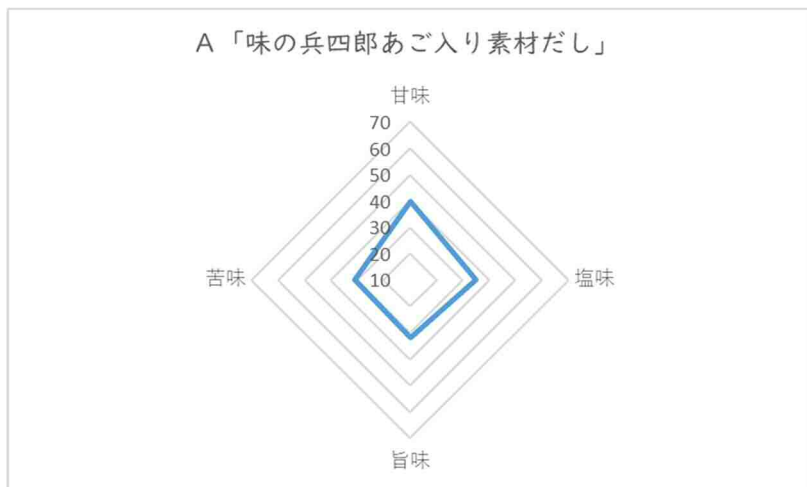


## 1 「だしパック」官能検査結果

&lt;だし素材タイプ&gt;

A(テスト品目一覧No.3)



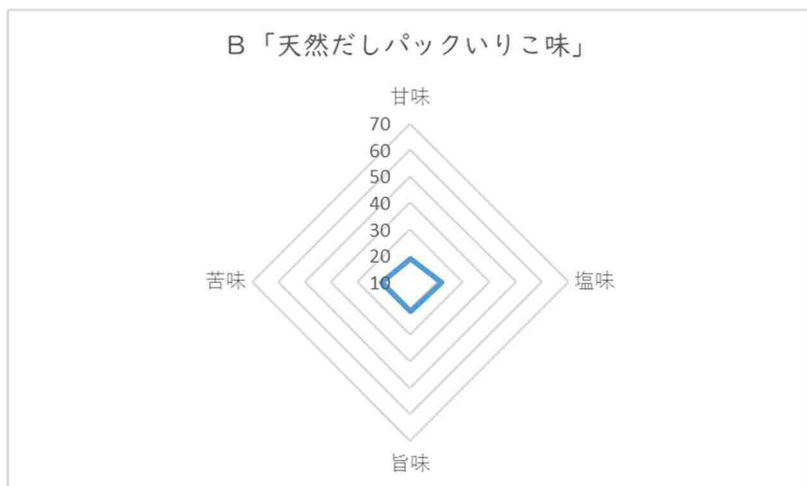
だし素材タイプの中では、全ての項目が一番高く、中でも甘味と旨味は高い傾向が見られた。テスト結果の数値も、旨味成分(グルタミン酸+イノシン酸)が一番高かった

&lt;テスト結果&gt;

グルタミン酸+イノシン酸(mg/100ml):13.3

塩分(%):0.15

B(テスト品目一覧No.4)



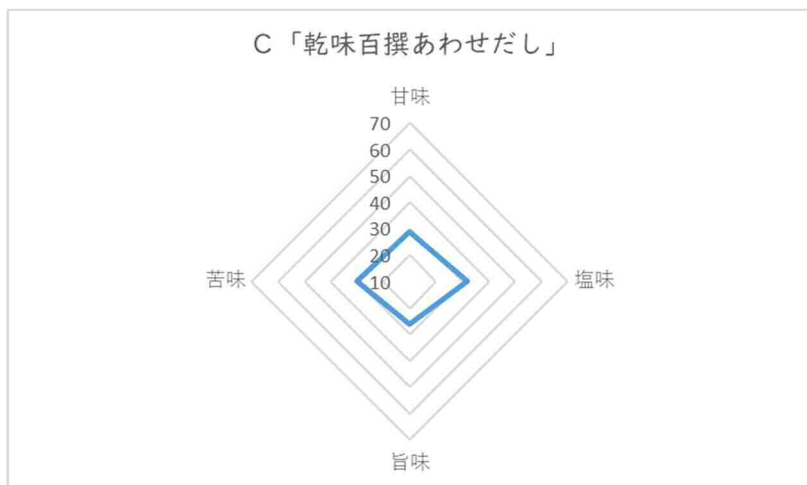
だし素材タイプの中では、全ての項目が一番低く、中でも塩味と甘味は低い傾向が見られた。テスト結果の数値も、塩分が一番低かった

