

# News Release

2023年4月25日 / マルコメ株式会社

## カレーとみそ汁の食べ合わせ論争に決着。 ペアリング分析で、カレー×みそ汁の相性度は98.0点！



実は、相性抜群。



### 日本の国民食、カレーには「みそ汁」「糯甘酒」がおすすめ！

マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）と、味覚に関するデータの提供やコンサルティング等を行うAISSY株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：鈴木隆一、以下「AISSY」）は味覚センサーAI「レオ」※を用いて、日本の国民食ともいえるカレーに合う汁物を味覚の観点で探りました。その結果、カレーとみそ汁、カレーと糯甘酒の相性度が95点を超える好相性であることが判明しました。

※鈴木隆一氏プロフィール欄に記載

### カレーの旨みとみそ汁の塩味の相乗効果が好相性をもたらすという結果に

以前から「カレーに添える汁物として、みそ汁はアリなのかナシなのか」という話題がインターネット上でも取り上げられていました。そこで当社は科学的根拠のもとに、みそ汁がカレーに合うことを示すことができるか味覚の観点で探ってみました。味覚センサーAI「レオ」で食べ合わせの検証には当社の「料亭の味」と「プラス糯 糯甘酒」の他、計7種類の飲料・スープを比較対象に測定、分析。その結果「みそ汁」がカレーとの相性度が98.0点と最も高く、次点が95.8点の「糯甘酒」でした。「みそ汁」の相性が高い理由は、カレーの旨みとみそ汁の塩味が味の相乗効果で互いの美味しさを引き出しているため、「糯甘酒」はカレーの旨味・塩味と糯甘酒の甘味が味のコントラストで互いの美味しさを引き出していることが考えられます。

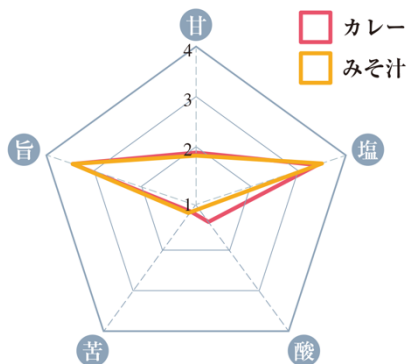
#### ■ 5基本味+コク+相性度 結果一覧

	甘	塩	酸	苦	旨	コク	
カレー	1.98	3.26	1.44	1.15	3.34	5.39	カレーとの相性度
水	1.04	1.05	1.03	1.03	1.02	2.31	87.2
ウーロン茶	1.78	1.16	1.7	2.54	1.18	3.90	84.2
ラッシー	3.4	1.13	2.76	1.15	1.44	4.88	94.4
糯甘酒	3.38	1.23	1.88	1.88	2.24	5.00	95.8
みそ汁	1.92	3.44	1.11	1.18	3.41	5.46	98.0
コンソメスープ	1.65	3.15	1.68	1.15	2.91	5.03	93.7
コーンスープ	2.06	3.04	1.43	1.17	2.66	4.90	90.9

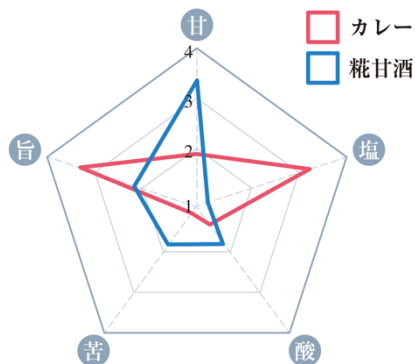
- ・コクは味覚刺激の総量
- ・相性度は95点以上が「非常に美味しい」

## ■味チャート 結果一覧

### カレー × みそ汁



### カレー × 糀甘酒



カレーの旨味とみそ汁の塩味が味の相乗効果で互いの美味しさを引き出して相性度98.0点  
カレーの旨味・塩味と糀甘酒の甘味が味のコントラストで互いの美味しさを引き出して相性度95.8点

## 鈴木隆一先生による分析総評

水はカレーを食べた口中をリフレッシュするだけで必ずしも相性が良いとは言えません。ウーロン茶はリフレッシュとお茶の味わいが中途半端なポジションになるため相性度は高くなりませんでした。ラッシーは甘味・酸味と、カレーの旨味・塩味が補完関係にあるため比較的相性が良いと言えます。糀甘酒はラッシーよりもコクがあるためカレーとの相性がより良い結果になりました。みそ汁は塩味とカレーの旨味がちょうど良いバランスでカレーとの相性度が高くなりました。コンソメスープとコーンスープも塩味が強くカレーとの相性も悪くないものの、コクが少ないためみそ汁ほどの相性度にはなりませんでした。

## プロフィール



鈴木隆一（すずきりゅういち）

AISSY株式会社・代表取締役社長。慶應義塾大学院理工学研究科修士課程修了後、AISSY株式会社を設立。慶應義塾大学共同研究員・特任講師を歴任。味覚センサー「レオ」の開発者。味覚の受託分析や食べ物の相性研究を実施している。主な著書に『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）や『日本人の味覚は世界一』（廣済堂出版）など。

### ※味覚センサー「レオ」について

味覚センサーレオでは“味蕾(みらい)”の代わりにするセンサー部分で電気信号を測定、ニューラルネットワーク（人工的な知能の実現）を通して味を数値データとして出力。ニューラルネットワークを用いることでコーヒーに砂糖を加えていくと苦味が減ったように感じるなどの味の相互作用も加味したデータ解析が可能。同時に従来の味覚センサーでは困難とされていた甘味や旨味の数値化が可能となった最先端の味覚センサーです。

公式サイト：<https://aiissy.co.jp/services/taste/aboutsensor>

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様

マルコメ株式会社  
マーケティング部  
広報宣伝課 其田、多和  
お問い合わせフォーム

個人のお客様

マルコメお客様相談室  
0120-85-5420  
月～金 9:00～17:00  
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)