

報道関係者各位

2019年2月28日

～「インスタントラーメン×調味料」の相性を、さまざまな角度で調査～

インスタントラーメンに合う「ナンバーワン調味料」を徹底検証！

官能評価＆科学分析で判明、インスタントラーメンと相性のよい調味料は「コショウ」。

コショウの「粒度」と「種類」にこだわることで、さらに味わいアップ。

インスタントラーメンの醤油味に最も合うのは、“白黒ブレンド” × “微細パウダー” の「テーブルコショウ」。

エスビー食品株式会社は、このたび「インスタントラーメンと相性のよい調味料」をテーマにした味覚・香り分析調査を実施しました。

雑誌やバラエティ番組などのほか、最近ではドラマでも題材になるほど注目を集めている「インスタントラーメン」。そのまま味わうだけでなく、コショウ、にんにく、ラー油、七味などの調味料を用いて、より自分好みの味にアレンジできるのも楽しさのひとつです。

そこで、このインスタントラーメンをもっと美味しく食べる方法を調べるべく、「インスタントラーメンと相性のよい調味料」について調査を実施しました。



▼調査内容

- ★【基礎調査】官能評価：インスタントラーメンに対する調味料4種類の相性分析（エスビー食品調査×味香り戦略研究所）
- ★【本調査】官能評価＋科学分析：「テーブルコショウ」を用いた検証（エスビー食品調査）

基礎調査

官能評価：インスタントラーメンに対する調味料4種類の相性分析

はじめに、味覚や香りを科学的な指標で評価する株式会社味香り戦略研究所の協力のもと、インスタントラーメンによく用いられる調味料（コショウ、にんにく、ラー油、七味）との相性を分析しました。

<調査概要>

五味識別テスト基準およびおい識別テスト基準をクリアした「味香り戦略研究所」の評価員5名による官能評価を実施。インスタントラーメンのサンプルには、当社が実施した「ラーメンに関する意識調査」(※)で最も人気が高かった「醤油ラーメン」を使用しました。

- ・調査内容：各サンプルの嗜好を5段階で評価する設問（ブラインド評価）
- ・サンプル：インスタントラーメン（醤油）＋4種類の薬味（コショウ、にんにく、ラー油、七味）

※「ラーメンに関する意識調査」2018年3～4月実施／30～40代男女500名対象／インターネット調査

調査結果

他の薬味と比較して「コショウ」が最も評価が高い結果に。具体的には、「濃厚な味わいだと感じる」「味の輪郭がはっきりする」などの意見がみられました。

まとめ

インスタントラーメン（醤油ラーメン）と最も相性がよいのは「コショウ」と言える。

さらに、本調査として、当社独自でコショウの「種類」「粒度」の違いにおける調査・分析を実施。本調査においては、“白黒ブレンド” × “パウダータイプ”のコショウとして、エスビー食品の「テーブルコショウ」を使用しました。

コショウの「種類」について

<調査概要>

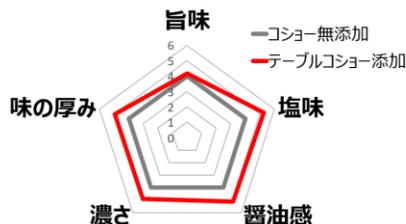
コショウの「種類」について検証するために、官能評価を実施しました。

コショウの種類によって、下記のような特徴があることがわかりました。

調査結果

- ◆ 「白コショウ」は、旨味や味の厚みなどを増強する
- ◆ 「黒コショウ」は、塩味や醤油感など味のメリハリを増強する
- ◆ 「テーブルコショウ（白黒ブレンド）」は、味のメリハリをつけながら、厚みも増強する

テーブルコショウ添加によるラーメンスープの風味の変化



まとめ

“白黒ブレンド”タイプの「テーブルコショウ」は、バランスよくラーメンスープの風味を増強すると考えられる。

コショウの「粒度」について

<調査概要>

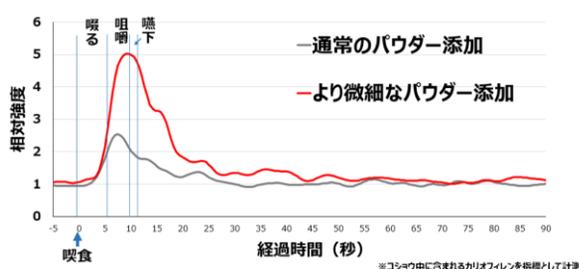
コショウの「粒度」の違いが香り立ちに及ぼす影響を下記の手順で調査しました。

- (1) 市販ラーメンスープにブラックペッパーを添加（1%）
- (2) 茹でたインスタントラーメン（醤油ラーメン）を一口分スープに入れる
- (3) 啜る動作を含めて喫食
- (4) 喫食開始から90秒間の鼻から抜けてゆくカリオフィレン（コショウに含まれる香り成分）を指標として計測

