

焼肉と一番相性が良いのは「アレ」！？

～提案を始めて45年。AIが証明した新事実～



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 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、慶応義塾大学が開発した味覚センサーAI「レオ」を用いて、焼肉のたれ、レモン果汁等、焼肉につけて食べられる調味料と焼肉との相性度を測定しました。

その結果定番のつけだれを抑え、焼肉のつけだれとして、焼肉との相性が最も良かったのは“味ぼん”！焼肉×味ぼんの相性度は98.8点で、焼肉のたれ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、OISSY 代表取締役社長の鈴木隆一さん、ミツカン味ぼんブランド担当者の伊山さんに、おいしさの秘訣を語っていただきました。

焼肉との相性度 測定結果

■焼肉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:98.8点/100点満点

2位 味ぼん+大根おろし

相性度:98.5点/100点満点

3位 かおりの蔵 丸搾りゆず

相性度:98.0点/100点満点

4位 味ぼん+わさび

相性度:97.9点/100点満点



5 位 焼肉のたれ

相性度:95.4 点/100 点満点

6 位 レモン果汁

相性度:94.8 点/100 点満点

7 位 塩コショウ

相性度:94.6 点/100 点満点



味覚センサーAI「レオ」

■焼肉との相性が最も良かったのは“味ぽん”！

焼肉のつけだれとして、焼肉との相性が最も良かったのは“味ぽん”！

焼肉のつけだれとして定番の「焼肉のたれ」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、焼肉のたれやレモン果汁、塩コショウ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、かおりの蔵や味ぽん+大根おろし、味ぽん+わさびのつけだれも上位にランクインし健闘！味ぽんだけに限らない楽しみ方もできそうです。

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:2023 年 12 月】、一般的な牛カルビ肉を分析。

相性度:0.2 ポイント差が有意差(95%以上の人認識できる差)。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



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

焼肉のつけだれとして、“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 OISSY 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。また焼肉のたれと比べて味ぽんは、

塩味、酸味、旨味の強度のバランスが良く、味ぽんの柑橘果汁やお酢で焼肉の脂分の後味を切ることでさっぱり感じられてより美味しく感じるとのこと。

| | 甘 | 塩 | 酸 | 苦 | 旨 | 相性度 |
|------------|------|------|------|------|------|------|
| 焼肉×味ぽん | 2.08 | 3.45 | 2.44 | 1.14 | 3.41 | 98.8 |
| 焼肉×おろし+味ぽん | 2.09 | 3.44 | 2.18 | 1.33 | 3.39 | 98.5 |
| 焼肉×かおりの蔵 | 2.11 | 3.41 | 2.33 | 1.11 | 3.48 | 98.0 |
| 焼肉×わさび+味ぽん | 2.02 | 3.41 | 2.15 | 1.44 | 3.34 | 97.9 |
| 焼肉×焼肉のたれ | 2.33 | 3.33 | 1.65 | 1.08 | 3.49 | 95.4 |
| 焼肉×レモン汁 | 2.03 | 3.08 | 2.65 | 1.12 | 3.25 | 94.8 |
| 焼肉×塩コショウ | 2.11 | 3.53 | 1.12 | 1.14 | 3.34 | 94.6 |

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”焼肉×味ぽん”の結果は、塩味、旨味の強さが3~3.5の間をキープしており、それを酸味が引き立てる、まさしく「絶品の味」と言えるのではないのでしょうか。

焼肉×味ぽんについて

■1970年代からミツカンが提案してきた“焼肉×味ぽん”

“味ぽん”で食べる焼肉について、“味ぽん”と大根おろしを合わせてさっぱり、おいしくいただける食べ方として、ミツカンは1979年ごろから提案を始め、現在もラベルの真ん中に記載しており、訴求を継続しています。過去にはポトルネッカーで訴求を行い、焼肉専用の味ぽんが発売されたこともありました(現在は終売)。しかし、実際にぽん酢を焼肉に使っている方は12%と低い状況にあります(参考:水炊き40%、餃子48%)。※2

| | 半年以内のぽん酢使用メニュー | % |
|----|--------------------------|------|
| 1 | 餃子・シュウマイ | 48.7 |
| 2 | 水炊き・ちり鍋など(醤油等で味付けしていない鍋) | 40.7 |
| 3 | しゃぶしゃぶ | 38.4 |
| 4 | 冷しゃぶ | 37.8 |
| 5 | 冷奴 | 36.1 |
| 6 | 湯豆腐 | 31.3 |
| 7 | 大根おろし | 30.6 |
| | ... | |
| 21 | ステーキ・焼肉・肉のソテー | 12.0 |



