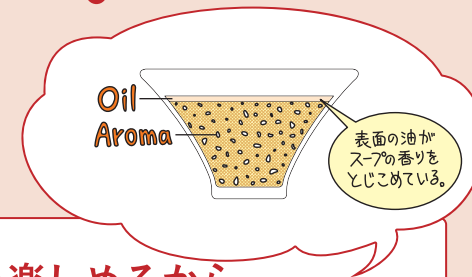


ラーメンは、ズズット! すずればもっと美味しい。

project
ZUZUTTO
ズズット!

なぜ、ラーメンはすすった方が美味しく感じられるのでしょうか? その理由を、明確な根拠とともに以下のイラストで解説します。すすった場合と、すすらなかった場合。どんな違いが起きるのでしょうか。

監修: 日本ラーメン協会



1

スープを勢いよくすくえるから

ラーメンをすくいあげると、たくさんのスープが絡んでいます。このスープがこぼれないように、一気にすすります。こうすることで、スープのうまみ成分と麺の調和を楽しむことができます。



○ 麺に絡んだスープをすくい取ることができる。

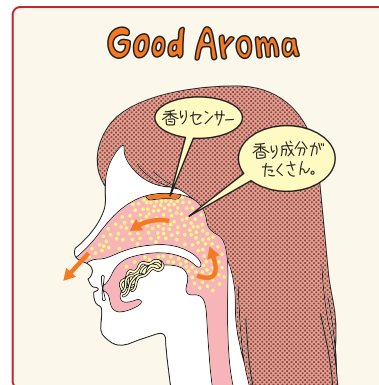


△ 麺に絡んだスープがどんどんこぼれ落ちる。

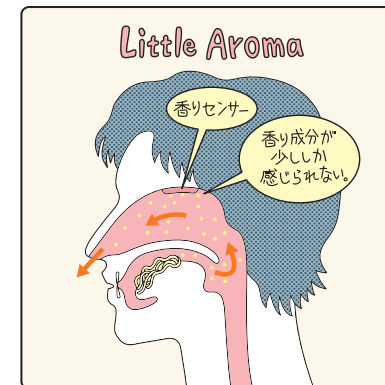
2

スープの香りまで楽しめるから

勢いよくすすすることで、スープのうまみ成分だけでなく、香り成分も口の中に入ります。口の中に入った香り成分は、息を吐くときに鼻の中を通り抜けます。勢いよくすすった方が、においを感じるセンサーが大量の香り成分をキャッチできるのです。



○ 口から鼻に抜ける時に豊かな香りをキャッチ。



△ すすらずに食べると香りの感じ方も弱まる。

今日も世界のどこかのラーメン店で **ズズット!** 一杯いかがですか?

「ZUZUTTO」および「ズズット」は、株式会社力の源ホールディングスの登録商標です。