調査結果

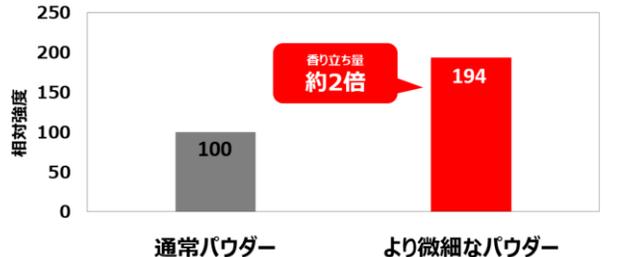
分析の結果、コショウは粒度が細かいと香り立ちがより良くなるのが科学的にも明らかになりました。このため、「微細パウダー」（数十ミクロンの微粉に粉碎している“パウダータイプ”）の「テーブルコショウ」は、粒度が粗いコショウと比べて香り立ちも強いと考えられます。

コショウの粒度による呼気中の香りの違い



微細なパウダーであるほど、咀嚼時に一気に香りが高まり、その後も高い値で推移することがわかります。

ラーメン喫食時におけるブラックペッパー単独での香り立ち量



通常のパウダーに比べ、微細なパウダーは約2倍の香り立ち量であるという結果が出ました。

まとめ

微細パウダーの「テーブルコショウ」は、粒度が粗いコショウに比べて香り立ちがより強いと考えられる。

今回の調査では、インスタントラーメンと「テーブルコショウ」の相性の良さを示すさまざまな結果が得られました。具体的なラーメンの味わいへの効果としては、次のような項目が挙げられます。

<ラーメンの味わいへの効果>

- ◇ 醤油カドを低減する（黒コショウ+白コショウ）
- ◇ 塩味を増強する（黒コショウ+白コショウ）
- ◇ 畜肉臭さを低減する（黒コショウ+白コショウ）
- ◇ 先味を増強し、味のメリハリがつく（黒コショウ）
- ◇ 旨味を増強する（白コショウ）
- ◇ 細かい粒度でコショウの香り立ちを強くする（パウダー）

「テーブルコショウ」は、白コショウと黒コショウの両方を含むことによる相乗効果と、粒度が細かいパウダー状であることによる香り立ちの良さにより、ラーメンの味わいをより引き立てると考えられます。

“白黒ブレンド”と“微細パウダー”、両方の要素を併せ持つ「テーブルコショウ」。完成した料理にそのまま使える「食卓専用調味料」として、1952年の発売以降、圧倒的なご支持をいただき現在も売上No.1（※）です。「テーブルコショウ」は、黒コショウの野性味と白コショウの芳香性をバランスよくブレンド。また、数十ミクロンの微粉に粉砕することで、完成後の料理を瞬時に香りが包み込む仕様となっています。

※インテージSRI（2018年1月～2018年12月）

<商品概要>

- ・商品名：テーブルコショウ
- ・内容量・希望小売価格：20g／180円（税別）、50g／360円（税別）
- ・販売エリア：全国
- ・賞味期限（開封前）：36か月
- ・URL：<https://www.sbfoods.co.jp/products/detail/13456.html>



▼味香り戦略研究所について

食品の「味」を数値化する手法を用いて「味」をわかりやすく表現し、それを用いたコンテンツ、マーケティングおよびコンサルティングを提供する会社。味覚センサー等を用い、甘味・苦味・酸味・塩味・旨味・渋味・辛みなどを測定・数値化することで「味の世界」をわかりやすく伝えている。（URL：<http://www.mikaku.jp/>）

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報ユニットまで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀1-3-2 八丁堀ハーブテラス

TEL. 03-6810-9790

<https://www.sbfoods.co.jp/>