

オイスターソースの品質

商品テスト

オイスターソースは牡蠣^{カキ}を原料とし、濃厚なコクと旨みを有する調味料です。昨今では中華料理だけではなく、和食や洋食の隠し味としても幅広く用いられています。また、日本食品標準成分表（八訂）増補2023年によると、オイスターソースは他の調味料と比較して、うまみ成分である遊離アミノ酸（グルタミン酸）が多いとの報告があります。そこでオイスターソースの品質（グルタミン酸量、ナトリウム量、食塩相当量）を調べました。

テスト品

- ・オイスターソース 9 銘柄 (No.1~9)

テスト方法

- ・グルタミン酸量：液体クロマトグラフ・タンデム質量分析計（LC/MS/MS）で測定しました。
- ・ナトリウム量：原子吸光光度計で測定しました。
- ・食塩相当量：得られたナトリウム量の測定値に2.54を乗じ、計算しました。

試買品9銘柄



テスト結果

グルタミン酸量は銘柄間で顕著な差

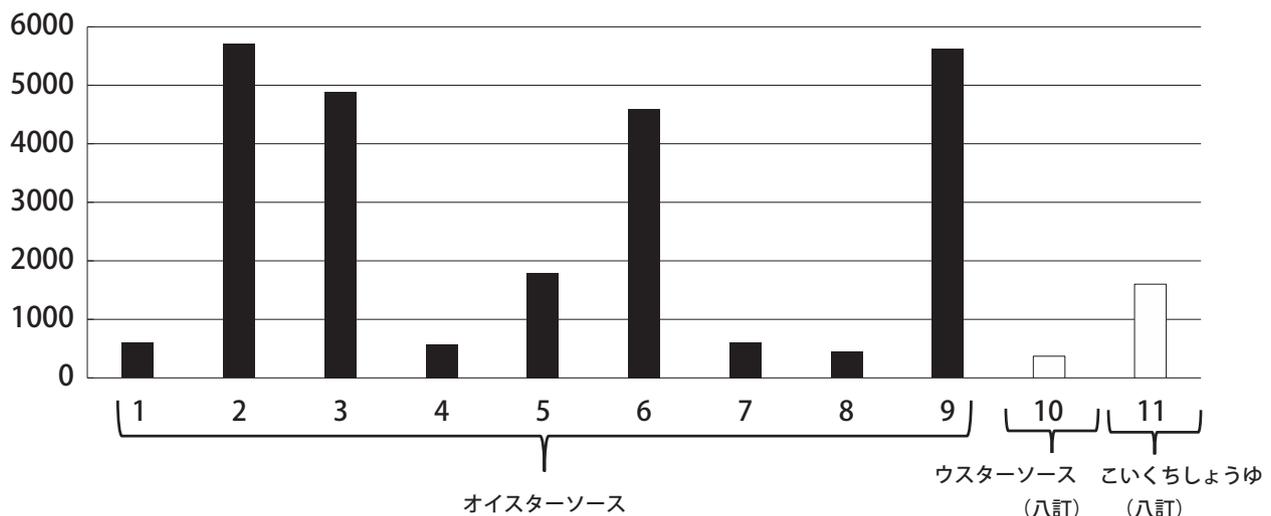
●グルタミン酸量

グルタミン酸量は444 (No.8) ~5708 (No.2) で、平均値は2760mg/100g でした。

オイスターソースの平均値と、参考として用いたウスターソース、こいくちしょうゆを比べると、オイスターソースのグルタミン酸量が多いことがわかりました。

(mg/100g)

グルタミン酸量



テスト結果

No.	商品名 (販売者・製造者・輸入者等)	グルタミン酸量 (mg/100g)	ナトリウム量 (mg/100g)	食塩相当量 (g/100g)	食塩相当量 (表示値) (g/100g)	原産国	内容量 (g)	価格(税込) (円)
1	化学調味料無添加 オイスターソース (ユウキ食品株式会社)	598	4520	11.5	12.0	国内	145	486
2	李錦記 プレミアム オイスターソース (エスビー食品株式会社)	5708	4597	11.7	12.7	中国	255	626
3	李錦記 貝柱入りオイスターソース (エスビー食品株式会社)	4894	5935	15.1	13.5	中国	255	637
4	メガシェフ オイスターソース (株式会社オーバースーズ)	578	3370	8.6	9.3	タイ	230	298
5	炒め用 オイスターソース (ユウキ食品株式会社)	1790	3737	9.5	10.4	国内	135	324
6	オイスターソース (キッコーマン食品株式会社)	4602	4880	12.4	13.8	国内	120	232
7	吟醸酒入 オイスターソース (倉敷味工房倉敷鉦泉株式会社)	607	5688	14.4	14.5	国内	180	810
8	濃厚 オイスターソース (広島県漁業協同組合連合会)	444	2178	5.5	5.1	国内	120	1,296
9	カキの旨味がたっぷり オイスターソース (ユウキ食品株式会社)	5621	5916	15.0	16.8	国内	220	302
平均値		2760	4536	11.5	-	-	-	-
参考	(八訂) ウスターソース	370	3300	8.5	-	-	-	-
参考	(八訂) こいくちしょうゆ	1600	5700	14.5	-	-	-	-

参考として用いたウスターソース、こいくちしょうゆの値は、日本食品標準成分表(八訂)増補2023年における標準的な値を参照した。

また、オイスターソースは、銘柄間における差が大きく、食品添加物としてアミノ酸が添加されている銘柄(No.2、3、5、6、9)のグルタミン酸量が多いことが分かりました。

●ナトリウム量および食塩相当量

ナトリウム量は2178(No.8)～5935(No.3)、平均値は4536mg/100gでした。食塩相当量は、5.5(No.8)～15.1(No.3)、平均値は11.5g/100gでした。銘柄によっては、食塩相当量が多いと言われているこいくちしょうゆより食塩相当量が多い銘柄もありました。(No.3、9)

表示

国内製造のものが6銘柄(No.1、5～9)確認されました。製造国別では、中国産が2銘柄(No.2、3)で、タイ産が1銘柄(No.4)でした。

消費者へのアドバイス

テストの結果、オイスターソースのグルタミン酸量には差があり、食品添加物としてアミノ酸が添加されている銘柄においてグルタミン酸量が多いことが分かりました。

また、食塩相当量において、ウスターソース、こいくちしょうゆより塩分量が多いものがありました。塩分が気になる方は、量を考慮して使用することが大切です。