

総合点 33点

日本ハム 皮なしウイニー

購入価格 152円/1パック
総内容量 30g・総本数 10本

1パック 780g・10本入り
20gあたり 38.0円・47.0kcal

ケチャップをつけることが前提の味

クニャッとした食感で、豚肉の旨味が薄く、肉を食べている感じはしません。スパイス感がない穏やかな味わいなので、ケチャップをたっぷりつけて子どものお弁当に入れるのには向いています。味は子ども向けです。

香り.....5点
味の第一印象.....6点
食感.....5点
バランス.....10点
汎用性.....7点

総合点 41点

伊藤ハム ポークビッツ

購入価格 407円/2パック
総内容量 142g・総本数 12本

1パック 71g・21本入り
20gあたり 57.3円・57.2kcal

後味がコショウ辛い!

クニャッとした食感で、肉感の薄め。味の第一印象は子どもの頃に食べた「ウイナー」の味で、懐かしい気持ちになります。しかし、後味はコショウのスパイス感が強く、子どもには厳しい辛さ。バランスがイマイチです。

香り.....9点
味の第一印象.....8点
食感.....6点
バランス.....8点
汎用性.....10点

豚肉の味と香りで勝負

NORMAL TYPE

ノーマルタイプ

豚肉本来の旨味と甘味を生かしているのがノーマルタイプのウイナーソーセージ。燻製を示す「スモーク」は、ノーマルタイプに分類しました

総合点 81点

日本ハム みんなの食卓 小さなシャウエッセン

購入価格 213円/1パック
総内容量 85g・総本数 6本

1パック 85g・6本入り
20gあたり 50.1円・62.1kcal

アレルギー対応のシャウエッセン

「みんなの食卓」は、卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを使用しない専用工場で作られた食物アレルギー対応食品。皮のパリッと感と豚肉の弾力、味の第一印象はシャウエッセンですが、後味と香りが少し弱いです。

香り.....10点
味の第一印象.....17点
食感.....19点
バランス.....16点
汎用性.....19点

総合点 56点

ジョンソンヴィル オリジナルスモーク

購入価格 645円/1パック
総内容量 360g・総本数 6本

1パック 360g・6本入り
20gあたり 35.8円・64.8kcal

塩味が濃すぎるのが残念!

燻製の香りが濃厚で、皮がパリッとしていて豚肉の食感もいいです。ただし、家庭でそのまま焼いて食べるには塩味が強すぎ。バーベキューなどでビールを飲みながらつまみに食べるとちょうどいいです。

香り.....14点
味の第一印象.....10点
食感.....14点
バランス.....10点
汎用性.....8点

総合点 49点

伊藤ハム 朝のフレッシュ あらびきポークウイナー

購入価格 321円/3パック
総内容量 180g・総本数 12本

1パック 60g・4本入り
20gあたり 35.7円・70.0kcal

朝食向けではないこってりした味

豚肉の旨味はありますが油分がかなり多く、サラミのような味わいです。玉ねぎやピーマンなどの野菜と炒めるだけで夕食のおかずになるこってりした味わいで、「朝のフレッシュ」というネーミングとは合っていない。

香り.....9点
味の第一印象.....8点
食感.....12点
バランス.....10点
汎用性.....10点

総合点 49点

日本ハム 豊潤 あらびきウイナー

購入価格 286円/2パック
総内容量 180g・総本数 12本

1パック 90g・6本入り
20gあたり 31.8円・68.4kcal

味の第一印象はいいのに後味が台無し

皮にパリッと感があり、豚肉の歯ごたえもいので一瞬おいしく感じます。しかし、最後に鼻から抜ける燻製の香りにクセがあり、後味の甘ったるさも相まって全体の味わいを台無しにしているのが残念です。

香り.....7点
味の第一印象.....16点
食感.....16点
バランス.....4点
汎用性.....6点

総合点 72点

セブンプレミアムゴールド 金のウイナー (スモーク)

購入価格 321円/1パック
総内容量 130g・総本数 4本

1パック 130g・4本入り
20gあたり 49.4円・66.6kcal

食感と味付けのバランスがいい!