&lt;テスト結果&gt;

グルタミン酸+イノシン酸(mg/100ml):3.8

塩分(%):0.03

C(テスト品目一覧No.5)



だし素材タイプの中では、全体に味のバランスがとれていた。No.1に次いで塩味と旨味は高い傾向が見られ、テスト結果の数値も、旨味成分(グルタミン酸・イノシン酸)、塩分ともAに次いで高かった

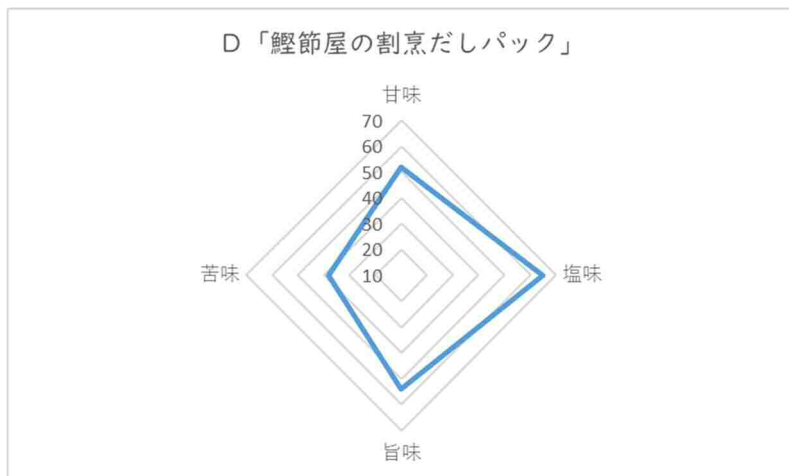
&lt;テスト結果&gt;

グルタミン酸+イノシン酸(mg/100ml):10.2

塩分(%):0.06

## &lt;うま味調味料とだし素材混合タイプ&gt;

## D (テスト品目一覧No.6)



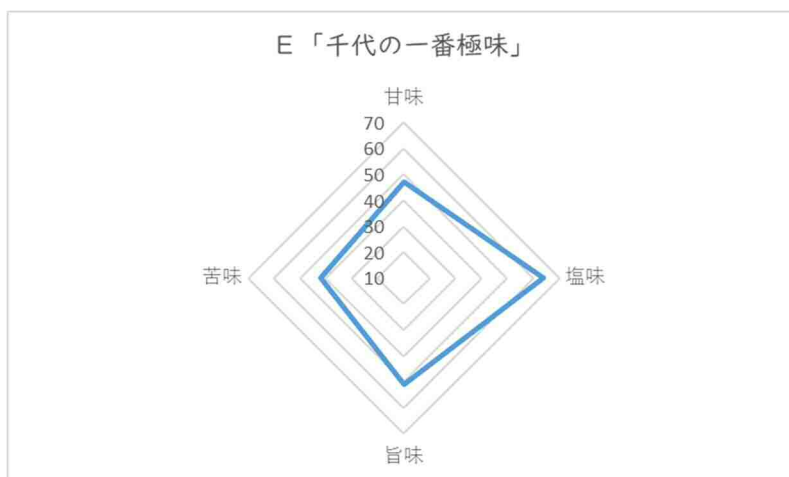
だし素材タイプの中では、全体に味のバランスがとれていた。No.1に次いで塩味と旨味は高い傾向が見られ、テスト結果の数値も、旨味成分(グルタミン酸・イノシン酸)、塩分ともAに次いで高かった

