



# ポジショニングマップ

Positioning Map

## 島唐辛子醤油 編

こちらの5種を比較しました！



### 🔥 辛さ指数 🔥

	小笠原 からいっしょ		4.5
	八丈島 島とう醤油		3.8
	大島 青唐がらし醤油		3
	大島 島醤油		2.2
	大島 青唐がらし入り べっこう醤油		1.5

辛くない！

### 番外編

御蔵島  
かぶつ醤油



御蔵島のかぶつを使ったポン酢のような調味料で、うまみも強いので、幅広い料理にお使いいただけます。

小笠原  
島レモン醤油



島檸檬と醤油を1:1とシンプルな配合が、調理の下味つけに適しています。

### コメント

各島の島唐辛子醤油の辛さ指数を調査しました。

一番辛い評価が出た小笠原「からいっしょ」は唐辛子の辛さとお酢の酸味のタイプの異なる刺激が相まって、辛さ指数が高くなった酢醤油調味料。お酢のおかげで意外とさっぱりしているのも特徴です。

八丈島の「島とう醤油」は唐辛子のほか、にんにくや生姜のスパイスが辛さに深みを加えています。

### 東京愛らんと調べ

年代や性別、好みの違う店舗スタッフや広報事務局スタッフ複数名によりテイस्टィングし平均値を辛さ指数として表記。実際の感じ方には個人差がございます。

大島には3種の島唐辛子醤油があります。完成した料理にかけたいなら「青唐がらし醤油」。「島醤油」は辛さの中にとろみと甘みがあるのが特徴です。「べっこう醤油」は商品名のとおりべっこう寿司など、刺身をつけこむ調理用醤油としての用途に最適です。