

## しょうゆの種類

しょうゆは製造方法、特徴などから、5種類に分類されます。

### 1 こいくちしょうゆ

国内生産量のうち約8割を占める最も一般的なしょうゆ。塩味、深いうま味、まろやかな甘味、苦味を合わせ持つ。



### 2 うすくちしょうゆ

国内生産量のうち1割強を占める関西生まれの色の薄いしょうゆ。発酵と熟成を穏やかにさせるため食塩をこいくちしょうゆより約10%多く使用している。



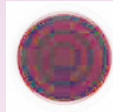
### 3 たまりしょうゆ

主に中部地方で作られるしょうゆ。とろみと濃厚なうま味、独特な香りが特徴。卓上用のほか、照り焼きなどの調理用やせんべいなどの加工用にも使われる。



### 4 さいしこみしょうゆ

山口県を中心に山陰から九州地方にかけての特産しょうゆ。色、味、香りともに濃厚で、別名「甘露しょうゆ」とも言われる。



### 5 しろしょうゆ

愛知県碧南市で生まれ、うすくちしょうゆよりもさらに淡い琥珀色のしょうゆ。味は淡白ながら甘味が強く独特な香りがある。



(出典：しょうゆ情報センターホームページ)

## テストした品目は

静岡市内のスーパー等で市販されている開封後に常温保存可能なしょうゆ18銘柄(No.2～19)と、対象として通常の容器入りのしょうゆ1銘柄(No.1)です。

No.	種類	内容量(mL)	購入価格(円)
1 (対照)	こいくちしょうゆ (通常の容器)	500	266
2	こいくちしょうゆ	450	299
3	こいくちしょうゆ	450	277
4	こいくちしょうゆ	450	300
5	こいくちしょうゆ	450	277
6	こいくちしょうゆ	450	277
7	うすくちしょうゆ	450	278
8	こいくちしょうゆ	450	300
9	こいくちしょうゆ	450	300
10	こいくちしょうゆ	450	246
11	こいくちしょうゆ	450	246
12	うすくちしょうゆ	450	213
13	こいくちしょうゆ	450	255
14	こいくちしょうゆ	450	255
15	こいくちしょうゆ	600	299
16	こいくちしょうゆ	600	299
17	こいくちしょうゆ	450	472
18	うすくちしょうゆ	400	322
19	こいくちしょうゆ	370	536

県や市町では、消費者の皆さんから商品についての相談や苦情を受け付けています。お近くの県民生活センター又は市町の消費生活相談窓口まで御連絡ください。

.....  
 東部県民生活センター 沼津 ☎055-952-2299  
 中部県民生活センター 静岡 ☎054-202-6006  
 西部県民生活センター 浜松 ☎053-452-2299  
 賀茂広域消費生活センター 下田 ☎0558-24-2299

★消費者ホットライン ☎188  
 ※消費者ホットラインからお近くの市町の消費生活相談窓口へつながります。  
 ※通話料がかかります。

なお、このパンフレットについてのお問合せは  
 静岡県環境衛生科学研究所 医薬食品部  
 〒420-8637 静岡市葵区北安東4丁目27-2  
 ☎054-245-7684 へお寄せください。

また、過去に発行したパンフレットについては、  
 当研究所のホームページ  
<http://www6.shizuokanet.ne.jp/eikanctr/>  
 に掲載しております。

パンフレット掲載ページは  
 こちらから



再生紙を使用しています  
 印刷用の紙にリサイクルできます

調べてみました

常温保存が可能な  
 しょうゆ



私たちの食卓に欠かせない調味料のしょうゆ。その独特の風味や色はあらゆる料理に調和し、食生活に幅広く使われています。

しょうゆは酸化による劣化を防ぐために開封後は冷蔵保存するのが良いとされていますが、開封後もしょうゆが空気にふれない構造の容器が開発され、常温保存可能なしょうゆが各メーカーから販売されています。