現在のラベル



当時のポトルネッカー



当時の焼肉専用味ぽん

また、実際に焼肉を食べる際は圧倒的に焼肉のたれが使われている実態があります。一方でさっぱりとした味付けを求めて、一定数ぽん酢を使われる方もいらっしゃいます。※3

加えて、SNS 上でも「焼肉には味ぽん」「味ぽんは焼肉、餃子などなんでも美味しく食べられる」といった熱量の高い発話が複数見受けられ、根強いファンがいるのも事実。

もっと多くの人に「味ぽん×焼肉」のおいしさを知ってほしいという思いから、OISSY に焼肉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、味ぽんが最も相性が良いという結果になったのです。

| Rank | 焼肉に使う調味料 | 関連度(%) |
|------|-----------|--------|
| 1 | 焼肉のたれ | 68.1 |
| 2 | 味塩コショウ | 17.0 |
| 3 | 胡椒 | 10.2 |
| 4 | ポン酢、ポン酢醤油 | 9.5 |
| 5 | 醤油 (こいくち) | 7.3 |

※2 出典:ミツカン調べ 半年以内のぽん酢使用メニュー: 20代~70代男女を対象とした 全国 3,178名へのインターネット調査【調査期間:2023年9月11日~9月19日】

※3 出典:(株)インテージ キッチンダイアリー 指標: 検索対象:京浜+京阪神(東海除く)/70代含む 食事場面:朝食、昼食、夕食(平日・休日計)22年3月~23年8月

■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”のブランド担当をしている、「味ぽん大好き社員」と伊山裕人さんによると、“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、唯一無二の調味料とのこと。そんな伊山さんから、本調査結果を受けて、喜びのコメントをいただきました。

私自身、ぽん酢がよく使われると言われている関西の出身で、小さい頃から焼肉を食べるときは必ず“味ぽん”を使っていました。今回、AIによって“焼肉と味ぽんとの相性が良い”ことが科学的に証明されて、嬉しい気持ちです。

“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ているからこそ、様々なものとの相性が良い調味料になっています。今回の焼肉においても、アレンジとして「大根おろし」や「わさび」も挙げさせていただきましたが、そのほかにも様々なつけだれで楽しんでいただける「チャレぽん®」というレシピもご紹介しています。※4

また、味ぽん×焼肉のたれも実は相性が良く、「さっぱりトンテキ」はさっぱり感がありながらもコクのある、ご飯のすすむ味わいになります。※5



チャレぽん(味ぽん+卵・薬味)

さっぱりトンテキ(味ぽん+焼き肉のたれ)

マヨぽんチキン(味ぽん+マヨネーズ)※6

“味ぽん”の風味が活きる使い方として、焼肉のような「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。“味ぽん”は、「アジフライ」などの揚げ物や「餃子」にかけたりつけたりしていただくだけでもおいしいですが、“味ぽん”とバターを組み合わせると「バタぽん」、味ぽんとマヨネーズを組み合わせると「マヨぽん」といった味わいの幅を広げていただける無限の可能性を秘めた調味料です。

「味ぽんと言えば鍋」と思っていらっしゃる方は多いのではないのでしょうか。鍋だけに限らない魅力がたくさんある“味ぽん”とともに、お食事を楽しんでいただけると幸いです。

※4 「チャレぽん」焼肉 レシピサイト https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/recipe/?menu_id=18006

※5 「味ぽん」&焼肉のたれでつくる さっぱりトンテキ レシピサイト https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/recipe/?menu_id=22255

※6 マヨぽんチキン レシピサイト https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/recipe/?menu_id=19857

鈴木隆一さん プロフィール



鈴木隆一 さん

OISSY (オイシー!)代表取締役社長。通称は味博士。慶應義塾大学工学部卒業、同大学院理工学研究科修了。慶應義塾大学共同研究員、特任講師を歴任。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。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)」「日本人の味覚は世界一(廣済堂出版 ,2013)」など。

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、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/>