<テスト結果>

グルタミン酸+イノシン酸(mg/100ml):10.2

塩分(%):0.06

## E (テスト品目一覧No.7)



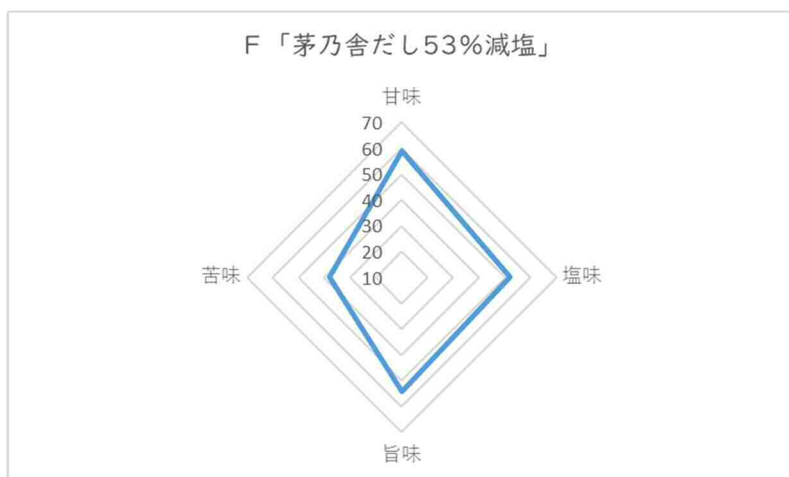
混合タイプの中では、No.4と味の全体バランスが類似しており、塩味は高めで旨味と甘味はやや低めの傾向であった。テスト結果の数値も、旨味成分(グルタミン酸・イノシン酸)が一番低く、塩分はDに次いで高かった

<テスト結果>

グルタミン酸+イノシン酸(mg/100ml):15.5

塩分(%):0.39

## F (テスト品目一覧No.9)



だし素材タイプの中では、甘味と旨味が一番高く(旨味はDと同点)、塩味が一番低かった。テスト結果の数値も、旨味成分(グルタミン酸・イノシン)はDに次いで高く、塩分が一番低かった。

尚、D・Eは原材料に糖類が入っているがFは入っていない

<テスト結果>

グルタミン酸+イノシン酸(mg/100ml):59.0

塩分(%):0.12

※モニター15名が4項目について5段階評価した結果を、下記の点数に置き換え計算

強い:5点 やや強い:4点 同等:3点 やや弱い:2点 弱い:1点

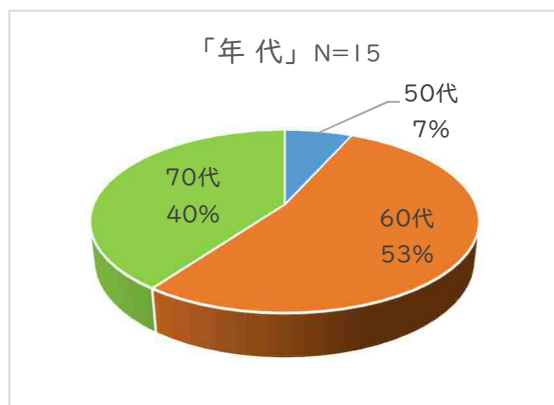
## 2 美味しいと感じた「だしパック」の得点表

| 銘柄<br>モニター | A  | B  | C  | D  | E  | F  |
|------------|----|----|----|----|----|----|
| 1          | 3  | 1  | 4  | 2  | 5  | 6  |
| 2          | 1  | 3  | 2  | 4  | 6  | 5  |
| 3          | 5  | 3  | 4  | 2  | 1  | 6  |
| 4          | 3  | 1  | 2  | 6  | 5  | 4  |
| 5          | 2  | 1  | 3  | 5  | 6  | 4  |
| 6          | 1  | 2  | 5  | 3  | 4  | 6  |
| 7          | 3  | 1  | 2  | 6  | 5  | 4  |
| 8          | 5  | 3  | 4  | 1  | 2  | 6  |
| 9          | 5  | 2  | 1  | 3  | 6  | 4  |
| 10         | 5  | 3  | 4  | 1  | 2  | 6  |
| 11         | 3  | 2  | 1  | 6  | 5  | 4  |
| 12         | 2  | 1  | 4  | 5  | 6  | 3  |
| 13         | 3  | 2  | 1  | 6  | 5  | 4  |
| 14         | 2  | 3  | 1  | 6  | 5  | 4  |
| 15         | 4  | 1  | 2  | 3  | 5  | 6  |
| 合計         | 47 | 29 | 40 | 59 | 68 | 72 |

