

1 アジフライには、ソース？しょうゆ？でも... あれは、どちらがどっち？

2 色も同じだし... う〜ん。 えっちがうよ。ぼくは少し赤っぽいはず!

3 だから お寿司屋さんで「むらさき」を呼ばれてるんだ。へえ、かこいね。

4 ってことは、右がしょうゆで、左が... はい! ウスターソースです。

5 迷ってるようだけど、アジフライには、みんなソースかけてるよ。えっ! それは、ちがう。

6 見てよ!ぼくの方が減ってるってことは、よく使われてるからだよ。それはさしみが冷やせるとしょ... チャポン、チャポン

7 あーもう、減り具合はいいから! 栄養的にはどうなの? はい! それなら、すみません。

8 ぼくは大豆で作られた発酵食品だから、体にいいよ。あーすごい。ほう、こう発酵食品

9 みそと同じだよ。ウスターソースさんは? えっ、どうなの?

10 ウスターソースの主な原料は、野菜とくだものだから... トマト、セロリ、玉ねぎ、ニンニク、りんご、みかん、ポルリン、なす、ピーマン、だいこん

11 ビタミンやミネラルが豊富! 中でも トマトの「リコピン」、にんじんの「ベータカロテン」は、いい栄養かな。うわ、すごい。ということは? だらうね...

12 他にも... 漢方にも使われるようなスパイスが7種類以上入ってるから... 入ってるから?!

13 食欲増進! 消化にもいいらしい。へえ... いいよね

14 栄養はわかってけど... やっぱり味が決めようかなー。それなら! はや...

15 ごはんがすすむのは、何となくでも「しょうゆ味」でしょ! まあ、たしかにそうだね。わえ。

16 でも... ウスターソースの原料には、菌がけっこう使われてるから、フライでもさっぱり食べられる。それに... それに?!

17 にんにくや玉ねぎ、スパイスが肉や魚のくさみを消してくれるんだ。ほあーすごい...

18 う〜ん。どちらもいいね。でも、迷うなあ... あっ、そろそろ決めてほしい。

19 あなた、血圧の具合はどう? えっ? 何?

20 あーうん... 最近ちょっと高めかな。じゃあ... だから何よ? ))

21 ウスターソースの方がいいよ。塩分ひかえめだから! しょうゆさんは、けっこう塩分多い... よね。そうかあ。反論できない

22 じゃあ、今日はウスターソースをかけよう... あきらめる... ありがとう

23 あ〜お客様! これ忘れてました。すみません... えっ! 24

25