

ついに決着！？「アジフライに何をかけるか問題」

～味覚センサーAIが証明！アジフライにも味ぽん®が合う！～



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)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、ソース・タルタルソース等、アジフライにつけて食べられる調味料との相性を測定しました。

定番のソース、タルタルソースを抑え、アジフライとの相性が最も良かったのは“味ぽん”！アジフライ×味ぽんの相性は97.3点で、比較対象の中で一番の相性という結果になりました！（※1）

※1 出典:味覚センサーレオ調べ【調査期間:2023年1月】、松浦産の冷凍アジフライを分析。
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

アジフライとの相性度 測定結果

■アジフライとの最強組み合わせ調味料ランキング

1位 味ぽん

相性度:97.3点/100点満点

2位 タルタルソース

相性度:97.0点/100点満点

3位 ソース

相性度:95.6点/100点満点

4位 しょうゆ

相性度:95.3点/100点満点



	甘	塩	酸	苦	旨	相性度
アジフライ	2.25	3.15	1.17	1.15	3.34	-
アジフライ+味ぽん	1.98	3.22	2.11	1.17	3.31	97.3
アジフライ+タルタルソース	2.35	3.25	1.98	1.23	3.35	97.0
アジフライ+ソース	2.21	3.26	1.14	1.12	3.41	95.6
アジフライ+醤油	2.01	3.43	1.46	1.12	3.27	95.3

アジフライと味ぽんの相性について

アジフライと味ぽんの相性度が高く出た理由について、味博士こと AISSY 代表取締役社長の鈴木隆一さんは、「アジフライの持つ旨味・塩味に味ぽんの酸味と塩味が加わることでアジフライの美味しさを引き出したため」と語ります。

ここ 2~3 年でアジフライの話題が急増？

2019 年 4 月に長崎県松浦市が「アジフライの聖地」を宣言。2020 年 12 月に「アジフライの聖地」が松浦市の商標登録となりました。(※2)

前後して、アジフライの東京、福岡、長崎の各地に専門店が続々と開店したり、福岡市営地下鉄の主要駅構内にアジフライの自動販売機が設置されたり、フェス等のイベントの飲食ブースでアジフライが提供されたり・・・と、巷には何かとアジフライに関連する話題が絶えず、TV や web サイトへの露出も増えています。

※2 出典：松浦市 HP より <https://www.city-matsuura.jp/top/soshikikarasagasu/chiikikeizaikasseika/kankobussangakari/ajifry/5525.html>

「揚げ物にも味ぽん」を広げたい！

味ぽんは 1964 年に「鍋用調味料」として発売され、1980 年以降、「おろし焼肉」「のっけ盛り」「さっぱり煮」など、TVCM 等でメニューや使い方を提案することでその守備範囲を広げ、年間商品化してきました。

味ぽんとアジフライ、どちらも「アジ」がつくこともあり、両者の味の相性が良ければ面白い、ということも測定するきっかけとなりました。今回、両者の味の相性が良いということが客観的指標を以て証明されたことを受け、今後は味ぽんで揚げ物をさっぱりと食べる提案を強化してまいります。

ミツカンには、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/>