

## 餃子と相性の良いつけだれを AI で分析！

～相性 No.1 となったつけだれは驚異の 98.2 点！「絶品の味」と評価されたつけだれとは？～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、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 AISSY 株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:鈴木隆一、以下 AISSY)は、慶応義塾大学が開発した味覚センサーAI「レオ」を用いて、酢しょうゆ・酢こしょう等、餃子につけて食べられる調味料と餃子との相性度を測定しました。

定番のつけだれを抑え、餃子のつけだれとして、餃子との相性が最も良かったのは“味ぼん”！餃子×味ぼんの相性度は 98.2 点で、酢しょうゆをも超えるおいしさという結果になりました！

この結果を受け、AISSY 代表取締役社長の鈴木隆一さん、ミツカン味ぼん商品担当者の永野さんに、おいしさの秘訣を語っていただきました。

### 餃子との相性度 測定結果

#### ■餃子との最強組み合わせつけだれランキング

1 位 味ぼん

相性度:98.2 点/100 点満点

2 位 酢しょうゆラー油

相性度:97.6 点/100 点満点

3 位 酢こしょう

相性度:97.2 点/100 点満点

4 位 しょうゆ

相性度:93.5 点/100 点満点

5 位 酢しょうゆ

相性度:92.7 点/100 点満点



「味ぼん」「うまピリ」は(株)Mizkan Holdingsの登録商標または商標です。

## ■餃子との相性が最も良かったのは“味ぽん”！

餃子のつけだれとして、餃子との相性が最も良かったのは“味ぽん”！

餃子のつけだれとして定番の、酢しょうゆをも超えるおいしさであることが分かりました。※1

味ぽんは、酢しょうゆ・酢しょうゆラー油などと比較しても有意に相性が良く、「絶品の味」との結果がでました。同じく98点以上の例としては、マグロ×しょうゆ、ステーキ×ソース、ビール×唐揚げといった定番の組み合わせが挙げられます。

また、知る人ぞ知る、酢こしょうも97.2点と健闘！お酢メーカーとしてはうれしい結果となりました。

参考として、ごはん×牛乳は70点で相性が悪いと評価されるため、AIとはいえヒトの感覚に近い評価がなされています。

※1 出典：味覚センサーレオ調べ【調査期間：2022年1月、5月】、一般的な冷凍餃子を分析。

相性度：0.2ポイント差が有意差(95%以上の人が認識できる差)。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

## ■AISSY 代表取締役社長 鈴木隆一さんが語る、“餃子×味ぽん”のおいしさロジック

餃子のつけだれとして、“味ぽん”の相性度が最も高くなった理由について、「味博士」こと AISSY 代表取締役社長の鈴木隆一さんは、5味の観点で「塩味、酸味、旨味のバランス」と語ります。また酢しょうゆと比べて味ぽんは、塩味、酸味、旨味の強度が同程度でありバランスが良く、酸味が丸く旨味をしっかり感じられるようになるとのこと。

	甘	塩	酸	苦	旨	コク	相性度
餃子×味ぽん	1.95	3.32	3.25	1.11	3.38	6.17	98.2
餃子×酢しょうゆラー油	2.03	3.28	3.11	1.09	3.36	6.09	97.6
餃子×酢こしょう	1.93	3.11	3.15	1.09	3.24	5.92	97.2
餃子×しょうゆ	1.82	3.54	1.56	1.14	3.31	5.53	93.5
餃子×酢しょうゆ	1.89	3.43	3.4	1.08	3.18	6.18	92.7

味は一定の強さを超えると、他の味を抑制する効果があり(甘味が強いと塩味が引くなど)、強さが3を超えてくると負の相関が生まれ、2程度の場合、反対に引き立つ場合もあると鈴木さん。

おいしいものは強い味が3~3.5に行くことが多く、ヒトの舌の場合、一番強い味が3.8だと濃い、2.8だと薄いと感じるようとのこと(参考として、塩分濃度0.8%の場合、塩味の強さとしては3.3程度となる)。

今回の“餃子×味ぽん”の結果は、塩味、酸味、旨味の強さが3~3.5の間をキープしており、まさしくおいしさの黄金比を満たした「絶品の味」と言えるのではないのでしょうか。