そこで、このような常温保存可能なしょうゆについて調査しました。

静岡県環境衛生科学研究所  
 県民生活局県民生活課

## 保存によるしょうゆの成分濃度の変化を調べました

開封日から105日までのしょうゆの旨味成分(グルタミン酸)の濃度変化を測定しました。

### しょうゆのグルタミン酸濃度変化

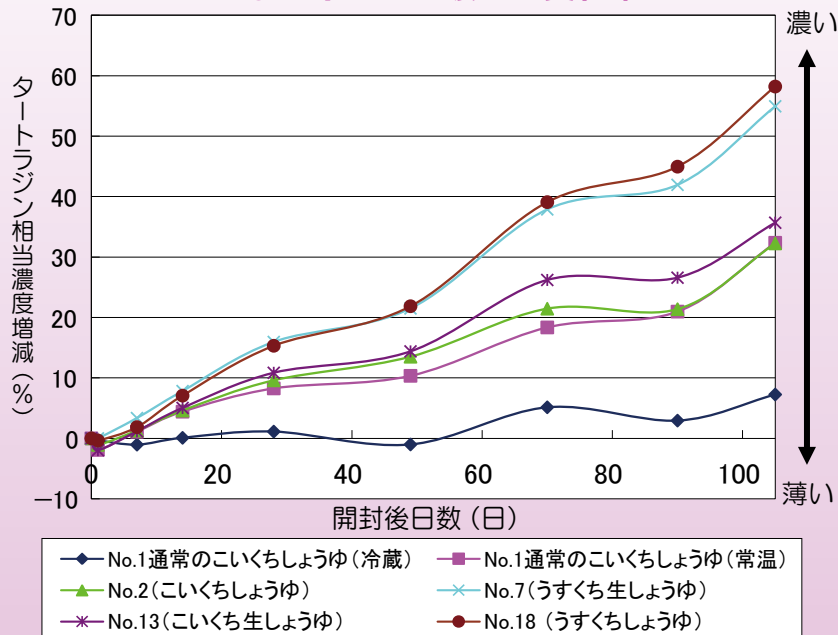
No.	開封日	1日後	7日後	14日後	28日後	49日後	70日後	90日後	105日後
通常品(冷蔵)	9.4g/L	-4%	-9%	-20%	-10%	-1%	-6%	-22%	-36%
通常品(常温)	9.5g/L	-4%	-1%	-6%	-7%	-3%	-7%	-16%	-24%
2	10.0g/L	-3%	-1%	-11%	-1%	-5%	-16%	-14%	-23%
3	12.3g/L	-8%	-12%	-14%	0%	-3%	-9%	-16%	-33%
4	11.8g/L	-3%	-3%	-10%	1%	-5%	-14%	-19%	-31%
5	10.0g/L	-12%	-14%	-15%	-13%	-14%	-18%	-21%	-34%
6	11.3g/L	-2%	0%	-4%	-1%	-1%	2%	-14%	-22%
7	8.6g/L	-7%	-9%	-7%	3%	-5%	-5%	-20%	-21%
8	11.7g/L	-8%	-12%	-15%	-4%	-4%	-17%	-23%	-31%
9	12.1g/L	-9%	-10%	-8%	-2%	4%	-19%	-26%	-28%
10	8.8g/L	-9%	-14%	-7%	-5%	-2%	-9%	-18%	-26%
11	10.9g/L	-9%	-9%	-10%	-5%	-6%	-7%	-15%	-16%
12	8.6g/L	0%	-15%	-6%	-1%	0%	-22%	-26%	-26%
13	10.3g/L	-13%	-22%	-14%	-2%	-8%	-18%	-32%	-38%
14	9.8g/L	-14%	-15%	-18%	-11%	-11%	-15%	-23%	-22%
15	12.8g/L	-17%	-27%	-20%	-6%	-16%	-28%	-30%	-41%
16	12.8g/L	-12%	-16%	-13%	-5%	-10%	-13%	-26%	-43%
17	14.6g/L	-15%	-35%	-18%	-10%	-12%	-35%	-32%	-32%
18	9.2g/L	-18%	-24%	-23%	-9%	-5%	-32%	-45%	-47%
19	9.5g/L	-17%	-22%	-17%	-9%	-16%	-35%	-27%	-42%

(開封日はグルタミン酸濃度を、1日後～105日後はグルタミン酸濃度変化率を示す)

