

# <プレスリリース>

報道関係各位

一般社団法人  
日本ソース工業会

2021年10月22日  
一般社団法人日本ソース工業会

## 11月7日は「ソースの日」！～全国1600名を対象にソースアンケートを実施

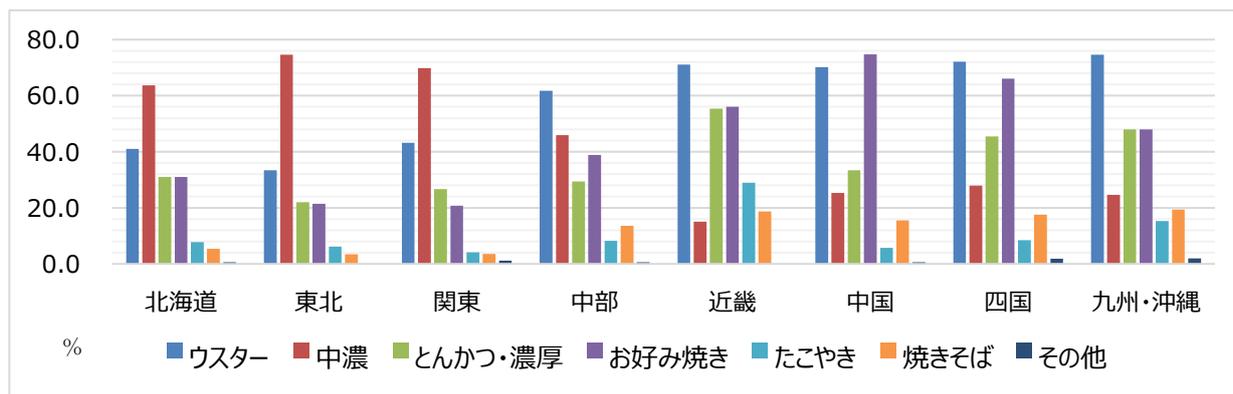
- ◆ 対照的なソースの嗜好～東は中濃、西はウスター。西は一世帯2種類以上を常備、4種類以上を常備し使い分ける人も
- ◆ 西は「天ぷら」「チャーハン」「野菜炒め」、東は「ポテトサラダ」、九州は「ちゃんぽん・皿うどん」にソース
- ◆ 中国・四国は「お好み焼き」愛が凄い！
- ◆ 調味料の塩分やカロリーを気にするのは、中高年になると女性より男性が多い

一般社団法人日本ソース工業会（住所：東京都中央区、会長：石垣幸俊、会員社数：64社）は、11月7日の「ソースの日」を前に、1600人（全国8地域、男女各100名）を対象にしたソースの使用状況や嗜好等に関する調査を実施しました。主な結果は以下の通りです。

### ◆対照的なソースの嗜好：東は中濃、西はウスター。西は一世帯2種類以上を常備、4種類以上を常備して使い分ける人も

自宅にソースを常備している人にその種類を聞いたところ、関東より東は60%以上の世帯で中濃ソースを常備している一方、ウスターソースは中部で60%以上、近畿より西では70%以上が常備しており、東西でソースの嗜好の差が顕著にあらわれました。さらに、広島風お好み焼きなど、お好み焼き文化のある中国地方では、お好み焼きソースが74.7%、近畿では、大阪のソルフードともいわれるたこ焼き用ソースが28.9%で、他の地域と比べても圧倒的多数のトップとなっています。

自宅にあるソースの種類数では、中部地方より西では平均2種類以上を常備しており、4種類以上を常備する割合も東に比べ圧倒的に多く、西のソースへのこだわりが高いことがうかがえます。



	ウスター	中濃	とんかつ・濃厚	お好み焼き	たこ焼き	焼きそば	その他	一世帯当たりの本数	4種以上常備
北海道	41.1	63.7	31.0	31.0	7.7	5.4	0.6	1.8	6.0
東北	33.3	74.6	22.0	21.5	6.2	3.4	0.0	1.6	5.1
関東	43.2	69.8	26.6	20.7	4.1	3.6	1.2	1.7	4.1
中部	61.8	45.9	29.4	38.8	8.2	13.5	0.6	2.0	10.6
近畿	71.1	15.1	55.4	56.0	28.9	18.7	0.0	2.5	19.0
中国	70.1	25.3	33.3	74.7	5.7	15.5	0.6	2.3	10.9
四国	72.1	27.9	45.5	66.1	8.5	17.6	1.8	2.4	16.4
九州・沖縄	74.7	24.7	48.0	48.0	15.3	19.3	2.0	2.3	18.7

(%)

