



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

肉焼きラーメン



食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified

審査レポート



商品名 元祖肉焼きラーメン

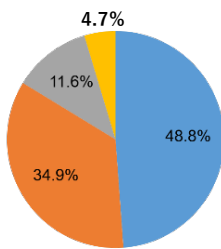
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第87回 (2025年5月)

WEBアンケート・1次審査・2次審査・最終審査を厳正に行った結果をご報告させていただきます。

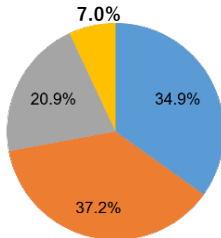
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

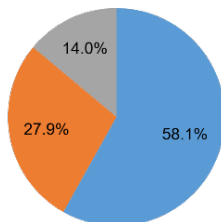
1 この商品に興味がありますか



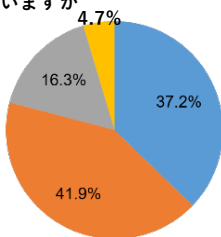
2 この価格で買いたいと思いますか



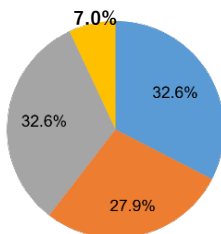
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



4 USP (その商品の独自の売り)がある商品だと思いますか



5 買いたくなるネーミングですか



審査評

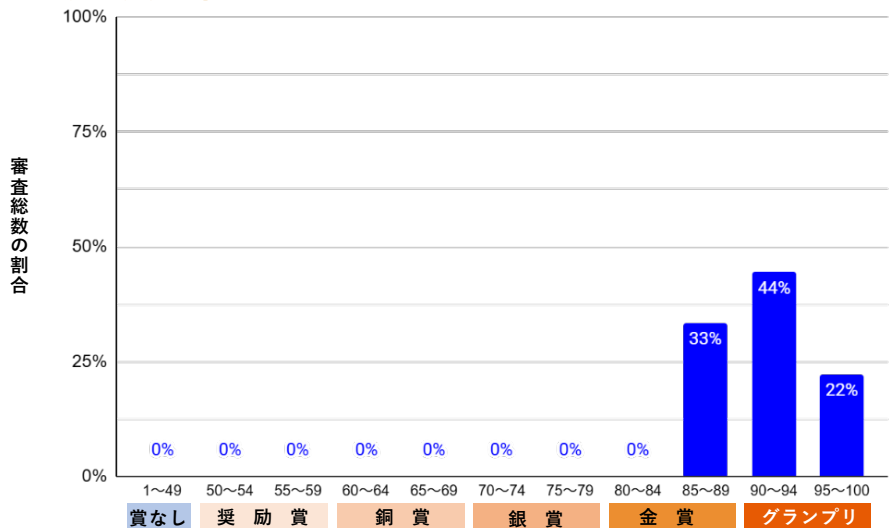
評価が高かった内容

ゴロっとした肉が太麺の上ののって見て目の満足度が高い
 シャキシャキのモヤシがたっぷりバランスが良い
 鉄皿の効果で最後まで温かく食べられる点が良い
 卓上に自由に使える調味料が複数あり、味の変化を楽しめる
 カット肉と合成肉の2種類の肉で、食感の違いを楽しめる
 SNSを利用した情報発信やサービス提供がされている
 目につく場所にQRのアレルギー情報があるのでわかりやすい

評価が低かった内容

提供時に食材が皿から溢れていたため見栄え確認があると良い
 食欲を刺激する要素となる彩りでネギの量が増えるとより良い
 卓上の調味料やメニューに少しベタつきを感じた
 現メニューから看板商品にしたいという心意気は感じられない
 ネーミングや見た目からはラーメンのイメージに繋がりにくい
 食事だけでもチャージがかかると気軽に利用がしづらい
 接客に笑顔があるとより気持ちよく過ごせることができる

