

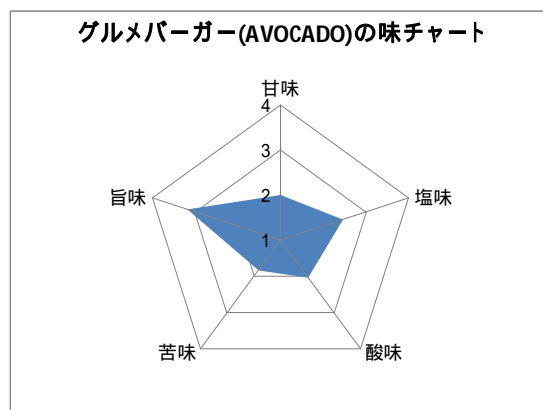
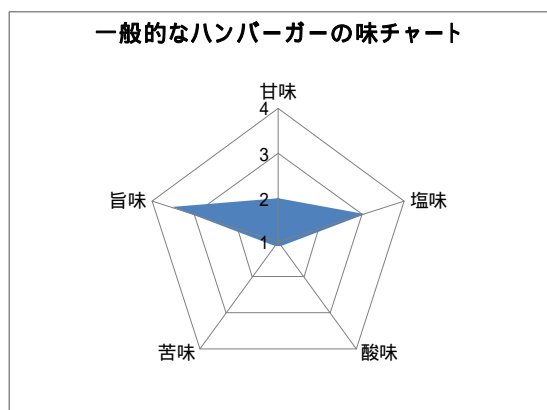
高価なグルメバーガー、売上好調の理由は味覚にあった！

～ 出前館・慶大発ベンチャー企業の共同調査～

宅配・デリバリーの総合サイト「出前館」(<http://demaecan.com/>)を運営する夢の街創造委員会株式会社(代表取締役社長: 葎田 徹 本社: 大阪府大阪市 以下、夢の街)は、慶応義塾大学大学院に所属する鈴木隆一氏が運営する味覚センサーの研究・開発を行うAISSY株式会社(本社: 神奈川県横浜市)と共に、グルメバーガーが近年売上げを伸ばしている理由を味覚の視点から共同調査を行ったので報告します。

グルメバーガーとは、アボカドや多種のチーズがトッピングされるなど本格的に調理されており、1個1,000円前後(若しくはそれ以上)の比較的高価なハンバーガー・サンドイッチのことです。出前館では、1店舗あたりの月間平均オーダー数が50件前後であることに対し、某グルメバーガーチェーン店では100件～150件、個人で営むグルメバーガーでも200件前後の売上げをあげる店舗が出てきました。

今回、AISSY株式会社と共に、なぜグルメバーガーが好まれるのかを、味覚の視点から解析しました。



一般的なハンバーガー: 1個100～200円前後のコンビニなどに売られているハンバーガー。

図中にありますように、一般的なハンバーガーは塩味・旨味の2つの味のみが強いものに対して、グルメバーガー(AVOCADO)はそのほかの味覚もバランスがとれ、より深みがある味わいになっております。特定の味のみが強い”単調な”味はすぐに飽きてしまうのに対して、バランスがとれた味は食べるごとに新しい発見があり、飽きにくいという特徴があります。グルメバーガーのオーダー数の伸びは、顧客にとって「飽きにくい味」という点が起因していると考えられます。

近年、刺激の強い味が増えていますが、単に刺激が強いだけでなく深みある味が人気になってきたというのは注目すべきことです。

バランスがとれ、深みのある味は味覚を鋭敏にし、よい食習慣が身につくので健康にも良いと言えます。

報道関係者各位

News Letter



AISSY 株式会社・・・

事業概要：慶応義塾大学の研究の知見を生かした味覚センサーの研究・開発及び販売。(<http://aiissy.co.jp/>)

研究実績

・コーヒー、ラーメンスープ、緑茶、炭酸飲料など食品メーカー・飲料メーカーからの味覚に関する受託研究・コンサルティング

掲載実績

・サンデー毎日”健康おつまみ”連載中

・代表の鈴木隆一氏は「味博士」として、MBS「ニッポンの若社長」、NHK「首都圏ニュース 845」出演、TBS「となりのマエストロ」など取材協力多数あり。

【夢の街創造委員会株式会社 概要】

設立：1999年9月9日

資本金：11億735万円(2010年5月末現在)

住所：

(本社)〒541-0057 大阪府大阪市中央区北久宝寺町 4-4-2

(東京支社)〒107-0052 東京都港区赤坂 4-1-30 AKABISHI - II ビル 5階

代表：代表取締役社長 葭田 徹

URL：<http://www.yumenomachi.co.jp/>

事業概要：現在 9,700 店舗以上が加盟している、インターネットの宅配・デリバリー総合サイト『出前館』<http://demaie-can.com/> の運営



「出前館」とは？

『出前館』は、出前・宅配・デリバリーサービスのポータルサイトです。店舗の情報をサイト上に掲載し、出前注文を受け付けるシステムを提供しております。店舗様がFAX1台あればすぐに参入できます。現在、加盟店数は9,700店舗以上にまで拡大しております。サイトに訪れるユーザーは、ピザ・弁当・中華・寿司・洋食・酒・サービスなど多数のジャンルの出前サービス店舗から、メニューや“現在のお届けまでの待ち時間”等の情報を見て、特典付きで注文をすることができます。注文してから、商品が届き、決済が完了するまで最短で30分という世界最速のeコマースです。

簡単&無料で会員登録♪
今すぐ会員になろう!
お得な情報が届きます!



<http://demaie-can.com/>

出前館

検索

【本リリースに関するお問合せ先】

夢の街創造委員会(株) 社長室 佐藤 由紀子

03-5545-3843 (東京支社) email pr@yumenomachi.co.jp