上記食品関連事業者と同一の場合は、省略することが可能です。

## (2) 日本農林規格等に関する法律（JAS法）

日本農林規格（JAS規格）とは、農林物資（飲食料品・農産物・林産物・畜産物・水産物）についての品質の基準と品質に関する表示の基準を内容とする規格です。

これを定めているのが、「日本農林規格等に関する法律」であり、通称「**JAS法**」と呼ばれています。

戦後の混乱による物資不足や模造食品の横行による健康被害等の頻発を背景に、昭和25年5月11日に農林物資規格法（JAS法）が制定され、農林物資の品質改善や取引の公正化を目的として、農林水産大臣が制定した日本農林規格による検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格制度が発足しました。

以後、社会情勢を鑑みて、制度の改正及び見直しが行われ現在に至っています。

### JASとは？

「Japanese Agricultural Standard（日本農林規格）」の頭文字をとった略称ですが、現在では制度全体を表す言葉として使われています。

## JAS制度について

「日本農林規格等に関する法律（JAS法）」に基づくJAS制度は、食品・農林水産品やこれらの取扱い等の方法などについての規格（JAS）を国が制定するとともに、JASを満たすことを証するマーク（JASマーク）を、当該食品・農林水産品や事業者の広告などに表示できる制度です。

JASマークを商品の購入の際の判断材料にしたり、JASを取引におけるアピールの手段にしたりなど、様々な場面でJASやJASマークが活用されています。

### 「ウスターソース類の日本農林規格（JAS規格）」

（昭和49年6月27日農林省告示第565号）

※規格の詳細は、下記掲載サイトよりご参照下さい！

<https://chouyaken.or.jp/kikaku-so.pdf>

### (3) ウスターソース類の賞味期限設定の指針

日本ソース工業会では、「ウスターソース類の賞味期限設定の指針」を取りまとめています。標準的な賞味期限は下記のとおりです。

#### 標準的な賞味期限（未開封時）

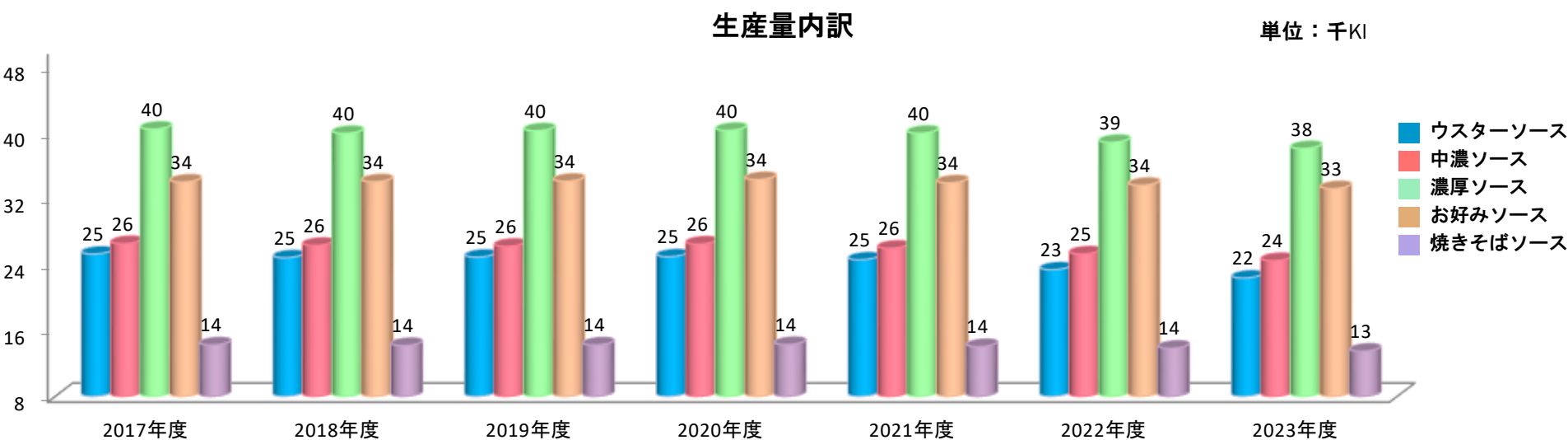
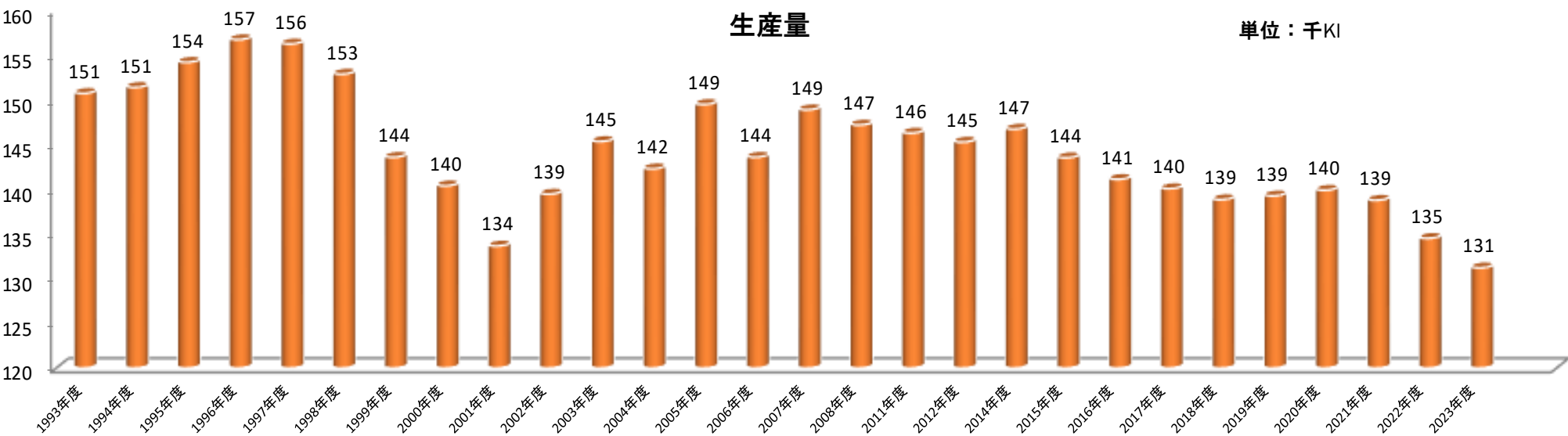
| 種 類       | 容 器     | 賞味期限 | 保存条件 |
|-----------|---------|------|------|
| ウスターソース   | ガラス製容器  | 3 年  | 常温   |
|           | 合成樹脂製容器 | 2 年  | 常温   |
| 中 濃 ソ ー ス | ガラス製容器  | 3 年  | 常温   |
|           | 合成樹脂製容器 | 2 年  | 常温   |
| 濃 厚 ソ ー ス | ガラス製容器  | 3 年  | 常温   |
|           | 合成樹脂容器  | 2 年  | 常温   |