## 鈴木隆一さん プロフィール



### 鈴木隆一 さん

日本の実業家、大学教員。慶應義塾大学大学院特任講師、AISSY 代表取締役社長。通称は味博士。

慶應義塾大学工学部卒業、同大大学院理工学研究科修了。在学中よりシステム開発の受託などを行いながら慶應義塾大学 SFC 研究所研究員も兼務。現在は、AISSY 株式会社代表取締役社長と慶應義塾大学共同研究員を兼務している。2020 年 4 月 慶應義塾大学大学院・理工学研究科の特任講師に就任。おもな著書は「ソッコーで人間をダメにするウマさ 悪魔の食べ合わせレシピ(講談社 ,2021)」「やせる舌」をつくりなさい(青春出版社 ,2018)」など。

## 餃子×味ぼんについて

### ■1970 年代からミツカンが提案してきた“餃子×味ぼん”

味ぼんで食べる餃子について、ジューシーな焼き餃子を味ぼんでさっぱり、おいしくいただける食べ方として、ミツカンは 1970 年ごろから提案を始めました。最近では、ムロツヨシさんと磯村勇斗さんを起用した TVCM『ジュワジュワ』篇(15 秒)を、9 月 3 日(土)より公開。本動画は、ミツカン公式 YouTube チャンネルでご視聴いただけます。

そんな「餃子×味ぼん」ですが、食べ方の認知度は、女性 6 割強、男性 6 割弱と、まだまだ低め。性年代別では、女性は 50-60 代が 6 割台で、6 割弱の 20-40 代よりやや高い結果。男性は年代差が見られませんでした。※2

一方で、餃子のつけだれとして 5 人に 1 人は「味ぼん」が好きだと回答しており、根強いファンがいるのも事実。ただし、ラー油・食べるラー油の 2 人に 1 人、しょうゆ・酢しょうゆの 3 人に 1 人には及ばず。※3 もっと多くの人に「ぼん餃子」のおいしさを知ってほしいという想いから、AISSY に餃子との相性の良いつけだれについて分析を依頼したところ、味ぼんが最も相性が良いという結果になったのです。

※2 出典:ミツカン調べ 認知度: 20 代~60 代男女を対象とした 1 都 6 県(東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県・茨城県・群馬県・栃木県)400 名へのインターネット調査【調査期間:2022 年 5 月 16 日~5 月 17 日】

※3 出典:ミツカン調べ 好きな餃子のつけだれ(複数回答): 20 代~70 代男女を対象とした全国(47 都道府県)10,000 名へのインターネット調査【調査期間: 2022 年 3 月 18 日~3 月 21 日】

### 〈TVCM 概要〉

出演 :ムロツヨシ・磯村勇斗

放送開始日 :2022 年 9 月 3 日(土)

放送地域 :全国

ミツカン公式 YouTube チャンネル URL :[https://youtu.be/Edi8dT7\\_Ryk](https://youtu.be/Edi8dT7_Ryk)



## ■味ぽん大好きミツカン社員が語る、味ぽんの魅力

ミツカンで味ぽんの商品担当をしている、「お酢好き社員」として永野夢紡さんによると、「味ぽん」はかんきつ果汁・醸造酢・しょうゆが絶妙なバランスでひとつになった、唯一無二のぽん酢とのこと。そんな永野さんから、本調査結果を受けて、喜びのコメントをいただきました。

AIによって”餃子と味ぽんとの相性が良い”ことが科学的に証明されて、今までの訴求が報われて嬉しいです。

味ぽんの風味が活きる使い方として、焼き餃子のような「油」を使ったメニューと組み合わせると、油のコクと味ぽんの酸味・塩味が相まって箸が進む、やみつき味になります。

ごま油で和えた焼きそばをレンジでチンして味ぽんをかけたメニューは、仕事や家事の合間の3分飯にぴったり！またスーパーの特売で買ったお刺身をごま油と味ぽんで和えてグレードアップさせたりするのもおすすめ！

またバニラアイスクリームに少し味ぽんをかけて食べる「ぽんアイス」も私流の使い方。ミルクのコクと甘じょっぱさがクセになっておいしいですよ。

今はなかなか外で食事がしづらいスッパイ世の中ですので、この機会に是非、味ぽんをいろいろなメニューにつけて・かけて、仲間とのしあわせなひと時を過ごしてください！

## 商品情報について



### 味ぽん

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。

鍋料理をはじめ、おろし焼肉・焼魚・ぎょうざ・冷奴など「つけて」「かけて」幅広くお使いいただける「ニッポンのさっぱり味」調味料です。

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/>