点数分布



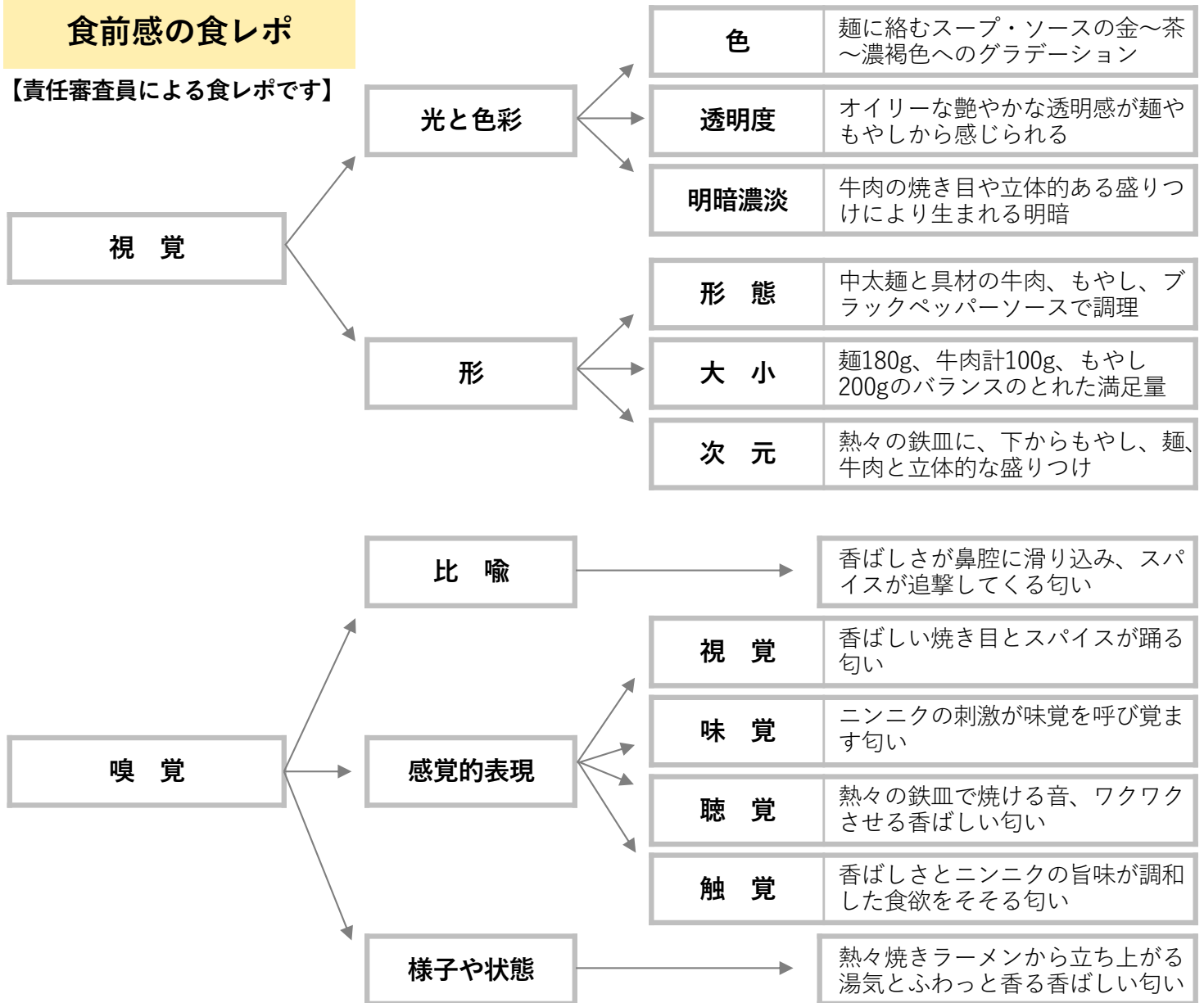
点数分布として、金賞相当が33%、グランプリ相当が66%を占めた結果、総合評価91%で【グランプリ】となりました。グラフが高得点に寄った理由として、ボリュームの良さや牛肉×ラーメン×焼きという独自性の高いコンセプトが評価されました。WEBアンケート結果では86%がこの商品をターゲットにする客層は多いと回答され、ラーメンや肉好きだけでなく新しい食体験を求める層にもささる設計に多くの人の共感を得たことが挙げられます。



