

【売れ味、好き味etc. データでわかるヒットのヒミツ】



味の科学ノート

第8回 高級・本格おにぎり 鮭

自分の好きな食べ物・飲み物の「味」を言葉で表現するのは非常に難しいもの。では、それが数値化できるとしたら……。この連載では、「味覚センサー」※などを使ってさまざまな商品を科学的に分析。気になるあの「味」を視覚化します！

コンビニの定番「鮭」にみる、高級・本格おにぎりの秘密とは？

忙しいときに仕事に励みながら、あるいは行楽地でのお供に。いろいろな場面で食べる機会が多いコンビニのおにぎりだが、最近では高級・本格品が増えてきている。今回は各社コンビニニチエーンにて販売されている「鮭おにぎり」のレギュラー品と高級・本格品の味わいを科学する。

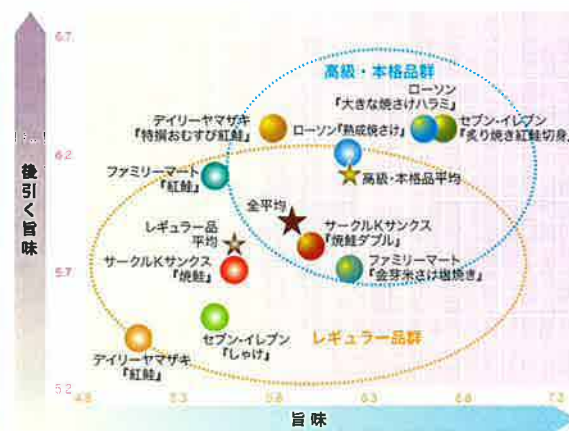
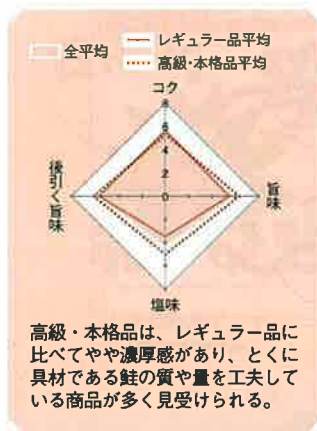
まずは全体のポジションを比較してみよう。「旨味」を横軸に、「後引く旨味」を縦軸にとった2次元グラフでは、高級・本格品群が右上に位置しており、旨味が濃厚な味わいであることを示す。

この高級・本格品については、各社ともとくに具材である鮭にこだわりが感じられ、紅鮭やサーモントラウトを使用したり、形状についてもレギュラー品はほくし身であるのに対し、大きな切り身のまま使用することで、より食べ応え感を強調する商品も見受けられる。

また、具材以外でも米や塩、海苔といった各使用原材料についても、吟味された限定産地品を使用するなど、さらにおいしさを追求する姿勢が感じられる。

リーダーチャートでは、各コンビニニチエーンのレギュラー品と高級・本格品の味わいバランスを示した。各チェーンとも使用する原材料を工夫し、レギュラー品とは若干異なるバランスである。

いつもとは違った味を楽しみたくなったりときや、少しゆっくり食事の時間を取りたい気分のあるときに、高級・本格おにぎりを食べながらリッチな時間を過ごすのもまた一興であろう。



各リーダーチャートは各商品カテゴリーにおける基準サンプルと分析サンプルとの味の強弱を数値化。

ファミリーマート	デイリーヤマザキ	サークルKサンクス	ローソン	セブン-イレブン
<p>後引く旨味</p> <p>旨味</p> <p>塩味</p> <p>「紅鮭」 1200円</p> <p>「金芽米さけ塩焼き」 1600円</p> <p>金芽米を使用し、塩味を抑えて米の旨味へのこだわりを強く感じさせるファミリーマートの高級・本格品。具材はサーモントラウトを使用。</p>	<p>後引く旨味</p> <p>旨味</p> <p>塩味</p> <p>「紅鮭」 1200円</p> <p>「特撰おむすび紅鮭」 1900円</p> <p>デイリーヤマザキは、高級・本格おにぎりの具材にアラスカ産の紅鮭を使用し、全体的に濃厚感を醸し出した商品となっている。</p>	<p>後引く旨味</p> <p>旨味</p> <p>塩味</p> <p>「焼鮭」 1300円</p> <p>「焼鮭ダブル」 1900円</p> <p>焼き鮭の切り身を2個使用することで具材自体を主張し、食べ応えのある商品に仕上がったサークルKサンクスの高級・本格おにぎり。</p>	<p>後引く旨味</p> <p>旨味</p> <p>塩味</p> <p>「熟成焼きさけ」 1300円</p> <p>「大きな焼きさけハラミ」 1799円</p> <p>ローソンは、高級・本格品の具材に大きな鮭のハラミを使用し、また米や塩、海苔についても限定産地品を用いるという工夫が見られる。</p>	<p>後引く旨味</p> <p>旨味</p> <p>塩味</p> <p>「しゃけ」 1300円</p> <p>「炙り焼き紅鮭切身」 1700円</p> <p>高級・本格品の具材に炙り焼きの紅鮭を使用したセブン-イレブンのおにぎり。塩味を抑え、素材の旨味を強く打ち出した商品である。</p>

価格は関東地方のもの。地域によっては価格が異なる場合があります。

取材・文/高野和志 イラスト/伊藤よりのり 分析協力/味香り戦略研究所 www.mikaku.jp/ 本誌担当/宮澤明洋

※九州大学大学院 都甲・林研究室によって、研究・開発が進められ、インテリジェントセンサーテクノロジー社によって商品化された装置。甘味、塩味、旨味、酸味、苦味、渋味などを測定する。おいしさとは、測定された味覚だけでなく、食感や食事をする際の環境、心身の健康状態などさまざまな構成要素からなりたっています。したがってここでの分析は製品の優劣を表すものではありません。