

## ① お好みソース

早川食品株式会社

メーカーサイトなど； <https://www.mituha.jp>

## ◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

関東版お好みソース。旬の生野菜とスパイスをじっくり煮込んで造りました。

## ◇味比べ会出席者からのコメント；

野菜の香りが強くて美味しい。クローブっぽい香りが強く独特の味わい。後ひく甘さでお好みソースらしい。お子様にも好まれそう。先味に甘みとスパイス感があり揚げ物にもおすすめ。芋フライに最適。

## ② カントリーハーヴェストとんかつソース

高橋ソース株式会社

メーカーサイトなど； <http://www.takahashisauce.com>

## ◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

完熟の国産りんごと特別栽培の野菜の配合が原材料の半分以上を占め、厳選した素材でつくったフルーティーで濃厚な味わい

## ◇味比べ会出席者からのコメント；

果肉感のあるソース、甘さが優しく、粘性もしっかりある。野菜・果実の甘味がしっかりと感じられる。パルプ質も多く素材に絡みやすい。たこ焼きやサラダのドレッシングにも使えそう。

## ③ キッコマン デリシャスソース とんかつ

キッコマン食品株式会社

メーカーサイトなど； <https://www.kikkoman.co.jp/products/K45/detail/K450515.html>

## ◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

トマト、りんご、にんじん、たまねぎ、にんにくの5種の野菜と果実を使用し、厳選した15種類のスパイスを効かせたとんかつソースです。

## ◇味比べ会出席者からのコメント；

野菜・果実のバランスが良くスッキリしたスパイス感。糖蜜の香りがしっかりとしている。甘味、塩味、酸味のバランスが良い。料理の下味に深みを与える。煮込みハンバーグや炒め物にも使えそう。

## ④ 生ソース濃厚

トキハソース株式会社

メーカーサイトなど； <https://tokiwa-sauce.co.jp/>

## ◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

生ソースは熱を加えず、生野菜を酵素分解して熟成させる新しいタイプのソースです。野菜に醸造酢、酵素を加え酵素分解後、こだわりの原料を使用し、リンゴとトマトをたっぷり使ったフルーティーな濃厚タイプです。

## ◇味比べ会出席者からのコメント；

熱がかかっていないためフレッシュな味わい。野菜、果実や香辛料の香りをダイレクトに感じる。今まで味わったことのないソース。いつもの料理が別物に感じられそう。揚げ物に加えサラダにも合いそう。

## ⑤ ブルドック とんかつソース

ブルドックソース株式会社

メーカーサイトなど； <https://www.bulldog.co.jp/>

## ◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

野菜・果実の旨味が濃厚なトロリとしたマイルドな味わいのソース。とんかつにはもちろんお好み焼等にも最適です。添加物（着色料・増粘剤・甘味料）不使用

## ◇味比べ会出席者からのコメント；

糖酸バランスの良いソースで揚げ物全般で美味しくいただける。スパイス感がしっかりして辛味もあるので味のメリハリがある。さっぱりしているので食べ飽きない味。肉、とんかつとの相性は非常によい。

## ⑥ JAS特級 とんかつソース

山屋食品株式会社

メーカーサイトなど； <https://www.yamayashokuhin.co.jp/>

## ◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

野菜と果実をじっくり煮込んでから裏漉しし、十数種類の香辛料をブレンドした濃厚ソースです。甘さと爽やかな酸味で揚げ物をさっぱりと頂けます。

## ◇味比べ会出席者からのコメント；

酸味、甘みの調和が取れており、香辛料のパンチも効いている。とんかつだけでなく、お好み焼きにも合いそう。野菜果実のザラザラなパルプ感が残っていておもしろい。お好み焼きにも合いそう。

⑦ カゴメ醸熟®ソース とんかつ

カゴメ株式会社



メーカーサイトなど； <https://www.kagome.co.jp/products/food/A9752/>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

カゴメ独自の醸熟®製法で作られた濃厚ソースで、スパイシーだけどもろやかな味わいが特徴です。

◇味比べ会出席者からのコメント；

酸味が強くスパイスが良く効いている。口に入れた際の味わいはマイルドだが徐々にスパイシーな味わいを感じられる。揚げ物でも後味さっぱりと食べることができそう。マヨネーズと合わせたら美味しそう。

⑧ コーミ レストラン用とんかつソース

コーミ株式会社



メーカーサイトなど； <https://www.komi.co.jp/>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

