

【売れ味、好き味etc. データでわかるヒットのヒミツ】



の科学ノート

第5回 ■ 牛丼

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！

さて、今日のお昼はどれに？
いつもの並盛りが
トッピング次第でこう変わる！

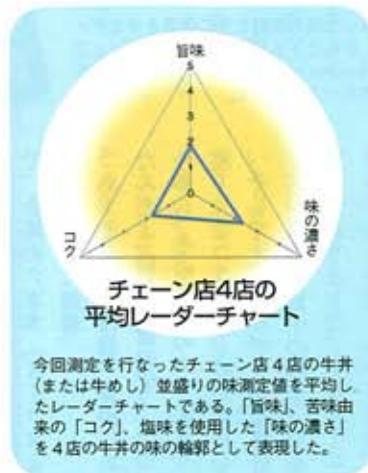
手軽で旨い、ニッポンが誇るファーストフード「牛丼」。今回は首都圏を中心に各地に出店する大手牛丼チェーン店4店の「牛丼」の味わいを科学しよう。

まずは定番「並盛り」から。4店の味わいの平均値を原点にして味ポジションを比較した2次元グラフでは、各商品ともそれぞれに特徴を持つことが確認できる。

なか卵は味の濃さ、旨味ともに今回のサンプル中では最も強い。具材の椎茸が効果的に味の要素に組み込まれているといえる。松屋については味の濃さが特徴で、体を動かした後など空腹感を一気に満たす時にはピッタリ。すき家は平均値よりも味の濃さや旨味がやや弱い。だが、レーダーチャートに示した「コク」についてはこの商品が最も強く、口に入れた時に感じる調味感は控えめながら、素材などから由来する味のふくらみを感じさせる味わいとなっている。

吉野家は平均値と比較して味の濃さが控えめで旨味を中心にバランスの取れた味わいの商品だ。

レーダーチャートには各チェーン店の代表的なトッピングを加えた後の味わいも示した。いつもとは違う味を味わいたい時やちょっとリッチな気分ですトッピングをする時の参考にどうぞ。ちなみにトッピングの王道は「卵」にあり！



<p>すき家</p> <ul style="list-style-type: none"> ●牛丼(並) 350円 薬味・野菜由来のコクが際立っており、味わいの奥行きを感じさせる。他の商品にはない旨味があり、「味の濃さ」は控え目。 ●トッピング(卵黄、青ねぎ、コチュジャンダレ:ねぎ玉牛丼 並450円) 卵黄・コチュジャンダレ・青ねぎで味わいの強さが全体に大きくアップ。満腹感を求めるには最適。 	<p>松屋</p> <ul style="list-style-type: none"> ●牛めし(並) 380円 たれの味わいで塩味がハッキリしており、かつ旨味・コクが抑えられたシンプルな味わい。ガツンとご飯をかき込むには向いている。 ●トッピング(生玉子) 50円 旨味が大きく増し、コクも強まって、全体的に味わいがふくらむ。また、相対的に「味の濃さ」が和らいでマイルドになる。 	<p>なか卵</p> <ul style="list-style-type: none"> ●牛丼(並) 390円 醤油が効いた味わいが強く、ダシの旨味も強い。アクセントとしての椎茸がよく効いている。シャープな味わい。 ●トッピング(こだわり卵) 60円 特別な飼料で飼育された鶏の「こだわり卵」によって大きく旨味が増し、まるやかな味わいバランスになる。コクは依然、相対的に抑えられ、食べ飽きないあっさり系。 	<p>吉野家</p> <ul style="list-style-type: none"> ●牛丼(並) 380円 「味の濃さ」が控えめで、旨味とコクのバランスが取れた穏やかな味わい。 ●トッピング(紅しょうが、玉子) 50円 玉子と紅しょうがを加えると、旨味が引き立ち、味の薄さが補われて、全体的に味わいがふくらむ。紅しょうがは吉野家には欠かせないトッピングではなからうか。
--	--	---	---

取材・文/高野和志 分析協力/味香り戦略研究所 www.mikaku.jp/ 本誌担当/宮澤明洋