1995年（平成7年）5月19日制定

# 5. ウスターソース類に関する各種統計資料

## (1) ウスターソース類の生産量 (食料産業局食品製造卸売課調べ)

※2009年度以降は、日刊経済通信社調べ



# (2) 2024年 都道府県庁所在市別世帯当り ソース年間購入数量

|    | 都市    | 購入数量(KI) |
|----|-------|----------|
| 1  | 広島市   | 2,341    |
| 2  | 大阪市   | 2,037    |
| 3  | 高松市   | 1,942    |
| 4  | 岡山市   | 1,929    |
| 5  | 徳島市   | 1,868    |
| 6  | 神戸市   | 1,854    |
| 7  | 松山市   | 1,808    |
| 8  | 鳥取市   | 1,780    |
| 9  | 京都市   | 1,757    |
| 10 | 堺市    | 1,666    |
| 11 | 和歌山市  | 1,641    |
| 12 | 大津市   | 1,599    |
| 13 | 青森市   | 1,581    |
| 14 | 高知市   | 1,514    |
| 15 | 宇都宮市  | 1,505    |
| }  |       |          |
| 38 | 金沢市   | 1,086    |
| 39 | 札幌市   | 1,078    |
| 40 | 甲府市   | 1,076    |
| 41 | 熊本市   | 1,067    |
| 42 | 佐賀市   | 1,059    |
| 43 | 相模原市  | 1,047    |
| 44 | 松江市   | 1,038    |
| 45 | 宮崎市   | 1,036    |
| 46 | 秋田市   | 1,025    |
| 47 | 水戸市   | 1,022    |
| 48 | 長野市   | 1,018    |
| 49 | さいたま市 | 847      |
| 50 | 仙台市   | 803      |
| 51 | 那覇市   | 722      |

|      | 地方  | 購入数量(KI) |
|------|-----|----------|
| 1    | 中国  | 1,961    |
| 2    | 近畿  | 1,877    |
| 3    | 四国  | 1,472    |
| 4    | 東海  | 1,274    |
| 5    | 九州  | 1,247    |
| 6    | 関東  | 1,210    |
| 7    | 東北  | 1,135    |
| 8    | 北海道 | 1,114    |
| 9    | 北陸  | 1,062    |
| 10   | 沖縄  | 802      |
| 全国平均 |     | 1,353    |

※関東（茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨・長野）  
東海（岐阜・静岡・愛知・三重）  
北陸（新潟・富山・石川・福井）