美味しさ分析レポート1

食前感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食前感 講評

料理を提供されるまでの間、調理場から聞こえるの音と芳しい香りにワクワク感が高まります。卓上に並んだ、数種類のステーキソースやスパイなど様々な味の変化が楽しめる調味料が自由に使えるように豊富に用意されているのは心躍る嬉しいサービスです。どれを使おうかと待つ時間もあつという間です。目の前に運ばれてきた出来たての肉焼きラーメンは、期待の上をいく驚きと感動がありました。肉バルらしさを感じる熱々の鉄皿にこぼれんばかりに盛られた肉焼きラーメンは、下からもやし、ソースが均一に絡んだ特注麺の上に牛肉が見えるよう食欲をそそる盛り付けがされ、麺180g+牛肉100g+もやし200gとボリュームもインパクトがあり、ただただお腹と心が満たされる気持ちになります。自分好みの味変調味料を選べるサービスは、肉焼きラーメンの色々な調味料による楽しみ方の気づきを与えてくれます。

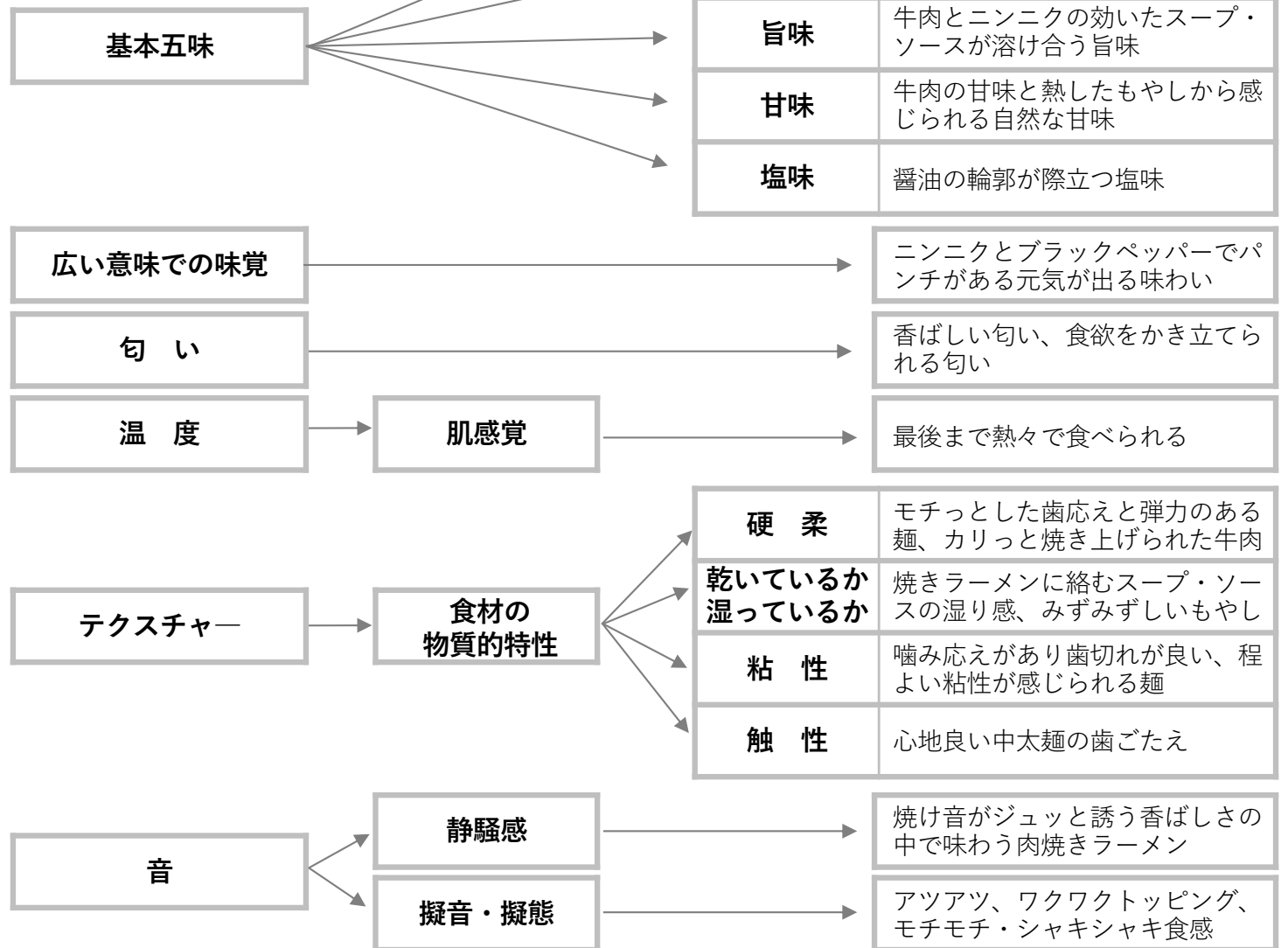
匂いは、カリッと焼かれた牛肉の香ばしさとニンニクの効いたブラックペッパーソースの香りがとても芳しく、香りが嗅覚を程よく刺激し、食前に“早く食べたい”そんな思いに心が躍りました。