◆ **西は「天ぷら」「チャーハン」「野菜炒め」、東は「ポテトサラダ」、九州は「ちゃんぽん・皿うどん」にソース**

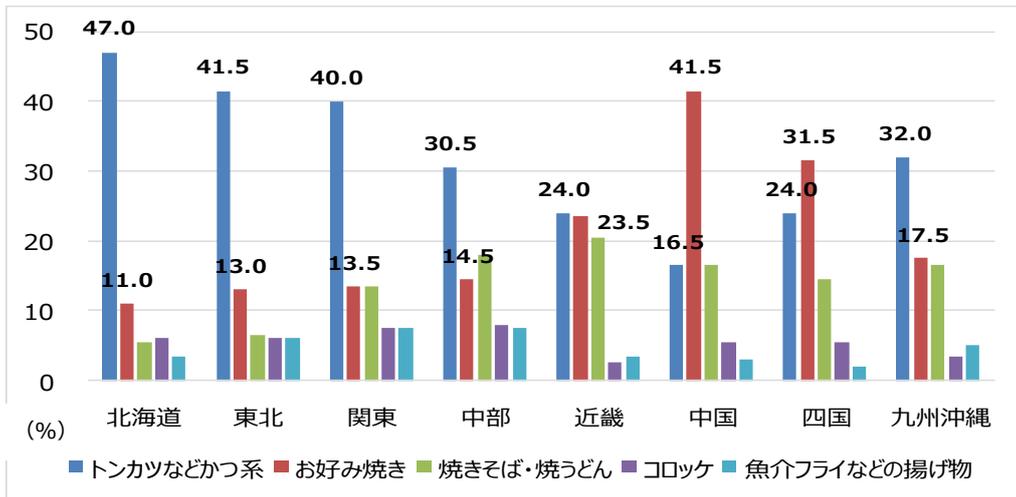
ソースを使うメニューは地域によって違う場合があり、どのようなメニューや食材にソースを利用しているかを聞きました。他の地域と比べて多かったのは、西の「天ぷら」「チャーハン」「野菜炒め」、東の「ポテトサラダ」です。また九州では、やはり「皿うどん・ちゃんぽん」にソースを使う割合が他地域に比べ多い反面、カレーライスにソースを使う人が少ないことがわかりました。

	全体人数	北海道	東北	関東	中部	近畿	中国	四国	九州沖縄
天ぷら	103	3.0	3.0	3.0	3.0	6.0	10.0	11.5	12.0
チャーハン	56	2.5	1.5	1.0	1.0	6.0	7.0	6.0	3.0
野菜炒め	189	6.5	8.5	7.5	12.0	13.5	18.0	15.0	14.0
ポテトサラダ	66	5.5	5.5	6.0	2.0	3.0	3.0	4.0	4.0
皿うどん・ちゃんぽん	56	3.5	4.0	2.5	2.5	3.5	1.5	1.5	7.0
カレーライス	208	13.5	10.5	11.5	12.5	18.5	13.0	17.0	7.5

■ **ソースを使う料理で好きなメニュー：トップはかつ系も、中国・四国は圧倒的に好み焼き**

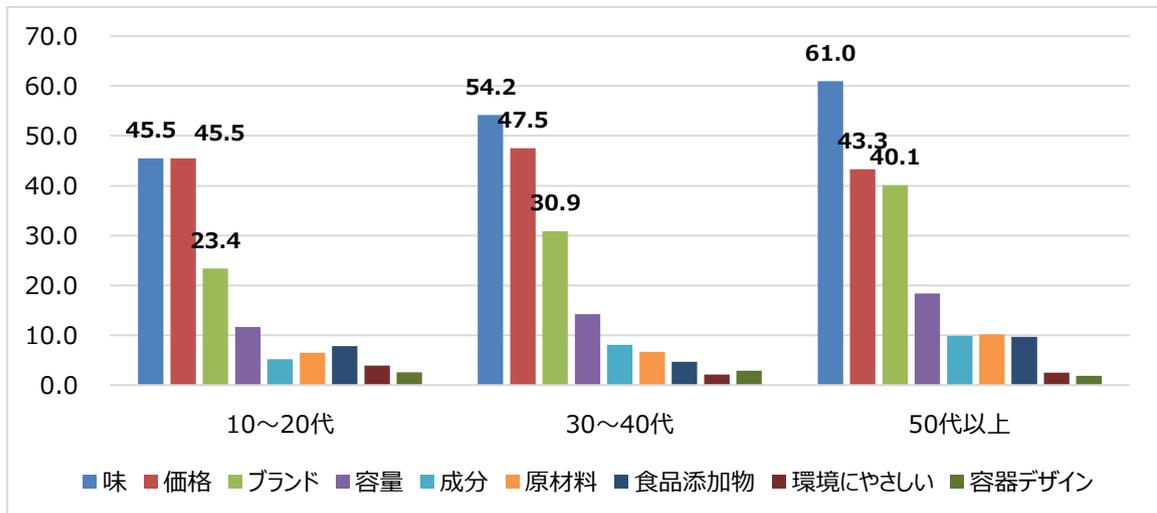
(%)

