

News Release

報道関係者各位

2025年6月12日
ソースペアリング研究所

から揚げに何かける？ 論争ついに決着！ から揚げに合う調味料ランキング発表 1位レモン 2位タルタルソース 3位マヨネーズ

ソースの可能性を追求する「ソースペアリング研究所」は、2025年5月12日（月）から5月31日（土）までX上で開催した「#から揚げ調味料 No.1 決定戦（KC-1GP）」の最終結果を発表いたします。多くの皆様にご参加いただき、栄えある第1位には「レモン」が輝きました。第2位には「タルタルソース」、第3位には「マヨネーズ」がランクインし、から揚げにかける調味料に関する熱い論争に一つの決着がつけられました。上位3位の調味料に加え、トマトケチャップ、ウスターソース、マスタードなど、多様な調味料がから揚げとのベストパートナーとして立候補し、多くの熱い支持を集め、今回の決定戦を大いに盛り上げてくれました。



「から揚げ調味料 No.1 決定戦」特設サイト：<https://saucelab.jp/>

第1位：レモン



王道のレモンが第1位に輝きました。から揚げの脂っこさを引き締め、後味をすっきりさせる点が支持を集めました。

Xでは、「もはや癖でレモンかけて食べてしまう」や「脂の甘味とレモンの酸味がベストマッチ！」といったコメントが飛び交いました。

知られざるレモンの使い方 格上げワンポイント！

レモンの香り成分は皮に多いため「皮を下にして絞る」と香りを最大限に引き出せます。また、肉をレモン果汁に漬け込むと保水性がアップし、しっとり仕上がります。レストランでもお弁当でも**から揚げのお供にはレモン**がついてきますよね。ジューシーなから揚げをレモンでさわやかな風味をプラス、もはや国民の定番です。

～協賛企業からのコメント～

このたびは栄えある賞をいただきありがとうございます！KC-1GP 王者の名に恥じぬよう、から揚げのベストパートナーたる自覚をもって精進してまいります（ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社）

報道関係者お問い合わせ先
ソースペアリング研究所 PR 事務局
TEL：03-5413-2411 FAX：03-5413-2412
佐藤：080-3499-3047/滝島：070-3111-1843E-mail：saucelab@bil.jp

第 2 位：タルタルソース



第 2 位に選ばれたタルタルソースは、その具材感豊かな食感と奥深い味わいで、から揚げに新たな次元の美味しさをもたらしました。

X では「タルタルかければ至福の味」「タルタルとの相性は相乗効果がすごい」と高い評価を得ています。

知られざるタルタルの使い方 格上げワンポイント！

「タルタル」という名前は、材料を細かく刻んで混ぜ合わせた料理を指す言葉に由来します。卵やキュウリ、ハムなど冷蔵庫にあるお好みの食材を刻んで混ぜると食感や各食材とタルタルの絶妙なバランスを楽しめます。また、から揚げだけでなく、エビフライやチキン南蛮の定番はもちろん、意外にも焼き野菜など、様々な料理にマッチし、**食卓の可能性を広げる調味料**です。

～協賛企業からのコメント～

驚きと誇らしさが入り混じる堂々の 2 位、有難うございます！ 揚げたてのから揚げとまろやかでコクのあるタルタルソースって、合うんです。この美味しさに気づいてくださった皆様に心から感謝を申し上げます（キューピー株式会社）

第 3 位：マヨネーズ



濃厚なコクとまろやかさでから揚げと融合し、「やみつき」になる声が多数寄せられ第 3 位に。

X では「あのコクと酸味が、ジューシーなから揚げの旨みを最高に引き出す！」「マヨネーズをかけた途端に七変化するから、かけずにはいられない！」といった情熱を語るコメントに加え、他の調味料との無限の組み合わせを楽しむ声も多数見られました。

知られざるマヨネーズの使い方 格上げワンポイント！

実はマヨネーズは、から揚げの下味に少量揉み込むだけで、ジューシーで柔らかな仕上がりにする隠れた名脇役としても知られています。冷めても「ふわふわ」を保つ効果も期待できる、まさに**から揚げのための魔法の調味料**です。

～協賛企業からのコメント～

あのコクと酸味がから揚げのジューシーな旨みを引き立てる、まさにゴールデンコンビのはず…なのになぜ？ マヨネーズはまだ本気を出してない！ 一緒にから揚げとの未知の領域へダイブしましょう！（キューピー株式会社）

■ 他派閥からの熱いコメント

上位 3 位の調味料以外にも、多様な調味料がから揚げとのベストパートナーとして立候補し、多くの熱い支持を集めました。



ウスターソース

ウスターソース派は「あの深いコクと酸味が、ジューシーなから揚げの旨みを最高に引き立てます！ イチオシ！」「下味とダブル使いで最高」と声がありました。その汎用性の高さから、「冷蔵庫に常備しておけば、から揚げがさらに美味しくなる」という意見が見受けられました。