## 保存によるしょうゆの色の变化を調べました

しょうゆは開封後、酸化により色が濃くなるといわれています。そこで開封日(0日)から105日までのしょうゆの色の濃さの変化を測定しました。

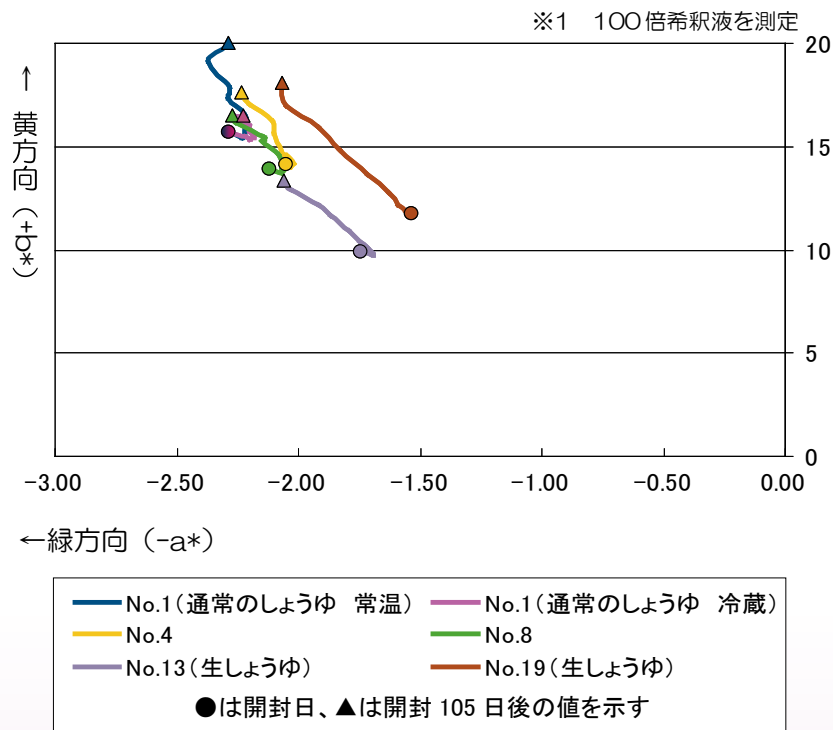
### しょうゆの色の濃さの変化率



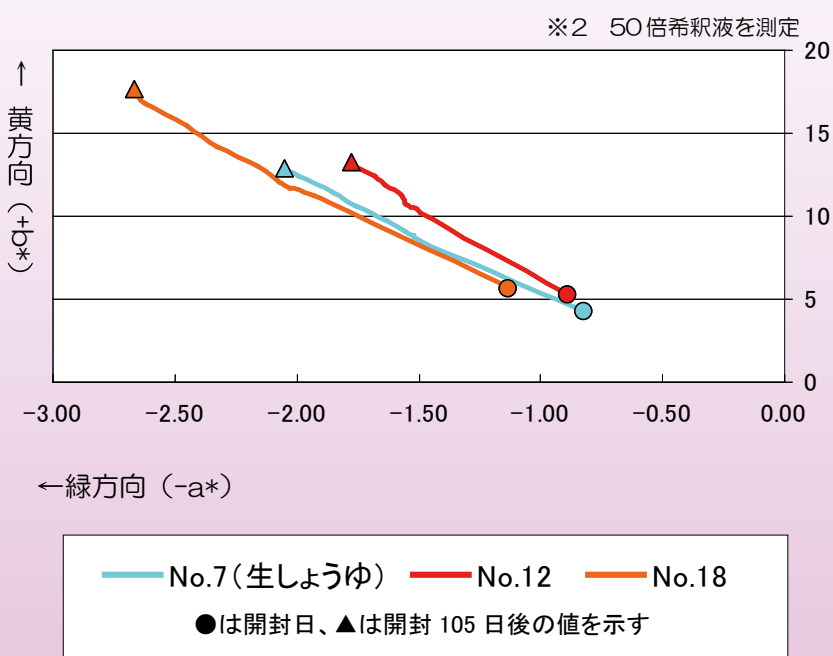
## 保存によるしょうゆの色調の変化を調べました

開封日(0日)から105日までのしょうゆの色調(色度)の変化を測定しました。

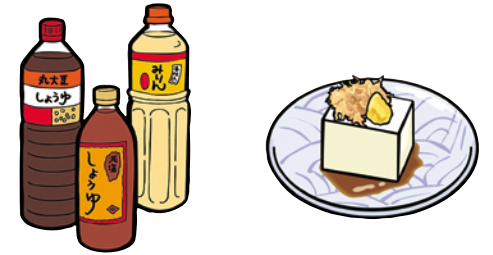
### こいくちしょうゆ※1の色度変化



### うすくちしょうゆ※2の色度変化



## まとめ



- 開封後の常温保存によって、旨味成分のグルタミン酸は減少する傾向にありました。
- 開封後の常温保存によって、しょうゆの色が濃くなっていくことがわかりました。色調は、黄及び緑方向へ変化するものがあり、うすくちしょうゆと生しょうゆで変化が大きい傾向が見られましたが、目視で色調の変化がわかるほどの大きな変化は起こらなかったと考えられます。

開封後空気にふれないボトルの開発によって、色や香りの変化を防ぐ工夫がなされ、従来冷蔵で流通していた生しょうゆが、広く常温で流通するようになりました。生しょうゆは冷奴や刺身等におすすめです。各しょうゆの特長を理解し、上手に食生活に取り入れましょう。



## チョット耳より ～ボトルの表示について～

今回テストした常温保存可能なしょうゆには、使用期限の目安として、「開封後90日」等、具体的な日数が記載されているものが10銘柄、「開封後は早くお使いください」等、早めに使い切るよう記載されているものが5銘柄でした。

全ての銘柄に「空気にふれない密封ボトル」、「二重構造」等ボトルの構造に関する表示がありました。また、「一滴から注げる」、「必要な量だけ注げる」といった注ぎやすさに関する表示も全ての銘柄に認められ、**保存面と扱いやすさの両方を考慮したボトルが採用されています。**

