# 何でもランキング RANKING

# 濃厚タイプが主流に

揚げ物やお好み焼きなど家庭料理に欠かせない調味料、ソース。国内には百を超すソースメーカーがあり、風味を競っている。ソース通十人におすすめの製品をあげてもらった。

一口にソースといっても様々な種類がある。きっちり分けられるわけではないが、一般的に「ウスター」「中濃」「濃厚」の順番でとろみが強くなる。用途に応じて「お好み」「焼きそば」といった分類もある。

最も支持を集めたのは、大阪の池下商店が製造する「ヒシ梅タマリソース」。とろりと粘度の高いこげ茶色の濃厚ソースで「酸味と甘みが交互にきて、なかなかの複雑系」（熊谷さん）「温度を上げない方がうまみが際立つ」（西野さん）などの声があった。

池下商店は大阪市西成区のごちゃまりとした商業地域に建つ町工場。大正時代の創業で、タマリソースは戦後つくり始めた。名前はとろりとして濃厚な「たまりしょうゆ」から取ったが、中身は正真正銘のソース。社長の池下順三さんは「味を変えずにいることが、愛され続ける秘訣」と、商品名やラベルも含め昔のままのソースをつくり続けている。甘み、辛み、酸味のバランスが味の秘訣だという。

二位「どろソース」、四位「クライマックスどろソース ハバネロ・ライム」も濃厚タイプ。いずれも神戸のオリバーソースの製品だ。「濃厚さとピリ辛さが癖になる」（松永さん）というコメントの通り、口に含むと辛みが一気に広がる。ご飯と焼きそばを一緒にいためた「そばめし」の味付けに使われるという。

名前の「どろ」とは、ウスターソースの製造過程で出る沈殿物のことで、果物や野菜、香辛料などのソース原料の固形部分。これがおいしかったのが開発のきっかけだった。

これらの濃厚タイプに対し、三位に入った京都のオジカソース工業「復刻ラベルウスターソース」はその名の通り、さらさらとしたウスター。「うまみを感じさせる」（門上さん）「軽やかで香気あふれ、味のバランスがとてもいい」（じろまるいずみさん）と、完成度の高さから推された。

四位「敬七郎ソース」もウスター。神戸のメーカー、阪神ソースが創業者の名前にちなんで命名した。味は創業当時のレシピをベースにして再現している。

今回ランク入りした十一製品のうち、これまで取り上げた五製品を含め、八つまでが西日本のメーカー製だった。お好み焼きなど粉ものとの相性がいいソース文化の広がりを物語る。

東日本勢の最上位は四位「特選素材ソース」。大正創業のトキハソース（東京都北区）の手により、最近のテレビ番組の企画から生まれた製品だ。「生野菜のみ使った本格派で優しい味わい」（喜屋武さん）。辛み、酸味よりうまみが勝り、濃厚な味がする。八、十位を生産するユニオンソースも東京の会社だ。

消費者の好みはここ数年、大きく変化している。ウスターと中濃ソースの生産量が減る一方、濃厚、お好み、焼きそばソースが伸びている。特に濃厚タイプが主役に躍り出ており、最新の統計では全体の三割を占め、以前主流だったウスターを逆転している。

## 「洋式醤油」の文化は今も

フランスなど欧米では多種多様なソースが調味料として使われているが、日本でソースというと褐色のウスターソース類を指す。

明治期に日本でウスターソースを模してソースが作られたときの主原料は醤油（しょうゆ）。「洋式醤油」などとして売り出された。そこからソースの中では少数派であるウスターソースを、調理の過程で使うのではなく、醤油のように料理にかけるという日本独自の文化が生まれた。

ソースの好みには地域差が見られる。東日本は中濃が一般的で、中京は濃い口、関西はトンカツやウスターの人気が高いなどといったデータがある。

早い時期から国産ソースが普及した関西を中心に、天ぷらにソースをかけるという「洋式醤油」的な使い方も残っている。

（特別編集委員　野瀬泰申）

## おすすめのソース

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **ヒシ梅タマリソース**（池下商店・大阪）＝写真中<br>①濃厚②※500円前後（900ミリリットル）③とろっとした濃厚さが特徴の甘辛いソース。☎06・6661・2001 | 198 |
| 2 | **どろソース**（オリバーソース・兵庫）＝写真右<br>①濃厚②420円（360グラム）③ソース製造時の沈殿物から作った。☎078・306・6305 | 190 |
| 3 | **復刻ラベルウスターソース**（オジカソース工業・京都）＝写真左<br>①ウスター②※380円前後（360ミリリットル）③大正時代、創業当時の風味を再現。☎075・573・3061 | 145 |
| 4 | **クライマックスどろソース ハバネロ・ライム**（オリバーソース・兵庫）<br>①濃厚②1365円（350グラム）③ソース沈殿に辛いハバネロなどを加えた。☎078・306・6305 | 135 |
| 4 | **特選素材ソース**（トキハソース・東京）<br>①ウスター②※800円前後（300ミリリットル）③カツカレーに合うソースを目指して開発。☎03・3916・7181 | 135 |
| 4 | **敬七郎ソース**（阪神ソース・兵庫）<br>①ウスター②525円（200ミリリットル）③明治・大正時代のレシピをベースに製造。☎078・453・1411 | 135 |
| 7 | **ヘルメスとんかつソース旨辛**（石見食品工業所・大阪）<br>①濃厚②※500円前後（900ミリリットル）＝近く価格変更予定③無印、旨辛、辛口の三種類。旨辛と辛口は限定品。☎06・6705・6410（FAX） | 124 |
| 8 | **特級ウスターソース**（ユニオンソース・東京）<br>①ウスター②346円（300ミリリットル）③香辛料も自社で加工して使用している。☎03・5815・8952 | 120 |
| 9 | **お好み焼き金紋ソース**（金紋ソース本舗・大阪）<br>①濃厚②※630円前後（900ミリリットル）③大阪のお好み焼き店などでも使われている。☎06・6952・0137 | 115 |
| 10 | **お好みソース**（オタフクソース・広島）<br>①濃厚②231円（300グラム）③塩分を控えた甘口のソース。☎082・277・7115 | 110 |
| 10 | **特級中濃ソース**（ユニオンソース・東京）<br>①中濃②346円（300ミリリットル）③同社の特級ウスターソースに果物や野菜を加えた。☎03・5815・8952 | 110 |

（注）①ソースの種類②希望小売価格、※は実勢価格③特徴。内容量表示はメーカー表示による