燻製の香りはそれほど強くないですが、皮のパリッと感と豚肉のプリッと感がほどよくマッチし、豚肉の旨味と味付けの甘味のバランスもいいです。そのまま食べるのももちろん、ナポリタンなどのパスタに入れても。

香り.....13点
味の第一印象.....16点
食感.....16点
バランス.....15点
汎用性.....12点

総合点 60点

伊藤ハム グランドアルトバイエルン

購入価格 408円/1パック
総内容量 127g・総本数 6本

1パック 127g・6本入り
20gあたり 64.3円・68.2kcal

スパイスな香りがいいです!

皮がしっかりとたく、中からプリッとした豚肉が飛び出ます。ローズマリーのようなスパイスな香りもよく、適度なコショウが後味を引き締めます。ジャガイモと炒めてジャーマンポテトにするのがオススメです。

香り.....16点
味の第一印象.....12点
食感.....12点
バランス.....12点
汎用性.....8点



検証方法 29製品をプロの実食で本気採点!!

識者と編集部員、主婦が本気採点!
風間章子さんと編集部員、主婦が実際にウイナーソーセージを試食。採点は風間さんが行い、味の感想には主婦の意見も反映しています。

香り	20点満点	食欲をそそる香りがあるかを採点 ずっと鼻を通り、豚肉本来の旨味を感じさせて食欲をそそる香りがあるかを審査
味の第一印象	20点満点	豚肉本来の旨味や甘味を感じさせるか 食べたとき、豚肉の旨味や甘味、フレーバータイプの場合はフレーバーを感じておいしいか
食感	20点満点	皮のバリッと感、中身の弾力があるか ウイナーソーセージの命ともいえるのが食感。皮の張りや中身の弾力を感じるかを採点
バランス	20点満点	食感や香り、味、残る後味の調和を採点 食感と香り、食べた後舌に残る味わいなどの味のバランスが取れているかをチェック
汎用性	20点満点	いろいろな料理に使えるか そのまま炒めるだけではなく、和洋のさまざまな料理に合わせられるかを採点

「特売だから」ではなくおいしいものを買いたい
子どもの頃、お弁当の定番おかずといえば「タコさんウイナー」。昔は子どものお食べ物という印象があったウイナーソーセージですが、今では豚肉本来の味を追求した本格派や、フルーツのように太いタイプ、ハーブなどで味付けされたフレーバータイプなどさまざまな製品が発売され、夕食として食卓に登場することも。また、なるべく添加物を避けたいという方からは、亜硝酸ナトリウムなどの発色剤を使用しない「無塩せき」タイプも支持されています。

ウイナーソーセージの人気を反映するように、スーパーなどではテープで複数の袋が結束されて陳列棚に特売品として山積みで売られているものもよく見えます。そこで今回は、スーパーなどで市場調査し、売れ筋のウイナーソーセージを買集めて料理家の風間章子さんと実食テストをしました。

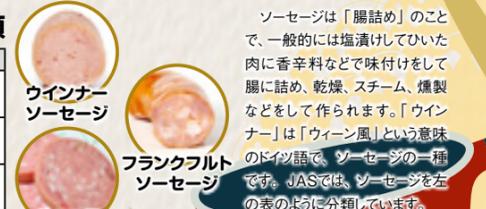
食べ比べて感じたのは、豚肉の弾力や肉のひき具合、香りや旨味、味わいが製品ごとに異なること。実際にテストしておいしくなかった、肉本来の味が楽しめるノーマルタイプ、香辛料やレモン、チリなどの味も楽しめるフレバータイプ、やさしい味の無塩せきタイプのウイナーソーセージをご紹介します! なんとなく特売品を買ってしまうことも多かったウイナーソーセージですが、今度から必ず指名買いをしようと思えました!

Q.ウイナーとソーセージってどう違うの?

A.「ウイナー」は「ソーセージ」の一種です

JAS(日本農林規格)の分類

名称	内容
ウイナーソーセージ	羊腸を使用したもの または太さが20mm未満のもの
フランクフルトソーセージ	豚腸を使用したもの または太さが20mm以上36mm未満のもの
ポロニアソーセージ	牛腸を使用したもの または太さが36mm以上のもの



100点満点でジャッジ

ウイナーソーセージ基本のキ

採点私が、料理家 風間章子さん キッチンスタジオ「人形町キッチン」を運営し、料理教室を開催

※～本入りとなっているのは、本検証で使用したウイナーソーセージを皿に開け、実際に数えた本数です。ウイナーソーセージはグラム単位で袋詰めになっているため、パックによっては本数が異なる場合があります。