すっきりとした味わいの中にうま味が活きたとんかつソースです

◇味比べ会出席者からのコメント；

香辛料の尖りを感じず全体的にまろやかで素材の味を引き立てそう。甘さと酸味のバランス良し！くせがない。酸味が効いていて塩辛さが強いが、揚げ物、付け合わせのキャベツとの相性がいいと感じる。

⑨ アジロおこのみソース

日の出食品株式会社



メーカーサイトなど； <https://item.rakuten.co.jp/sanchidirect/26001008/>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

甘味だけではない。ほどよい酸味とスパイシーさを味わえる、揚げ物や焼きそばにもお使いいただけるモダン風味のおこのみソースです。

◇味比べ会出席者からのコメント；

全体的に甘めの味わいだが適度なスパイス感あり。甘味を感じるが後味はすっきりしていて飽きない味わい。小さいお子様も食べやすい。ザ・ソースという感じで、どこか食べ慣れた懐かしい感じのソース。

⑩ イカリとんかつソース500

イカリソース株式会社



メーカーサイトなど； <https://www.ikari-s.co.jp/>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

添加物(着色料、増粘剤、甘味料)は加えていません。アレルギー28品目不使用で食物アレルギーをお持ちの方でも安心。野菜と果実の濃厚な甘みと旨味、やさしい酸味が特徴。とんかつはもちろん、ハンバーグにもぴったり。

◇味比べ会出席者からのコメント；

素材の味が前にでていて優しい味わいになっている。果実の旨みを感じ、酸味も程よい。油切れがいいと感じる。野菜や果実由来のような甘味。デミグラスソースのような味わいで洋食メニューとの相性よし。

⑪ ヒシユメ タマリソース

株式会社池下商店



メーカーサイトなど； <https://www.hishiyume.com>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

野菜や果物の甘み、酸味がバランス良く、主に粉もん料理におすすめです。ハンバーグやステーキソース等にも幅広く使用されてます。

◇味比べ会出席者からのコメント；

甘みと酸味のバランスが良くソースらしい味。カレーを彷彿とさせる特徴的なスパイス感。旨みを全て凝縮した独特な風味で粉物との相性は抜群。マヨネーズと合わせてハンバーガーにしても美味しそう。

⑫ OKお好み焼 とんかつソース

井谷食品工業株式会社



メーカーサイトなど； <http://www.itanifoods.co.jp>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

昔ながらの製法にこだわり、戦前より変わらぬ味を守り続けています。味・風味に偏りがなくバランスのとれたコクと深みのある味。何にでも合うソースです。

◇味比べ会出席者からのコメント；

全体的に甘みを感じてまろやか。優しい味。具材の味を邪魔しないソース。色味も明るく料理の見た目を彩る。料理を選ばずに何にでも使えそう。味わいにすごく深みがあり伝統の味を感じた。

⑬ ヘルメスとんかつソース

株式会社石見食品工業所



メーカーサイトなど； <http://herumesu.shop-pro.jp/>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

爽やかな甘みとスパイシーさを兼ね備えた濃厚ソース。粉もの・揚げ物・焼きそばや炒め物など幅広くお使い頂ける万能ソースです。

◇味比べ会出席者からのコメント；

スパイスや香味野菜の風味が立ち香りの個性がはっきりしている。黒蜜の甘さ、舌触りが濃厚さを感じさせる味わい。甘味の後にくる香辛料のピリ辛感のバランスが良く焼きそばにあいそうだと感じた。

⑭ 金紋とんかつソース

株式会社金紋ソース本舗



メーカーサイトなど； <https://kinmon-sauce.jp/>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

濃厚ソースで、やや甘口の風味豊かな上品な味付けに仕上がっております。 とんかつやコロッケなどの揚げ物、お好み焼、たこ焼に大変あいます。

◇味比べ会出席者からのコメント；

ふんわりする甘みと後からくるスパイシーさが良い。料理と合わせた際に味が突出しにくく素材の邪魔をしにくい印象。しょうゆの焦がした感じの味わいが生きていて「ねぎやき」にあいそう。

⑮ 大阪名物 粉もんソース

株式会社大黒屋



メーカーサイトなど； <https://www.kk-daikokuya.co.jp/>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

りんごやマンゴーを多く配合し、酸味をおさえた甘口のフルーティーなソースです。お好み焼、たこ焼、いか焼などの粉もん料理や、とんぺい焼などによく合います。

◇味比べ会出席者からのコメント；

フルーツ（特にマンゴー）の甘さがしっかり感じられ、少しピリッとしたスパイシーさがある。マンゴーの甘さが粉もん料理とあう。「じゃがいもたっぷりのコロッケ」にかけて、おやつ感覚で食べたい。