ソースを使う料理で好きなメニューのトップ3は、とんかつ（23.3%）、お好み焼き（19.5%）、焼きそば・焼うどん（11.1%）ですが、地域別にみると、中国・四国地方は、お好み焼きが圧倒的にトップです。

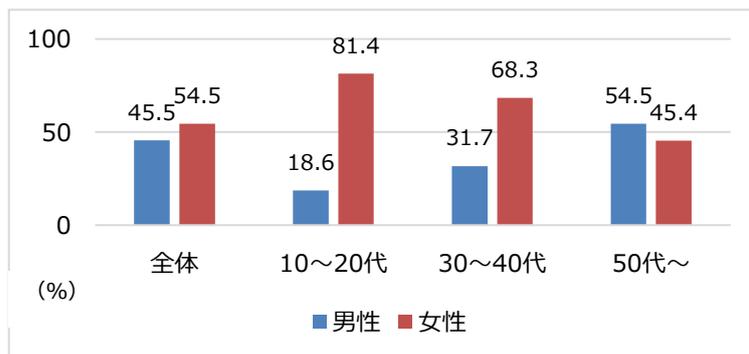


■ **ソース選びのポイントは、年代上がると味とブランドにこだわりが**

ソースを購入する時のポイントは何かを聞いたところ、味・価格・ブランドがトップ3ですが、年齢が上になるほど、味とブランドにこだわる人の割合が多くなり、信頼している“ブランド”で物を購入していることがわかりました。



## ■ 調味料のカロリーや塩分を気にするのは、中高年になると女性より男性が多い



食事をする時に調味料のカロリーや塩分を気にする人の内、40代までは女性が圧倒的に多いものの、中高年以降になると男性の方が気にする割合が多いことがわかりました。

## ■ ソースは“ノンオイル”、を知らない人が8割以上

ソースの原材料には油脂を使用しておらず“ノンオイル”であることを知っているか尋ねたところ、**83.9%の人が“知らなかった”**と回答しました。ソースは、とんかつなどをはじめ、洋食系に使われることが多く、油のイメージがあるものだと思います。

## ■ ソースに対するイメージを聞いてみました（複数回答）

約4割の方が“おいしい”と感じているなど肯定的なイメージを持っている方が多いことがわかりました。スパイス、野菜、果実が豊富に含まれていることも段々認知されてきた一方、味が濃いことで“体にあまりよくない”と感じている方も若干います(3.1%)が、ソースはカロリーや塩分は控えめで、お酢もたくさん使用しているヘルシーな調味料です。

【イメージ順位】①味が濃い 828人(51.8%)、②おいしい 634人(39.6%)、③スパイスが効いている 442人(27.6%)、④野菜をたくさん使用している 350人(21.9%)、⑤なくてはならない 276人(17.3%)

## ■ 周りから驚かれる独自のソースの使い方

様々な回答がありましたので一部を紹介します。みなさまも一度試してみてもは？

- トマトにかける ● マリネに入れる ● 納豆に入れる ● 半熟煮卵のつけ汁に使う ● ソース肉じゃが ● お好みのソースをブレンド ● ソースにわさびを混ぜて焼きトマトにかける ● マヨネーズのサラダ系にかける ● ナポリタンの隠し味に ● スペアリーブを漬け込む

## 11月7日は「ソースの日」

2013年より11月7日を「ソースの日」に制定。日本ソース工業会が任意団体として設立されたのが、1947年11月7日であったこと、ウスターソースのエネルギー量が100gあたり「117（イイナ）キロカロリー」（日本食品標準成分表五訂より）であることにちなんだもの。ウスターソース類（ウスターソース、中濃ソース、濃厚（とんかつ）ソース、お好みソース、たこ焼きソース、焼そばソース）の消費拡大事業の一環。

## 一般社団法人日本ソース工業会について

全国のソースメーカーの業界団体。2021年10月現在、会員社は64社。1977年、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設立。

所在地：東京都中央区日本橋小伝馬町15-18 3階（電話 03-3639-9667）

◆この件に関するお問い合わせ先：一般社団法人日本ソース工業会 広報代理

共同PR(株) 藤芳/千葉 e-mail:sauce-pr@kyodo-pr.co.jp, tel:070-5366-6378(千葉)