美味しさ分析レポート2

食中感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食中感 講評

熱々の出来たてをまずはそのまま頂きました。第一インパクトは、香ばしい焼き目のついたサイコロ上のカットステーキのカリっとした食感と、特注中太ちぢれ麺の心地良い食感です。モチモチとした歯応えがあり歯切れのよい粘性が感じられ、麺にスープ・ソースが均一に良く絡み、唯一無二の食感と味わい深さが満足感を与えてくれます。願わくば、万能ねぎの量をもう少し増やすと彩りがより豊かになるように感じます。基本五味をしっかりと感じ、全体に馴染む控えめな発酵由来の“酸味”、焦がれた香ばしい“苦味”、調理により引き出された具材の“旨味”や“甘味”、ブラックペッパーソースの“塩味”を実感しました。この五味のバランスの良さが老若男女多くの方が“おいしい”と感ずることができる理由となりますが、んにくとブラックペッパーが際立った刺激的な香辛料が特徴のソースは、特に若年層に支持される味覚であると感じます。最後に牛肉ともやしを残して調味料で味の変化を楽しみました。丸ごと玉ねぎステーキソースで酸味と甘味がプラスされ、食べ飽きずに最後まで楽しむことができました。



美味しさ分析レポート3

食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

後味

後味に深い旨味の余韻を感じる。肉焼きラーメンに加え、好みの味への変化を楽しみながら、最後まで美味しくいただけ、お腹も心も満たされ高い満足度がある。

気候・地域

季節関係なく食べられる。焼きラーメンは旅行先の福岡でしか食べたことがない。インスタント食品としても全国で販売されているが、ラーメンに比べて認知度は低く馴染みのない人には焼きそばと思われるためメニューなどでの説明があると良い。

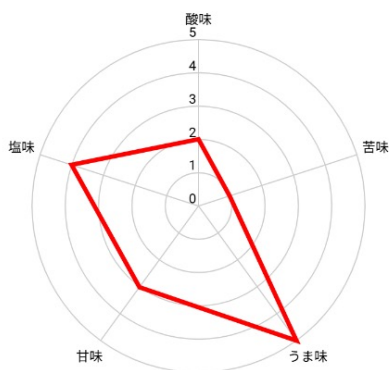
食経験・食習慣

カットステーキがのっていること、ニンニクのパンチが効いた味付けから、疲れている時や元気を出したい時に食べたいと思える商品。食事にもなり、お酒のシメとしても楽しめる。