～協賛企業からのコメント～

から揚げ下味部門だったら上位にランクインできたと思うんです。から揚げの下味にはウスターソース。美味しいのでぜひ試してみてください！（ブルドックソース株式会社）

報道関係者お問い合わせ先

ソースペアリング研究所 PR 事務局

TEL : 03-5413-2411 FAX : 03-5413-2412

佐藤 : 080-3499-3047/ 滝島 : 070-3111-1843 E-mail : saucelab@bil.jp



トマトケチャップ

X では「から揚げと付け合せのポテトにケチャップをつけながら食べるのが至高の時間」「実はケチャップ、旨み深い」「ジューシーなから揚げに、あの甘酸っぱいケチャップが加わると、もう手が止まりません」と、その意外な組み合わせの虜になった人たちの声が多数上がっています。トマトケチャップの酸味と甘みが、から揚げの油っこさをちょうどよく中和してくれるため、お子さまにも人気なのはもちろん、大人にもファンが多い調味料です。

～協賛企業からのコメント～

投票してくださった皆さん、ありがとうございました！次回はから揚げではなく、「ウイナー調味料 No.1 決定戦」なんて企画も楽しそうですね。> ハウスさん、ご一緒にいかがでしょうか？（カゴメ株式会社）



マスタード

アルコールとの相性を重視する人々からの熱い支持を集めました。X では「マスタードのピリッとした辛さが、から揚げに合う」「ビールと相性が良く、おつまみになって最高のマスタード」といった投稿が印象的でした。マスタードのピリッとした辛みがから揚げとマッチし、ビールと最高のハーモニーを奏することで、から揚げを「お酒が進む、最高のおつまみ」にする調味料です。

～協賛企業からのコメント～

から揚げのパートナーとしては分が悪いと思っていましたが、意外とマスタード派の人がいて嬉しかったです。> カゴメさん、お誘いありがとうございます、ウイナーGP いいですね。社内で検討させていただきます。（ハウス食品株式会社）

■ 番外編：実はこれもあう！？ 熱い支持を集めた意外な調味料

その他調味料 内訳



立候補調味料を混ぜて作る「オーロラソース」、さっぱりと食べたい時に重宝する「ボン酢」、さらには意外な組み合わせの「チリソース」など、それぞれの好みでから揚げを楽しむ声も多く見られました。また、醤油の中でも、甘口醤油を合わせることでから揚げの旨みがより引き立つという声も寄せられました。

■ キャンペーン概要

○キャンペーン名：から揚げ調味料 No.1 決定戦

○投票期間：2025年5月12日（月）～2025年5月31日（土）

○投票方法：

1. 「から揚げ調味料 No.1 決定戦」特設サイト：<https://saucelab.jp/>より、応募規約に同意
2. 立候補調味料の中から投票する調味料を選択すると X 投稿のシェア画面に遷移
3. X で投稿をすると投票完了

○景品：冷凍から揚げ&調味料セット（各1個） 50名様分



報道関係者お問い合わせ先
 ソースペアリング研究所 PR 事務局
 TEL : 03-5413-2411 FAX : 03-5413-2412
 佐藤 : 080-3499-3047/ 滝島 : 070-3111-1843 E-mail : saucelab@bil.jp

■ソースペアリング研究所とは

この度、食の可能性を広げるべく「ソースペアリング研究所」が発足いたしました。

「ソース・調味料」と「食材」の組み合わせ（ペアリング）に着目し、その相互作用が生み出す新たな味覚の可能性を探求することを目的とした研究所です。

例えば、ポテトサラダにはマヨネーズ、フライにはソースといった定番での使い方のイメージが定着していますが、実は、調味料ひとつあれば、いつものメニューを新しいレシピ・新しい味に変身させることができます。調味料と食材とのベストな組み合わせ「ソースペアリング」によって新たな食の習慣や調味料の使い方を訴求していきます。

研究テーマの第一弾として「から揚げ」のベストパートナーを探る「#から揚げ調味料 No.1 決定戦」を開催します。

■理事コメント

▽MICHIKO 氏



20 日間に渡って開催された決定戦をととして、から揚げがたくさんの人に愛される食材であることをあらためて実感いたしました。また、皆さまの投稿から調味料への並々ならぬこだわりが感じられたことも、ソースペアリング研究所にとって大変意義深いものでした。投票していただいた皆さまと協賛企業さまに、この場を借りてお礼申し上げます。

食材と調味料の組み合わせが無数にあるように、ペアリングの好みも人の数だけあります。新しいペアリングとの出会いが皆さまの食卓をたのしく彩ることを願ってやみません。

ぜひまたの機会にお会いいたしましよ。

プロフィール

ソースペアリング研究所理事、調味料選手権 審査委員長。料理好きが高じて、会社勤めから料理業界へ転身。野菜ソムリエプロ、調味料ソムリエプロ、食養生士など数々の資格を持つ。2009 年より、食養生&ビーガン教室「美楽流 - MIRACLE」主宰。「食」と「健康」と「美」をテーマに講演やセミナーのほか、レシピや調味料の開発を手掛ける。TV メディアほか出演多数。

■協賛企業

カゴメ株式会社

キューピー株式会社

株式会社ニチレイフーズ

ハウス食品株式会社

ブルドックソース株式会社

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社

※五十音順



Bull-Dog

ポッカサッポロ (Pocka Sapporo)

報道関係者お問い合わせ先

ソースペアリング研究所 PR 事務局

TEL : 03-5413-2411 FAX : 03-5413-2412

佐藤 : 080-3499-3047 / 滝島 : 070-3111-1843 E-mail : saucelab@bil.jp