

## AI が選んだ「たこ焼きに最も合う調味料」は？

～「大阪無限粉もんソース by 味ぼん」が相性 No.1 を獲得～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:榎 亮次、以下ミツカン)と、味覚データの提供や味覚に関するコンサルティングを行う OISSY 株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:鈴木隆一、以下 OISSY)は、味覚センサーAI「レオ」を用いて、ソース・醤油・塩など、たこ焼きにつけて食べられる調味料との相性度を測定しました。

定番のソースを抑え、たこ焼きとの相性が最も良かったのは今年 2 月に新発売した“大阪無限粉もんソース”™by 味ぼん® “という結果になりました。たこ焼きと大阪無限粉もんソース by 味ぼんの相性度は 97.3 点で、比較対象の中で最高得点を獲得しました。(※1)

※1 出典:味覚センサーレオ調べ【調査期間:2026 年 5 月】

相性度:0.2 ポイント差が有意差(95%以上の人々が認識できる差)。98 点以上・・・絶品の味 95～98 点・・・非常に美味しい 90～95 点・・・美味しい

### たこ焼きとの相性測定結果

#### ■たこ焼きとの組み合わせ調味料ランキング

|     |                   |                    |
|-----|-------------------|--------------------|
| 1 位 | 大阪無限粉もんソース by 味ぼん | 相性度:97.3 点/100 点満点 |
| 2 位 | ソース               | 相性度:96.6 点/100 点満点 |
| 3 位 | 塩                 | 相性度:96.3 点/100 点満点 |
| 4 位 | 醤油                | 相性度:95.1 点/100 点満点 |

|                          | 甘    | 塩    | 酸    | 苦    | 旨    | 相性度  |
|--------------------------|------|------|------|------|------|------|
| たこ焼き                     | 2.14 | 2.85 | 1.11 | 1.12 | 2.89 | -    |
| たこ焼き × 大阪無限粉もんソース by 味ぽん | 2.10 | 3.21 | 1.98 | 1.13 | 3.30 | 97.3 |
| たこ焼き × ソース               | 2.78 | 3.17 | 1.66 | 1.15 | 3.28 | 96.6 |
| たこ焼き × 塩                 | 2.11 | 3.18 | 1.15 | 1.18 | 3.03 | 96.3 |
| たこ焼き × 醤油                | 2.08 | 3.31 | 1.54 | 1.16 | 3.18 | 95.1 |

※食の相性度 参考値(OISSY 調べ)

牛肉ステーキ × 赤ワイン 相性度 94.0pt

白身魚のカルパッチョ × 白ワイン 相性度 96.8pt

### ■味博士(OISSY 代表取締役社長)鈴木隆一氏コメント

たこ焼きの生地がたくさん含まれるイノシン酸系旨味と、粉もんソースの熟成されたグルタミン酸旨味が合わさること、圧倒的な旨味の相乗効果が生まれます。さらに、ソースの絶妙な塩味と酸味が生地の甘味と対比し、互いの美味しさを最大限に引き立て合うことが判明しました。

### 商品概要



本商品は、ソースのような満足感のある味わいととろみを持ちながら、ぽん酢ベースで後味がさっぱりとした“粉もん専用”の味ぽんです。たこ焼きなどの“粉もん”をさまざまな味で楽しむ“味変”文化が広がる中、その選択肢の一つとして親しまれている「ぽん酢」に着目し、ぽん酢ならではのさっぱり感はそのままだに、粉もんをもっとおいしく楽しみたいというお客様のニーズから開発しました。

「無限に粉もんを食べられるソース」を味ぽんらしくプロデュースするため、粉もんに合う“おいしいソースの構造”を徹底研究し、「最初の甘さ→複雑なスパイシーさ→最後に酸味で締まる」味の設計に落とし込みました。甘さは飴色になるまで炒めた玉ねぎやりんご原料でまろやかに、スパイシーさは10種類以上の香辛料で奥行きを表現。酸味はミツカン220年以上の知見を活かした3種のお酢に、ぽん酢らしい柑橘感を重ねて、さっぱりとした後味に仕上げました。さらに、とろっとした粘度で粉もんによく絡み、最後まで飽きずにおいしく食べ続けられます。

### 商品詳細

| 商品名               | 容量    | 参考小売価格(税抜) | 販売エリア                                 |
|-------------------|-------|------------|---------------------------------------|
| 大阪無限粉もんソース by 味ぽん | 200ml | 500 円      | 近畿エリア 2 府 4 県<br>(大阪、京都、兵庫、奈良、和歌山、滋賀) |

ご当地味ぽんシリーズは、全国で長年ご愛用いただいていた「味ぽん」ブランドが、日本各地に根差した食文化を“もっとおいしく”“もっと多くの方に”楽しんでいただくために、新たな需要創造と地域活性化への貢献を目指して 2024 年に立ち上げたシリーズです。地域ならではのグルメや名産品に着目し、地元の方々の声を取り入れながら商品を開発することで、その土地の食文化をより魅力的に広げ、地元を盛り上げることを目指しています。第 1 弾は宇都宮餃子のために開発した「味ぽん for 宇都宮餃子®」、第 2 弾は北海道産発酵バターを使用した「北海道バタぽん™by 味ぽん」を発売しています。

◆「ご当地味ぽん」商品ページ

<https://www.mizkan.co.jp/ajipon/jimoto-ajipon/>



## 「味ぽん」ブランドについて

「味ぽん」は 1964 年 11 月 10 日に販売を開始し、今年で 62 周年を迎えます。かんきつ果汁・醸造酢・しょうゆがひとつになった他では味わえない絶妙な風味の調味料です。発売当時は鍋専用調味料として、西日本での限定発売でしたが、その後販売エリアを拡大、徐々に使い方の幅も広がりました。現在ではおろし焼肉・焼魚・ぎょうざ・冷奴から、鶏のさっぱり煮や炒め物など、「つける」「かける」から「煮る」「炒める」まで！？いつもの食事をもっと手軽に美味しく、おいしさがぽんぽん広がります！

◆「味ぽん」商品ページ

<https://www.mizkan.co.jp/ajipon/jimoto-ajipon>

◆「味ぽん」公式 X(旧 Twitter)アカウント

「味ぽん」に関する最新の情報や、中の人の思い付き企画など 随時更新中です。

[https://twitter.com/ajipon\\_mizkan](https://twitter.com/ajipon_mizkan)

ミツカン は、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

＜商品に関する一般の方のお問い合わせ先＞

ミツカングループお客様相談センターHP：<https://faq.mizkan.co.jp/>