

【売れ味、好き味etc. データでわかるヒットのヒミツ】



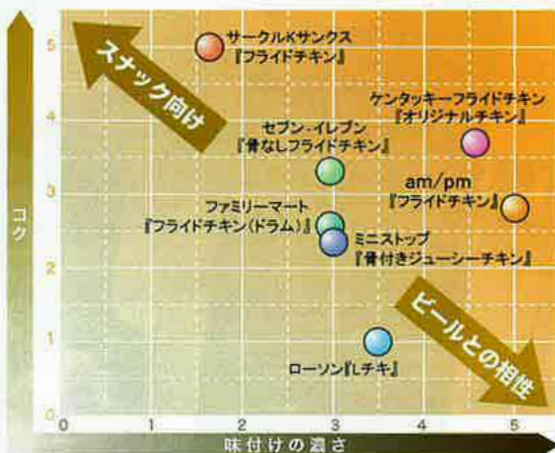
## 味の科学ノート

第11回 ■ フライドチキン

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」<sup>※</sup>などを使って様々な商品を科学的に分析。気になるあの「味」を視覚化します！

### ビールの友にスナックに コンビニ各社のフライドチキンの味わいは？

グラフとレーダーチャートの数値は基準サンプルと分析サンプルの味の強弱を数値化し、最大値と最小値を求めて5段階に標準化したデータで表示。コクは旨味の後味、香ばし感、苦味、味付けの濃さは塩分、スパイス感、旨味、(肉の)素材感、旨味の先味を使用しています。また、商品は首都圏で購入したもので調理具合により味が若干変わる場合があります。また一部店舗では取り扱いがありません。



最近のコンビニでは手軽に楽しむことができるファーストフードが人気である。各チェーン店では新型のフライヤーや什器を導入するなど店内加工の揚げ物に力を入れている。

そこで今回は、メニュー豊富なパリエーションの中でもビールの友やスナック・夜食として欠かせないフライドチキンにスポットライトを当ててみよう。昔からなじみのあるケンタッキーフライドチキンと、各コンビニチェーンの代表商品を味覚センサーなどで測定し、コク、香ばし感、味付けの濃さ、スパイス感、(肉の)素材感を5段階で表現した。

2次元グラフは、味付けの濃さとコクの味のバランスを表わす。

口に入れた際に一気に広がる濃い目の味付けは、刺激のある炭酸飲料やビールなどの相性が非常に良く、旨味の余韻である後引くコクは、スナック・夜食としての満足度の高さがうかがえる。

またレーダーチャートからは、各商品の味のバランスがわかる。セブン-イレブン、ファミリーマートはバランスの良い万能タイプ、ローソン、am/pm、サークルKサンクスはスパイス感、ミニストップは(肉の)素材感がそれぞれ特徴的。その日の気分と食欲に応じて選んでみていただきたい。

がっつりとした味わいのフライドチキンにかぶりつけば、元氣倍増、夏の暑さも吹き飛ばせるに違いない。

#### ケンタッキーフライドチキン『オリジナルチキン』

王道中の王道。国内産ハーフ鶏を使用し、秘伝の11種類のスパイスと専用の圧力釜で調理された伝統の味。しっかりとした味付け、コク、香ばし感が特徴となっている(240円)。

#### セブン-イレブン『骨なしフライドチキン』

店内加工でやや遅れをとっていたが、最大手の優れた商品企画力と新型の調理器具導入で巻き返しを図っている。気になる味はバランスが良い万能タイプといえる(165円)。

#### ミニストップ『骨付きジューシーチキン』

店内加工に強いミニストップのイチオシ商品。骨付きのジューシーな部分だけを使ったビッグサイズのフライドチキン。味付けはシンプルで肉本来の素材感を楽しめる(148円)。

#### am/pm『フライドチキン』

価格は据え置きながら、20%増量でお得感がある『フライドチキン』。香ばし感に加えて、濃い目の味付けと強いスパイス感、よく冷えたビールとの相性も抜群だ(125円)。

#### ファミリーマート『フライドチキン(ドラム)』

ジューシーで食べ応えのあるモモ肉を使った骨付きチキン。味のバランスが取れている(140円)。骨なしタイプの『ファミチキ』は強いスパイス感が特徴だ(160円)。

#### ローソン『Lチキ』

クセになる濃い味チキンがコンセプトのフライドチキン。黒コショウ、赤唐辛子、ニンニクによるスパイシーな味が特徴。濃い味付けなのでビールとの相性が良い(128円)。

#### サークルKサンクス『フライドチキン』

ブレンドスパイスを用いてコクとジューシーさを両立させた骨なしタイプ。コク、香ばし感、スパイス感が強く、小腹が空いた時のスナックや夜食としての満足度が高い(165円)。

取材・文/高野和志 撮影/佐藤元一 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/](http://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様々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わすものではありません。