



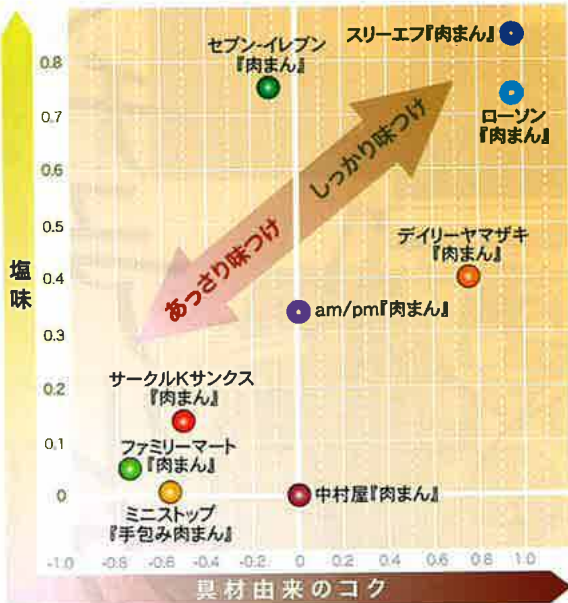
【売れ味、好き味etc. データでわかるヒットのヒミツ】

味の科学ノート

第16回 ■肉まん

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！

食欲の秋。小腹がすいたらアツアツの肉まんはいかがが？



2次元グラフは基準サンプル(0)と分析サンプルの味の強弱を数値化し、レーダーチャートは分析数値の最大値と最小値を求め5段階に標準化したデータで表示。2次元グラフの「具材由来のコク」には苦味を使用。レーダーチャートの「スパイス感」には香辛料やエキス成分の味わいである薬効系の塩基性苦味を使用した。価格は取扱店舗により多少異なる場合がある。

だんだんと気温が下がってくるこの時期、ふと思ひ出すのがコンビニの肉まん。最近では一年を通して販売されるようになってきたが、ちよつと小腹を満たすには格好のアイテムである。今回はコンビニの肉まんの味を科学しよう。まず左の2次元グラフを見ると、スリーエフやローソンに代表される塩味、コクが共に強いしっかりした味つけの肉まんと、ミニストップ、ファミリーマート、サークルKサンクスのように、塩味、コク共に抑え、具材の素朴な味わいを生かしたあっさりした味つけの肉まんに大別されることがわかる。

次に旨味(先味、後味)とスパイス感を加えたレーダーチャートでより詳しく見てみると、しっかりと旨味(先味、後味)とスパイス感がある肉まん。意識して食べ比べる。意外に奥が深いかも？

全体的にバランスがよく、リッチな味わいが楽しめるのが、スリーエフとデイリーヤマザキの肉まん。セブンイレブンは旨味(先味)と塩味が強く、1口目のインパクトを感じつつも後味は控えめだ。また、旨味(先味)と塩味に加え、相対的にスパイス感が強めで複合的な深い味わいが楽しめるのが am/pm。ファミリーマートもスパイス感が強いが、コクと旨味(後味)が抑えられている分、シャープな味わいだ。コンビニごとに具材や調味料に工夫を持たせ、それぞれ味に個性がある肉まん。意識して食べ比べる。意外に奥が深いかも？

<p>ファミリーマート 【肉まん】</p> <p>北海道産の真昆布だししょう油を使用。旨味(先味)、塩味、スパイス感がやや強く、シャープな味が楽しめる肉まん (105円)。</p>	<p>ローソン 【肉まん】</p> <p>塩味とコクが相対的に強く、しっかりとした味わい。具材も食べごたえがあり、ガツンと食べたい時にちょうどいい (116円)。</p>	<p>中村屋 【肉まん】</p> <p>スーパーなどで最も手に入りやすい肉まんとして、今回の分析の基準値に使用。具材のバランスが良く、しっかりした味わい。</p>
<p>デイリーヤマザキ 【肉まん】</p> <p>じっくり煮込んだ豚肉と野菜の味わいが凝縮、全体的に濃厚な肉まん。リッチな味わいを求めている人にオススメだ (105円)。</p>	<p>am/pm 【肉まん】</p> <p>豚肉のほどよいコクに加え、旨味と塩味もしっかり感じられ、スパイス感が強め。複合的な味わいで満足度が高い (105円)。</p>	<p>サークルKサンクス 【肉まん】</p> <p>旨味(先味)と塩味を主体とした肉まん。コクが抑えられている分、あっさりした味わいに作られており、食べ飽きない (110円)。</p>
<p>セブンイレブン 【肉まん】</p> <p>旨味(先味)と塩味がしっかりと感じられる。食べやすくストレートを味つけで、バランスは中村屋の肉まんに近い (110円)。</p>	<p>ミニストップ 【手包み肉まん】</p> <p>全体に控えめな味つけだが相対的に旨味(後味)が強い肉まん。椎茸粉末とたまりじょう油が味に膨らみを持たせている (128円)。</p>	<p>スリーエフ 【肉まん】</p> <p>丸鶏スープと豚肉素材のコク、旨味(後味)、スパイス感がしっかり付いている肉まん。食べごたえがあり、満足できる一品 (100円)。</p>

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/ 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成り立っています。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。