

News Release

2025年5月12日
ソースペアリング研究所

報道関係者各位

から揚げに何かける論争勃発!?あなたの推し調味料は?
「から揚げ調味料 No.1 決定戦」が 5月12日(月)よりXにてスタート!
投票いただいた方から抽選で 50名様に豪華景品をプレゼント!

このたび、ソースの可能性を追求する「ソースペアリング研究所」では、5月12日(月)から5月31日(土)までX上で「から揚げ調味料 No.1 決定戦」を開催いたします。

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



そろそろ
誰が一番か
決めようか

王道のレモン、マヨネーズ、タルタルソースに、隠れファンを抱えるトマトケチャップ、ウスターソース、マスタード…。から揚げほど多彩な調味料に愛される食材があるだろうか。そして、世のから揚げ好きからもっとも支持される調味料ははたして何なのか。そんな小さな疑問から「から揚げ調味料No.1決定戦」はスタートしました。から揚げ好きとしてゆずれない、調味料へのこだわりを思う存分語り尽くして、推しの調味料をNo.1の座に導こう!

本企画は、「から揚げにかけるとしたら、いちばん相性が良い調味料は何か?」をテーマに、皆様の投票によって No.1 調味料を決定する参加型イベントです。定番のマヨネーズやレモンはもちろん、意外な調味料やソースも多数エントリー予定。これまでにありそうでなかった、新しい発見があるかもしれません。あなたの「推し調味料」は何位にランクインするのか?ぜひX上で熱い議論や応援をお楽しみください。さらに特に熱い応援をしてくださった方の中から抽選で 50名様に素敵な景品をプレゼントします!皆さまの参加をお待ちしています!

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

■立候補調味料

レモン

マヨネーズ

タルタルソース

トマトケチャップ

ウスターソース

マスタード



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 (ビルコム株式会社内)

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

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

■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

○投票結果発表：2025年6月中旬予定

○当選発表：2025年6月中旬に、ソースペアリング研究所公式Xアカウント「@saucepairinglab」よりDM（ダイレクトメッセージ）にて、当選のご連絡と賞品に関するご案内をいたします。賞品は、2025年6月下旬より順次発送いたします。

※DMに記載の期限までに賞品送付のための情報登録をお願いいたします。

○景品：冷凍から揚げ&調味料セット（各1個） 50名様分



- ・カゴメトマトケチャップ／500g
- ・キューピー マヨネーズ／450g
- ・キューピー 具だくさんレモンタルタル／145g
- ・ハウス食品 マスタードソース／160g
- ・ブルドック ウスターソース／300ml
- ・ポッカサッポロ ポッカレモン100／70ml
- ・ニチレイ 特から®／380g

■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



食材と調味料のペアリングに「正解」はありません。無数の組み合わせから自分好みのベストな美味しさを見つけることは、決して簡単ではないでしょう。でもだからこそ「こんな組み合わせがあったんだ」という発見は、特別な瞬間になるはず。から揚げという多くの人に愛される食材とソース調味料の相性を探る本キャンペーンが、食材と調味料の組み合わせに思いをめぐらせるきっかけになれば幸いです。

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（ビルコム株式会社内）

TEL：03-5413-2411 FAX：03-5413-2412

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

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

pokka 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（ビルコム株式会社内）

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

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