

パンケーキの盛り付けに対する評価 —ラフ集合分析によるアプローチ—

宮城大学・滝口沙也加, 昭和女子大学・清野誠喜, 秋田県立大学・上田賢悦

背景と目的

- 食品・料理の評価・選択には視覚情報が重要となり, “盛り付け”は大きな役割を果たす
- 盛り付けに関する研究としては, 各要素に着目し, 常食を中心として分析されている



- 本研究では, 嗜好性の高いデザート類であるパンケーキの盛り付けに対する消費者の総合的な評価を明らかにする

方法

- ①パンケーキの盛り付けサンプルを収集
- ②SD5段階尺度による評価調査を実施
- ③得られたデータのラフ集合分析を行う
(決定ルールの解析)

※被験者は20代の男女(40名ずつ)計80名
※オンラインアンケート調査による実施



写真: 提示サンプル(一部)

結果

【調査①: 美味しそう】

男性

- ✓ 立体感がありトッピングが豪華な印象のもの
- ✓ 食欲を喚起させるようなボリューム感

女性

- ✓ トッピングの少ない, 平面的な商品
- ✓ 味覚・視覚の両方の視点から, シンプルな商品

【調査②: 高級感がある】

男性

- ✓ 「美味しそう」の結果とは対照的な結果に
- ✓ シンプルな見た目から洗練された印象を受ける

女性

- ✓ 高さのある盛り付け
- ✓ 黒色の食器が高評価につながった

表: 「美味しそう」上位商品の決定ルール条件(男性)

分類	属性	水準	決定ルール条件				
パンケーキ	置き方	縦		○			
		横					
		その他				○	○
皿	種類	白色/丸型		○	○	○	
		黒色/丸型					
		四角形					
デコレーション	クリーム	パンケーキ上		○			
		皿直置き					
		なし					
	バター, アイス	真ん中					
		皿上					
		なし					○
ソース	波状					○	
		コーティング状					
	皿上						
		なし					
フルーツ	フルーツ	パンケーキ上	○				
		皿上					
C.I			75.0	50.0	50.0	50.0	50.0

注: CI(Covering Index)50%以上のものを表示

表: 「高級感がある」上位商品の決定ルール条件(女性)

分類	属性	水準	決定ルール条件		
パンケーキ	置き方	縦		○	
		横			
		その他			
皿	種類	白色/丸型			○
		黒色/丸型		○	
		四角形			
デコレーション	クリーム	パンケーキ上			○
		皿直置き			
		なし			
	バター, アイス	真ん中			
		皿上			
		なし			
ソース	波状				
		コーティング状			
	皿上				
		なし			○
フルーツ	フルーツ	パンケーキ上	○		
		皿上			
C.I			75.0	50.0	50.0

注: CI(Covering Index)50%以上のものを表示

考察—まとめにかえて—

- 「美味しそう」と感じる盛り付けに関する男女の評価の特徴として, 男性は立体感のある盛り付けや, 味を想像しやすいような彩りがある商品に食欲を感じ, 「美味しそう」の評価につながる。女性はボリューム感よりも, 皿全体に綺麗に配置された商品に魅力を感じ, 「美味しそう」との評価につながる。
- 「高級そう」と感じる盛り付けに関する男女の評価の特徴として, 男性はよりデコレーションが少なく, シンプルな印象の盛り付けに対して高級感を感じやすい。女性は高さのある商品と黒い皿の商品に「高級感」を感じる。