※モニター15名がNo.1~6に好みの順位をつけた結果を下記の点数に置き換え計算

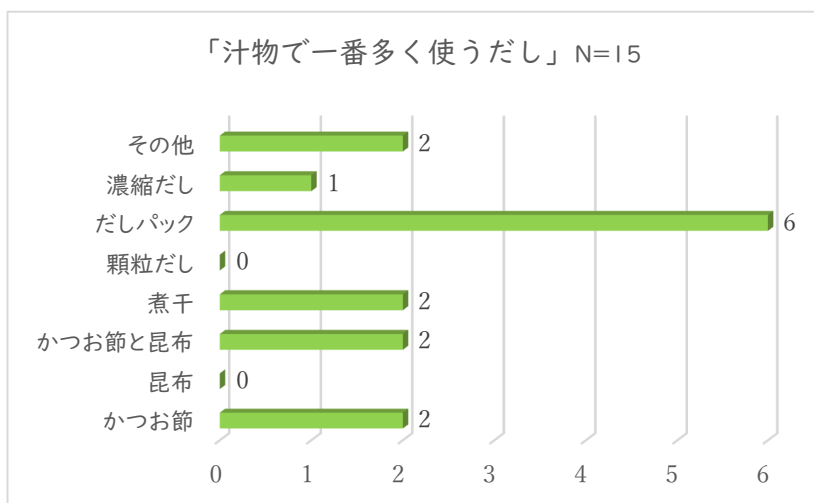
1位:6点 2位:5点 3位:4点 4位:3点 5位:2点 6位:1点

### 3 だしに関する事前アンケート結果

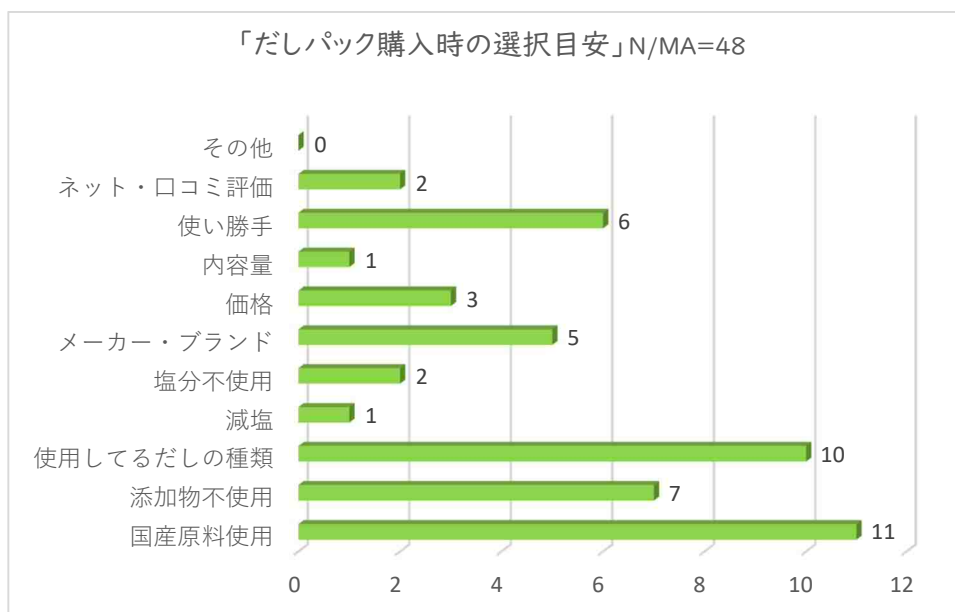


#### (1) 家庭で汁物を作るとき一番多く使うだしについて

「だしパック」(6名)利用が一番多く、次いで素材だしの「かつお節」、「かつお節と昆布」、「煮干」が各2名、「その他」は顆粒だしと素材の混合「煮干しと顆粒だし、かつお節と顆粒だし」が各1名であった。



#### (2) だしパックを購入するとしたら、その選択する際の目安について (複数回答)



「国産原料使用」(11名)、「使用しているだしの種類」(10名)が多く、次いで「添加物不使用」(7名)であった。また、商品の種類(見取調査では63銘柄)が多いことから、「メーカー・ブランド」(5名)や「ネット・口コミ評価」(2名)との回答も目立った。

(3) 「だしパック」に“だし素材のみ”と“だし素材とうま味調味料混合”商品があることについて

「だしパック」に2種類あることを6割が理解していた。「知らなかった」と回答した6名中2名は、設問1で「だしパック」が一番多く使用していた。