健康・生活様式

美味しさ・ボリューム満点の肉焼きラーメンだが、もやしが入っているため罪悪感なく食べ進められる。全体的に茶系の色合いのため、緑の野菜の種類や量が増えると嬉しい。

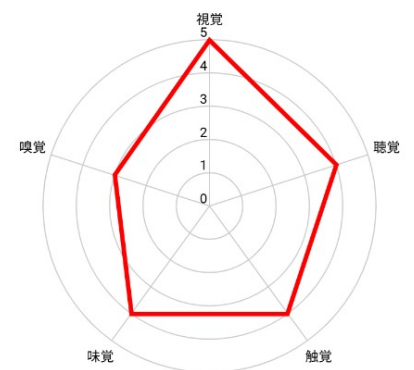
基本五味の レーダーチャート



広い意味での味覚の レーダーチャート



五感に対する感じ方 レーダーチャート



五味	評点
酸味	2
苦味	1
うま味	5
甘味	3
塩味	4

広義の味	評点
元気になる味	5
コク味	4
小麦の味	3
後を引く味	3
濃厚な味	4

五感	評点
視覚	5
聴覚	4
触覚	4
味覚	4
嗅覚	3



ジャパン・フード・セレクション 審査レポート

1. 内部的要因

麺は特注中太麺でモチモチとした歯触りで歯切れの良い心地良い食感です。香ばしく焼き上げられた牛肉と麺に均一に絡んだソースのパンチの効いた味わいが絶妙に調和しコクと濃厚な旨味を感じます。もやしがつっぷり200gあることで食感の変化と味のバランスが自身で調整でき、鉄皿のおかげで最後まで熱々で美味しく食べることができます。盛付けの最後に乗せるネギの緑が印象にない程度のため、食欲を刺激しより良い彩りとなるよう、しっかり必要量は乗せると良いと感じます。味、香り、食感、見た目すべてにおいて満足感のある一皿です。

2. 外部的要因

店内の雰囲気は、店内の壁にあるポップな装飾や赤い椅子、BGMなど親しみやすいカジュアルな雰囲気が伝わってきます。オープンキッチンを囲むようにカウンター席が設けられ女性1人でも気軽に利用しやすい雰囲気があり好感を持ってました。トイレは白を基調としているため細かいところの埃が目立ちましたが、男女兼用トイレ内に男性客向けに座って使用するような貼紙があり、女性客への配慮も感じられ気持ちよく利用できました。鏡やちょっとした物置スペース又はバック掛けがあると、女性にとってはなお嬉しいと感じます。

3. 市場要因

主なターゲット層は20～40代の男女とのことで、新宿の店舗に伺った17:30頃はまさに20～30代の男女がワイワイとお酒とつまみを楽しみはじめている時間帯でした。名物ビフテキ50gがワンコイン以下で食べられるコストパフォーマンスの高さと自由に使える調味料のサービス、喫煙可など付加価値の差別化がターゲット層の心をとらえ成功しているお店だと認識しております。食事だけの場合でもチャージがあり気兼ねなキッチン利用がしづらいため、入店時に食事だけかお酒有かでチャージの有無が変えられると利用機会が増やせると感じました。

4. マネジメント・PR要因

要因別分布の中で79%と最も評価が低く、特にコメントが多かったものはスタッフのモチベーションについてです。覆面調査として審査員が伺っているため、タイミングにより評価が大きくわかれた印象です。料理提供時に「鉄板が熱いのでお気を付けください」や、入店時に「混雑時は相席になる可能性があります」など声かけを行っており好印象な場面もありますが、笑顔での接客がなかったという複数コメントから、いつ行っても楽しい雰囲気です食事ができる場所となるようスタッフ教育には今後より力を注ぎたいと願っています。

5. ブランディング要因

現在のメニュー表では、その他メニューと同様の表記でアピールポイントの記載もなく、看板メニューにしたいという心意気が特に感じられませんでした。通常の汁ありラーメンではなく、焼きラーメンとしたことで他店にはないメニューになっていると感じますが、焼きそばと差別化するためにも例えば最後にスープをかけて鉄板をジュッとかわせて提供する等の演出があるとより競争力のある商品になると感じます。また看板メニューとしてアプリからのオーダーで最初のおすすめメニューのところに掲載していただくと認知しやすいと考えます。