⑯ 特級とんかつソース

オリバーソース株式会社



メーカーサイトなど； URL:<https://www.oliversauce.com/products/265/> お問い合わせ先：078-306-6305

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

野菜果実をふんだんに使用したフルーティーでまろやかな味わいと、しっかりしたコクが特徴です。化学調味料、甘味料、保存料、カラメル色素、不使用です。

◇味比べ会出席者からのコメント；

甘味、辛味、酸味のバランスがとれている。粘性とコクがあり万人うけしそうな味に仕上がっている。揚げ物に合わせることで甘みがコクとして広がり食べやすさが生きそう。焼きそばにかけても美味しそう。

⑰ ハグルマ 国産野菜・果実使用とんかつソース

ハグルマ株式会社



メーカーサイトなど； <https://www.k-haguruma.co.jp>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

国産の野菜・果実（りんご、トマト、梅肉、たまねぎ、もも）使用。国産の野菜・果実と12種類の香辛料の配合を多くし、酸味を引き立たせるために、和歌山県産の梅肉を使用しています。

◇味比べ会出席者からのコメント；

とてもフルーティー。梅肉、ももを感じる味でオリジナリティーがある。まろやかな甘みと梅のほのかな酸味がとても相性が良く美味しい。さわやかで後味がスッキリした感じで揚げ物も飽きずに食べられそう。

⑱ タテソース コロッケ&フライ

株式会社豊島屋



メーカーサイトなど； <https://teshimaya.shop-pro.jp>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

隠し味としてのオイスターエキス・ゆず果汁・橙果汁が、コロッケやフライものの味をより引き立てます。

◇味比べ会出席者からのコメント；

甘味と旨味を先味でしっかり感じ、中味から旨味が伸びて、最後に柑橘系の後味がくる。甘すぎず優しい爽やかな酸味が素材の味わいを引き立てる。オイスターの味が特徴的で揚げ物以外炒め物にも合いそう。

⑱ ミツワ お好みソース 420g

サンフーズ株式会社



メーカーサイトなど； <http://www.sunfoods.net/>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

広島県の観光名所「お好み村」全店で使用されているプロ推奨のお好みソースです。濃厚な風味の中にもくせのないすっきりとした味が特徴です。

◇味比べ会出席者からのコメント；

甘さ控えめでスッキリ、さっぱり、後味がよくクセがなく美味しい。香辛料のピリッとしたアクセントで飽きずに食べれそう。旨味が強くTHEお好み焼きのソースの味わい。焼きそばに使用しても美味しそう。

⑳ 濃厚ソース

光食品株式会社



メーカーサイトなど； <http://www.hikarishokuhin.co.jp/>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

主原料の野菜・果実は100%国産有機です。調味料（アミノ酸等）、酵母エキスは不使用で、国産有機野菜・果実が持つ甘みを生かした濃厚ソース

◇味比べ会出席者からのコメント；

スパイスの個性的な風味と強い酸味が懐かしい。米酢の酸味を強く感じ、野菜・果実の自然な甘味を感じるソース。揚げ物にかけてさっぱり食べたい。ウスターソースとの併用で幅広い料理に合いそう。

㉑ 揚げ物ソース

株式会社ヒットソース



メーカーサイトなど； <https://www.hitsauce.com>

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

野菜と果実のうま味にほどよい酸味と、香辛料でアクセントをつけた濃厚タイプのソースです。

◇味比べ会出席者からのコメント；

少し酸味が強く甘味が控えめで野菜果実感が出ている。ペッパーの味わいがしっかり最後まで残る。キリッと引き締まる味で揚げ物によく合う。デーツの甘味と香辛料の酸味が調和した焼きそばにも合う。

㉒ とんかつソース

長工醤油味噌協同組合



メーカーサイトなど； 0120-040-500

◇特徴・PRポイント（メーカーより）；

野菜と果実のフルーティーでまろやかな味わいと、多種のスパイスを配合し、とんかつの美味しさを引き立てるソースです。

◇味比べ会出席者からのコメント；

スパイスの味わいを感じ、旨味が中盤をひっぱり、後味に酸味が続く。甘みがしっかりしているのでお好みソースにしても美味しい。醤油の旨味のようなものも感じる。焼きそばや魚介のフライにも合いそう。