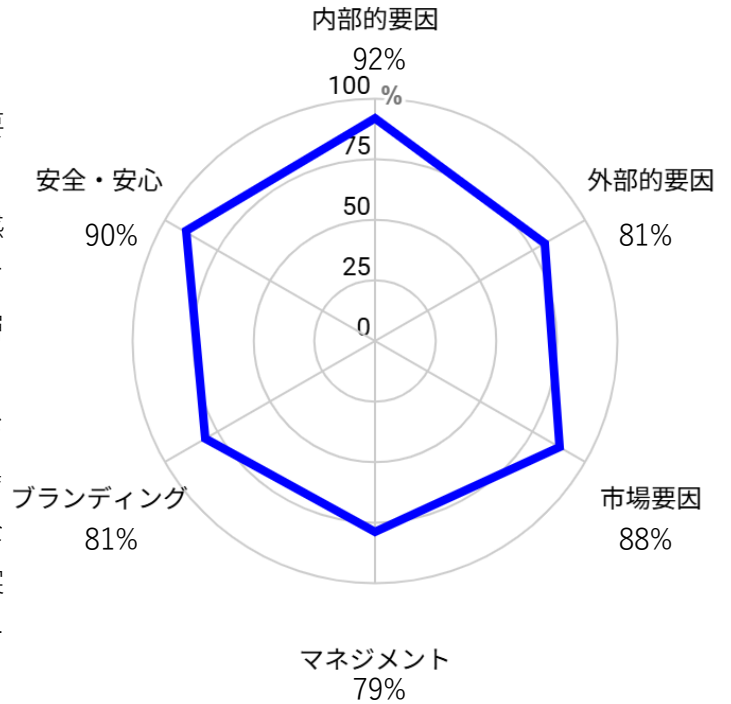
6. 素材・安全性・その他

衛生管理体制が整備されており、トレーサビリティも完備、安心して食べられる品質設計になっていると感じました。カウンター上の目につく場所にアレルギー情報等の案内（QR）があり、わかりやすくアレルギー表示も詳細で情報提供姿勢がしっかりしていると感じます。特にこだわっている産地などあればメニューに「〇〇産牛肉」などの表示があると、より分かりやすくなると感じました。客席内に設置してある冷蔵ケースの扉には、食材の取扱いに関する事項が貼付けてあり、スタッフに周知できる工夫がある点も好印象です。

審査レポート

■ 要因分布

要因分布として、79%から92%の範囲に分布し、全体的にバランスのよい大きな六角形となりました。「内部的要因」は92%、「安心・安全要因」は90%とともに高評価となり店内の雰囲気含め、肉焼きラーメンの美味しさが五感で感じられ、食材の選定や徹底した衛生管理など安心して口にできる体制が整っている点が評価されました。購買層のニーズ・市場をとらえた付加価値など「市場要因」も88%と高く評価されました。一方「マネジメント要因」が79%にとどまり、スタッフ教育やホスピタリティが人や時間帯によって評価が割れることで点数が伸び悩む結果となりました。「喜んでくれる笑顔が見たい」という想いの実現に向けてスタッフ自身が笑顔でいられるよう、モチベーションを高める工夫や施策に今後一層期待いたします。



■ 総評

肉バルで提供されるラーメンとして、肉バルらしさのある鉄板やステーキとの組み合わせをバランスよく体現しているビーフキッチンスタンドの肉焼きラーメンは、完成度が高いと商品と感じました。ラーメンという日本の国民食と牛肉を組み合わせることで、新たな食の感動を生み出し、未来型飲食店として人にしかできないことを極められている貴社の姿勢に深い敬意を表します。

「元祖肉焼きラーメン」を今回、試食させていただきましたが、驚きと感動を体感することができました。鉄板で山盛りに盛られている、もやし・麺・牛肉・万能ネギと色合いの層がみられて提供された盛り付けに食欲をそそられ、そのボリュームにまず驚かされました。卓上調味料がステーキソースだけで3種類、他にも岩塩やマヨネーズ等々と味の変化を楽しむことができる点も、料理が運ばれてくる前からワクワクと心が躍ります。QRコードからのオーダーで完結してしまう分、提供時に「お好みで調味料をかけてお召し上がりください」などの声かけがあるとより良いコミュニケーションに繋がると考えます。合成肉がカリッとしているのに対しカット肉はしっかりとお肉の歯ごたえがあり食べ飽きない工夫がされているように感じました。鉄板に接しているのがたっぷりのもやしなため香り立ちが予想よりやや控えめではありますが、中太麺のモチモチとした心地良い歯触り、ガーリックペッパーソースが麺全体によく辛み、五味の調和と濃厚な旨味が感じられ、思わず笑顔と元気がもらえる美味しさで多くの審査員を魅了しました。美味しさとボリューム、そしてコストパフォーマンスの高さを実感し、お腹も心も満たしてくれる逸品です。商品名だけを見ると、焼いた肉がトッピングされている通常の汁ありラーメンなのか、焼きラーメンなのか判断しにくいという声が複数ありましたので、メニューには写真だけではなく商品説明を掲載していただくとより親切と感じます。最後に本商品はそれ自体が非常に完成度の高いものです。これからも本商品の持つ更なる向上を期待するとともに、貴社のご発展を審査委員一同心より祈念申し上げます。





Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション