

消費者
「焼き肉」
アンケート



消費者のもつ焼き肉イメージは 高価それとも低価格

肉を焼くだけという単純な料理方法。あとは味付けにタレを付けるだけ。その手順に何も入り込む余地はないように思える。ゆえに焼き肉、ステーキは肉のうまみが問われる料理であった。家族がいる。家族はテーブルを囲み、焼き肉を食べている。煙も上がらず、匂いだけが満ちている。家族は楽しそうに会話をかわしている。父親らしき人物が息子に語りかける。「お父さんの子供のころは焼き肉なんてなかなか食べられなかったんだぞ」。息子がそれに答える。「いまはこんなにいっぱいおいしいお肉が食べられるから、お父さんは偉くなったんだ」。父親は何も答えず、ただニコニコ笑っただけだった。焼き肉はかつてごちそうであった。むろんいまでもそうではあるが、その価格のすそ野は広がり、低価格で手軽に食べることも出来るようになった。肉のうま味が追求される焼き肉。高級料理としての焼き肉。手軽に食べることが出来る焼き肉。焼き肉はそのシーンによってさまざまな顔をみせてくれる。インターネットを利用したアンケートの第2回目（有効回答数6,329件）ではこの焼き肉を取り上げ、消費者がみた、食べた焼き肉をいろんな角度から探してみる。

アンケートは8月上旬から実施し、8月の末まで行った。有効回答数は6,329件、平均年齢は33.9歳、男女の比率は女性が50.2%、男性が49.8%とやや女性が上回った。地域別にみても北海道が3.2%、東北4.3%、関東4.4%、中部5.7%、東海5.7%、北陸2.8%、近畿19.1%、中国4.7%、四国2.9%、九州6.3%となった。

【焼き肉をどのくらいの頻度で食べますか】

焼き肉は料理の中でも簡単な料理の部類に入る。家で外食店と合わせて焼き肉をどれくらいの頻度で食べるかをきいた。

「毎週」「月2～3回」「月1回」「2～3カ月に1回」「半年に1回」「その他」の中から選択してもらった。

一番回答が多かったのは「月2～3回」で全体の43.5%と半数近くを占めた。次いで「月1回」の29.2%、「2～3カ月に1回」の18.2%となった。「毎週」と回答があったのは5.8%でこの数字と「月2～3回」「月1回」と合わせると全体の78.5%となり、月に1度は焼き肉を食べるという人が80%近くいることになる。

【家で焼き肉をすることはありますか】

外食店ではなく、家で焼き肉を食べることがあるかどうかをきいてみた。

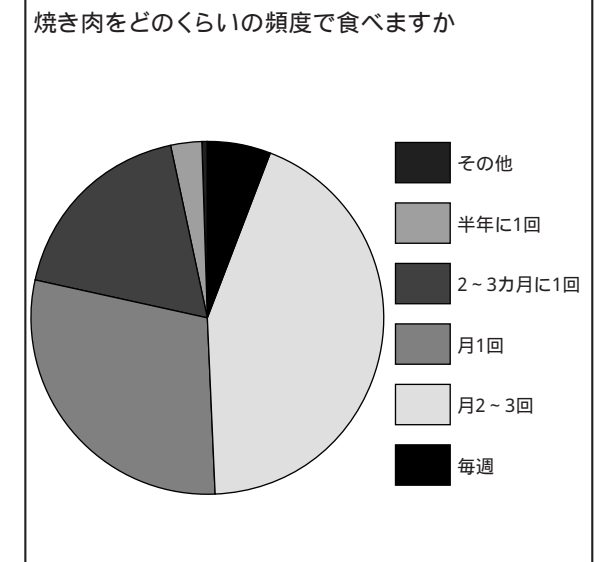
「ある」と回答のあった人は84.9%、「ない」と回答のあった人は15.1%となり、「ある」と答えた人が大多数を占めた。

【「ある」場合、その頻度は】

では「ある」と回答のあった人にその家で食べる頻度をきいてみた。

この回答も「毎週」「月2～3回」「月1回」「2～3カ月に1回」「半年に1回」「その他」の中から選択。

一番回答が多かったのは「月に1回」の32.4%で、次いで「2～3カ月に1回」の26.4%、僅差で「月に2～3回」の25.2%となった。これも「毎週」の回答割合3.2%と合わせて考えてみると、60.8%の人が月に1回は焼き肉を家で食べていることになる。やはり焼き肉は手軽に食べられて、家族も喜ぶ料理ということなのだろう



か。

【家で焼き肉をするメリットは】

そこで家で焼き肉をするメリットをきいた。

この問いには「安上がり」「独自の味付けが出来る」「一家団らんで食事が出来る」「近所に焼き肉屋がないから」「その他」の中から選んでもらった。

それによると「安上がり」と回答があったのが一番多く、全体の54.9%と半数以上を占めた。次いで「一家団らんで食事が出来る」の31.5%、独自の味付けが出来るの8.0%という順になった。

最近は低価格の焼き肉店もかなり増えてきたが、家で食べればそれよりも安くあがるということか。それともやはり焼き肉にはまだまだ高価というイメージが残っており、現在の低価格化の進む焼き肉店を知らない人もいるのではないだろうか。

【「ない」場合、家で焼き肉をしない理由は】

家では焼き肉をしないと回答していただいた人に、なぜ焼き肉をしないのかをきいた。

「安上がり」「準備やあと片付けが面倒」「部屋が汚れる」「焼き肉の匂いがつく」「外食の方がおいしいから」「その他」の中から選んでもらった。

一番、回答が多かったのは「外食の方がおいしいか

ら」で全体の28.1%と、ほぼ3分の1近くが味覚面での優位性をあげている。次いで「焼き肉の匂いがつく」で23.4%、「部屋が汚れる」の19.7%の順となった。4番目には僅差で「準備やあと片付けが面倒」17.7%が入っており、「準備やあと片付けが面倒」「部屋が汚れる」「焼き肉の匂いがつく」の3つの家庭内での事情を合わせると全体の60.8%となり、この問題をクリアできるような商品パックが出来れば、もっと焼き肉需要も伸びるのではないだろうか。

【焼き肉店をどのくらいの頻度で利用しますか】

実際に焼き肉店に出かけていく頻度をきいた。「毎週」「月2～3回」「月1回」「2～3カ月に1回」「半年に1回」「その他」の回答の中から選択してもらった。

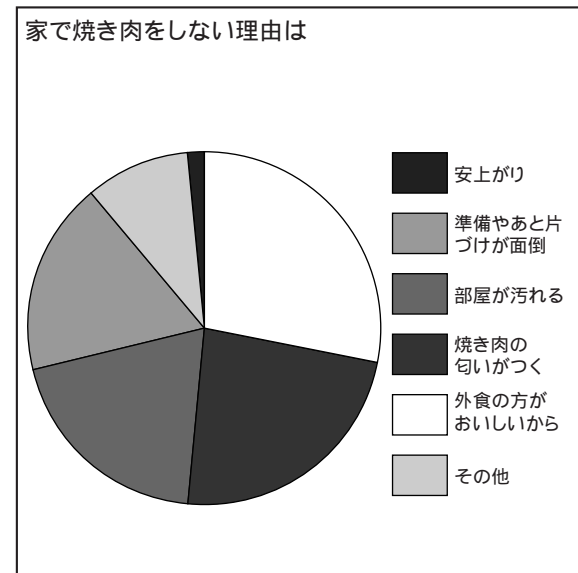
この中で一番多かったのは「2～3カ月に1回」で全体の31.2%と3分の1以上を占めた。この数字は少し意外に思える。2～3カ月のスパンは長く感じられ、この期間だけをみると高価な料理というイメージが浮かびあがってくる。

次いで多かったのは「月に1回」の28.7%で、やや低価格の焼き肉店の浸透度がうかがえるか？。さらに「半年に1回」の18.5%となり、焼き肉店での食事は「2～3カ月に1回」に比べて、さらに豪華な食事へと昇華する。ちなみに「毎週」と回答があったのは全体の0.7%で1%にも満たない数字であった。

豆知識 肉は焼くとなぜ、縮む

肉を構成するタンパク質は20種類のアミノ酸で出来ており、そのアミノ酸はネックレス状につながっています。このネックレスのことをポリペプチド鎖といい、肉を加熱すると、このポリペプチド鎖が激しく揺れて、鎖がほどけてしまいます。その結果として、ほどけたもの同士がさらに結束を高めようと近くにある物質と結合してしまい、小さくコンパクトになってしまうのです。

「今さら聞けない肉の常識」より



【お気に入りの焼き肉店がありますか】

「ある」と回答のあったのは全体の53.7%、「ない」と回答があったのは46.3%となった。「ない」との回答が46.3%と半数近くになったのは少し、多いような気がするが、選挙でいうところの浮動票的な考え方でいえば、焼き肉店がなじみをお客を増やせる余地はまだあると考えられるのではないかな。

【「ある」場合、その店舗名と所在地は】

この回答に関して、かなりの細かな意見が寄せられた。現在はその集計を行っている段階で、残念ながら今季号のミートビジネスの掲載には間に合わなかったが、来季号では、実際にそのランキングの中に入った焼き肉店への取材を行い、多角的に、なぜ支持が高かったのかを取材、掲載してみたい。

【「ある」場合、そのお気に入りの理由は】

このアンケートの回答に関しても来季号に掲載していきたい。

【焼き肉店を利用するときの人数は】

この回答には「1人」「2人」「3人」「4～5人」「6

～10人」「その他」を用意し、選択してもらった。一番回答率が高かったのは「4～5人」で51.7%と半数以上を占めた。次いで「2人」の25.5%、「3人」の15.5%、「6～10人」の5.6%となった。

【複数人の場合、その構成は】

複数人で焼き肉店を利用するときの構成をきいてみた。

回答には「友人」「恋人」「夫婦」「家族（子供連れ）」「兄弟」「姉妹」「親類」「仕事仲間」「その他」の選択肢を用意。

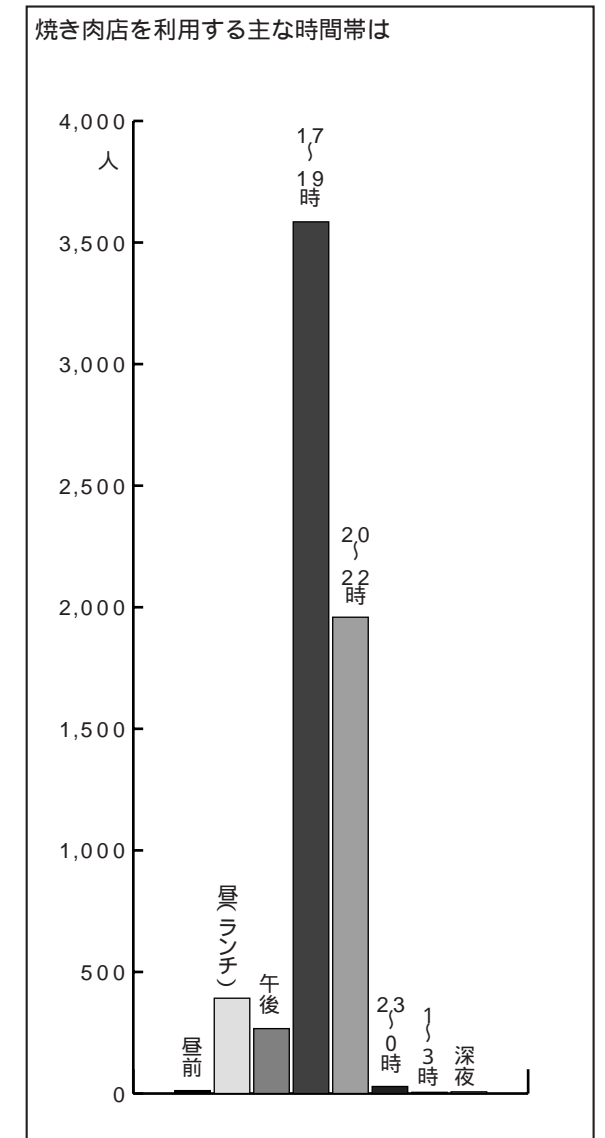
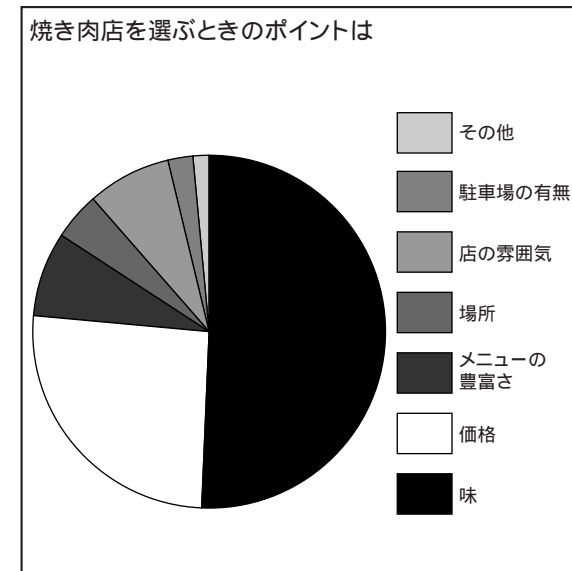
「家族（子供連れ）」という回答が一番多く46.2%となり、次いで「友人」の18.1%、「夫婦」の15.1%、「仕事仲間」の8.9%、「恋人」の7.7%の順となった。

一番回答率の高かった「家族（子供連れ）」は前のアンケートである【焼き肉店を利用するときの人数は】と連動しているのか、アンケート結果では4～5人の子供連れでの家族の来店が平均的な顧客像となっている。

【焼き肉店を利用する主な時間帯は】

「昼前」「昼（ランチ）」「午後」「17～19時」「20～22時」「23～0時」「1～3時」「深夜」の中から回答してもらった。

それによると「17～19時」という回答が一番多く、全



体の57.3%、次いで「20～22時」の31.3%、「昼（ランチ）」の6.3%となった。この上位の2つ「17～19時」と「20～22時」の回答を合わせると88.6%となり、大半の人がこの時間帯に焼き肉店を利用していることになる。

では先ほどの平均的な顧客像を再び考えてみると、4～5人の子供連れで17～19時の間に来店するということになる。そして、この顧客像は実際の姿としても十分に想像出来るだろう。

【焼き肉店を選ぶときの重要視するポイントは】

このアンケートには「味」「価格」「メニューの豊富さ」「場所」「店の雰囲気」「駐車場の有無」「その他」の回答を用意し、選んでもらった。

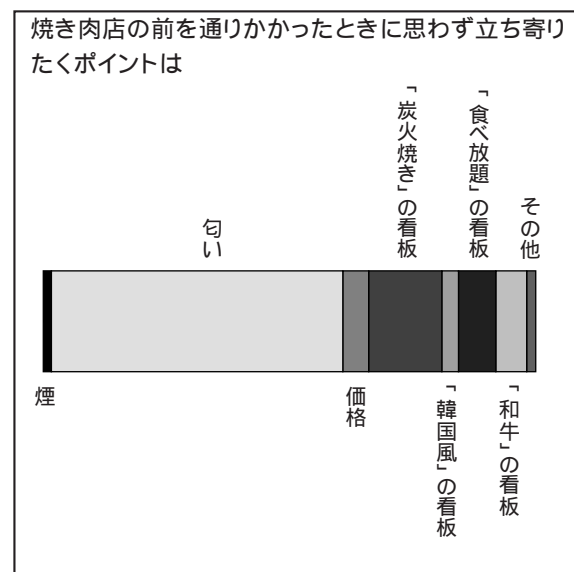
一番、回答率の高かったのは「味」の50.7%で、次いで「価格」の25.7%、「メニューの豊富さ」の7.8%となり0.1%の僅差で「店の雰囲気」が続いた。

前述のアンケートで「家で焼き肉をしない理由」をきいたが、そのとき一番回答が多かったのは「外食の方がおいしいから」であった。この回答を考えると「味」と回答が多かったのもうなずけるだろう。

【選ぶポイントでチェックされた項目を具体的に】

この回答は目立った回答をピックアップさせてもらい、一つの表にまとめたのでそちらをご覧ください。

【焼き肉店の前を通りかかったとき、思わず立ち寄りたくなるポイントは】



「煙」「匂い」「価格」「炭火焼き」の看板」「韓国風」看板」「食べ放題」の看板」「和牛」の看板「その他」の中から回答を選んでもらった。

それによると「匂い」が半数以上の59.2%を占めてトップになり、次いで「炭火焼き」の看板の14.9%、

「食べ放題」の看板の7.6%、「和牛」の看板の6.3%の順となった。

「匂い」がトップになったのは妥当のような気がするが、2番目の「炭火焼き」の看板は少し意外なような気がする。「食べ放題」や「和牛」の文字よりも「炭火焼き」の文字の方が、魅力的であったということはどういうことか。焼き肉の原点的な食べ方である、炭火を使い、金網を乗せ、その上で肉を焼く。量や味よりも雰囲気を楽しみたいと考えている人が多いということか。

【あなたが今まで焼き肉店で体験した心に残るエピソードは】

この回答はピックアップさせてもらい1つの表にまとめたので、そちらをご覧ください。

【あなたが今まで焼き肉店で経験した気分を害したエピソードは】

この回答もピックアップさせてもらい1つの表にまとめたので、そちらをご覧ください。

【必ず注文する焼き肉メニューは(複数回答可)】

このアンケートには焼き肉の主要メニューである「ロース」「カルビ」「バラ」「骨付きカルビ」「タン」「塩タ

必ず注文する焼き肉メニューランキング

1	塩タン	4,366pt
2	カルビ	4,335pt
3	ロース	3,796pt
4	ハラミ	1,616pt
5	ミノ	1,443pt
6	骨付きカルビ	1,376pt
7	レバー	1,035pt
8	バラ	1,024pt
9	生レバー	923pt
10	タン	868pt

ン」「ハラミ」「レバー」「生レバー」「ミノ」「センマイ」「ツラミ」「ハチノス」「ハート」「マメ」「その他」の中から選んでもらった。詳しいランキングは表をご覧ください。

【牛肉の国産、輸入にこだわりますか】

「国産にこだわる」という人は全体の30.6%となり、「輸入にこだわる」という人は0.2%とわずかとなった。「どちらでもよい」と答えた人は半数以上の69.2%に。

この結果だけを見ても、焼き肉の味の決定権はタレにあるように思われてくる。焼き肉店を選ぶポイントで「味」が一番多かったことを考えると、多くの肉がどちらでもよいと考えている人は、タレの味にポイント置いているといわざるを得ないだろう。

【こだわる場合、その理由は】

この回答は自由に書いてもらいその中から、ピックアップさせてもらい1つの表にまとめたので、そちらをご覧ください。

その中でも国産にこだわるという回答のあった人の多くは「安全性」の問題に触れており、国産が外国産に比べて安全であるというイメージが根強いことを物語っている。

【タレに対するこだわりはありますか】

2つ以上のタレがある方が望ましいとの回答が多くあった。1種類ではなくバリエーションに富んだタレの方

が家族で食べやすく、飽きがこないということか。

また、このアンケートは自由に書いてもらい、回答者、各自のタレに対するこだわりを教えてもらった。そんな中からいくつかをピックアップさせてもらい表にまとめたので一読していただきたい。

【お肉以外の焼き物で欠かせないものは】

このアンケートには「野菜類」「魚介類」「野菜と魚介類、両方」「お肉さえあればいい」「その他」の中から選んでもらった。

もっとも回答が多かったのは「野菜類」で、全体の66.3%となり、次いで「お肉さえあればいい」の15.6%、「野菜と魚介類、両方」の13.4%の順となった。「お肉さえあればいい」と回答が多かったのは予想外であった。回答者の平均年齢33歳という年代からか、肉が好きな人

豆知識 炭火焼きはなぜおいしいか？

あるデータではうま味を構成するグルタミン酸という物質が、炭火調理とガス火調理を比較した場合2.2対1.8（牛肉が1）と、炭火調理の方が若干多く含まれているという数値が出ています。これは炭火から出る遠赤外線が肉内部に吸収され水分をある程度蒸発、と同時にタンパク質を変化させグルタミン酸を増やすからです。

「今さら聞けない肉の常識」より



が多いということだろうか。

【野菜、魚介の中でも欠かせないものは】

野菜類で特に回答が多かったのは玉ねぎ、ネギ、シイタケなど。またサンチュという回答が目立った。魚介類で特に回答が多かったのはイカとエビ。この二つ以外にはホタテなどの貝類の答えがあった。

またこの回答も自由に書いてもらい、内容は多岐にわたっているの、ピックアップさせてもらい、表のまとめたので、ご覧いただきたい。

【サイドメニューとして欠かせないものは(複数回答可)】

「アルコール」「白飯」「めん類」「漬け物」「キムチ」「ビビンバ」「クッパ」「サラダ」「スープ」「アイスクリーム」「その他」の選択肢から回答は選んでもらった。

それによってもっとも注文されたサイドメニューは「キムチ」の58.0%で、次いで「アルコール」の54.6%、「ごはん」の47.3%の順となった。この他にも「ビビンバ」「サラダ」「スープ」はともに20%以上の支持を受けており、やはり焼き肉店の定番メニューといえるだろう。

【晚ご飯目的の場合の1人分の予算は】

「1,000円以内」「1,500円以内」「2,000円以内」「2,500円以内」「3,000円以内」「3,500円以内」「4,000円以内」「4,500

円以内」「5,000円以内」「5,500円以内」「6,000円以内」「6,500円以内」「7,000円以内」「8,000円以内」「9,000円以内」「10,000円以内」の中から選んでもらった。

それによると一番回答が多かったのは、「3,000円以内」で全体の21.3%となった。次いで「2,000円以内」20.3%、「2,500円以内」の14.3%、「5,000円以内」の12.1%の順と

なった。一般的にみてどうだろうか。晚ご飯の1人分の食費が「3,000円以内」というのは高いという感覚があるだろう。では、やはり焼き肉店へご飯を食べに行くという事はごちそうの部類に入るのではないだろうか。ちなみに「10,000円以内」という回答は全体の1%あった。

もう一度、平均的な顧客像を再び考えてみると、4~5人の子供連れの家族で17~19時の間に来店する。そして使う金額は一人頭3,000円で、合計で12,000円~15,000円の間ということになる。

【焼き肉店が提供するランチメニューを利用することはありますか】

「ある」と回答があったのが51.6%で半数以上を占めた。「ない」と回答があったのは48.4%だからその差はわずかである。

【「ある」場合、店を選ぶポイントとは】

では、そのランチメニューを食べる焼き肉店を選ぶポイントをきいてみた。

回答は「味」「価格」「セット商品の充実」「ボリューム」「商品提供のスピード」「近所にあるから」「その他」の中から選択。

一番回答が多かったのは「セット商品の充実」で全体の38.4%、次いで「価格」の34.8%の順となった。この2つの回答を合わせる全体の70%を超えることになり、ランチメニューには低価格のセット商品を取りそろえれ

ば十分消費者にアピールすることが可能である。

【焼き肉店を利用したあと、立ち寄り店はありますか】

「ある」と回答があったのは全体の15.5%と低く、「ない」と回答があったのは84.5%とかなりの高い数字となった。やはり焼き肉を食べたあとは満足感でいっぱいの人が多いということだろうか。

【「ある」場合、どういったお店ですか】

この答えには「喫茶店」「バー」「スナック」「居酒屋」「ファストフード」「レストラン」「牛丼屋」「中華料理屋」「焼き肉店」「その他」の回答から選んでもらった。

一番、回答が多かったのは喫茶店の32.2%、次いでスナックの12.1%となった。また、焼き肉店のあとに焼き肉店に立ち寄ると回答があったのは0.7%となった。

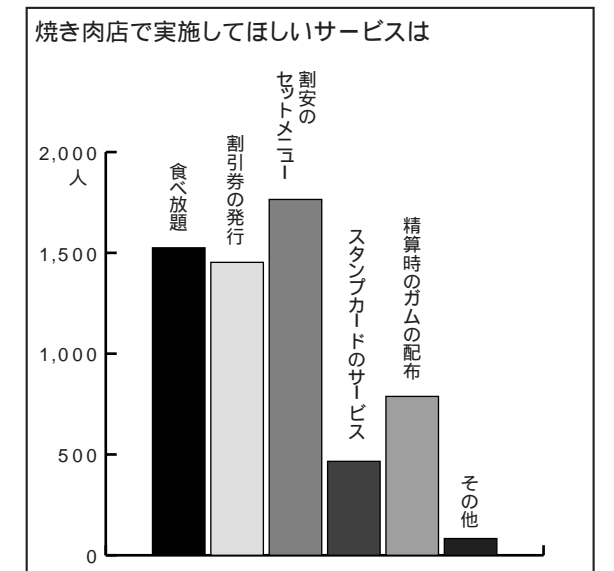
【焼き店で実施してほしいサービスは何ですか】

このアンケートには「食べ放題」「割引券の発行」「割安のセットメニュー」「スタンプカードのサービス」「精算時のガムの配布」「その他」の回答を用意して、選んでもらった。

それによると一番実施してほしいサービスは「割安のセットメニュー」となり、全体の28.9%となった。次いで「食べ放題」の25.0%、「割引券の発行」の23.8%の順となった。「割安のセットメニュー」はランチ時に利用する焼き肉店のポイントでも支持されており、これからの焼き肉店のキーワードになるのではないだろうか。「食べ放題」のサービスは実施している焼き肉店も多くあると思うが、「割引券の発行」はどうだろうか。これからのサービスへの1つの提案として、複合的なサービスを考えてみてはどうか。「食べ放題」に「割引券の発行」を重ねる、あるいは「割安のセットメニュー」の「食べ放題」など、消費者にとって魅力的なサービスにならないだろうか。

【あなたにとって理想の焼き肉(店)とは】

この回答は自由に書いていただいた。理想の焼き肉に



ついて深い意見をもっている方もおり、こちらで何点かをピックアップさせてもらい、表にまとめてみたので、ご覧いただきたい。

【焼き肉店さんに対して何が注文はありますか】

この回答も自由に書いていただいた。焼き肉店にとって耳の痛い意見もあるだろうが、やはり何点かピックアップさせてもらい、表にまとめてみたので、ご覧いただきたい。

焼き肉はいまや大衆料理である。いくら輸入牛肉の登場により食べやすくなったとはいえ、その根本には「おいしい焼き肉を食べたい」との意識が流れている。そして、その意識はときには豪勢に、気前よくと、心に働きかける。焼き肉を食べて思ったより金額が張ったと感じたことはないだろうか。しかし、いくら値段が予想よりかかってしまおうが、皆と一緒に食べる焼き肉はどこかで満足を与えてくれる。焼き肉とはやはり不思議な料理である。

これからは低価格が売り物の焼き肉店はますます増え、利用者も増えていくだろう。この同じ内容のアンケートを1年後行ってみれば、果たしてどのように数字は変わり、内容は変わっているだろうか。

焼き肉店を選ぶポイントは
小さい子供もいるので焼き肉以外の副メニューが重要なんです。お肉の値段もですが、あんまり高くても食べてから「たいしたことなかった」なんてなるのが結構あるんですね。
主人が焼き肉があまり好きではない(私は大好きです)ので、たまにしか行けないから、多少は高くてもおいしい所に行きたいと思います。
どんなに価格が安くても、おいしくない所では食べたくありません。
焼き肉は、ステーキなんかと違って、とにかくがつがつと腹いっぱい食べたいもの、そんなわけで、質もさることながら安さを追求しています。
肉のブランドにはこだわらないけど、におわないという点で国産の物であること。ちょっとだったら高くても構わないので、おいしいもの。野菜が無農薬というのもポイントです。
肉質が良く、チェーン店のような甘めのタレではないその店独自のタレをもっていること。
やっぱり、いろんな種類の肉を食べたいし、ユッケや冷めんなど、自宅では食べられないものも食べたい。そういう意味では、メニューの選択肢が多い店の方がいい。

あなたが今まで焼き肉店で体験した心に残るエピソードをお教え下さい
店のおばちゃんの雰囲気良く、とても親しみがもてる人だった。料理以外でも満足出来た。
肉が大嫌いだったけど、上司に高い焼き肉店に連れていってもらい肉が好きになった。最近ではどんな肉でもおいしく食べられる。
子供のころ家族でよく食べに行きました。父が焼いてくれた肉をどんどん子供たちの皿によそってくれた。
焼き肉とは直接関係ないのですが、タマゴっちを忘れてしまい、次の日また焼き肉を食べに行きました。お店の人がちゃんとお世話してくれました。
こまめに、炭を確認に来てもらった。気使いが良かった。
いま行っている所は、子供が赤ちゃんのときから連れていってました。もう12歳になりましたが、そのときから知って下さっている方たちによくしてもらっています。
たわいないことですが、メニューの中身をきいたとき、詳しく説明してくれたこと。普通どこもしてくれないので。
スキーへ行った帰り大雪で車が渋滞で立ち往生。山を降りたのは15時間後・・・全員お腹が空いて声も出ない。「とにかく何か食べよう」ってことで走るこ5分、焼き肉やを発見！。そのときに食べた焼き肉のおいしさといったら・・・ちょっと泣きそうでした。
店主がお肉屋に昼間勤めており、店でブタの頭の解体をみせてくれた。見事な包丁さばきでした。
とても落ち着いた高級感すら漂う店が、対応は良かったが、まずかった。あまりに納得いかず、ふつうのファミリーの行きそうなどこへ行ったら、活気があり、おいしかった。そのとき私は思った！！私はやっぱり庶民なんだ～！！

あなたが今まで焼き肉店で気分を害した経験があれば教えてください
注文したものがなかなかこなかったこと。ロースを頼んだとき、とても硬くて、もう一度ロースを頼んだら最初の物とはぜんぜん違って、とても柔らかいお肉がきたこと。
肉の乗ってくるお皿が汚かった。
お肉は炭火ですごくおいしいのに、店内が汚く、肉を食べる気がしないし、店員も愛想が悪い。
とくに気分を害したほどのことはないですけど、食べ放題などでたらふく食べたとしても、味で満足しないので、やっぱりおいしいところにいけば良かったと思うことはあります。
確かに値段は安かったが、あまりにもひどい肉がでてきたとき。
店員の態度の悪い店で食べたときは、いくらおいしいものでもまずく感じた。(焼き肉店だけのことではないが)
椅子を拭いた雑巾でそのままテーブルを拭いていて、とても嫌な感じがした。でも後日、手紙で感じたことを書いて知らせたらすぐ返答をもらえたので、また行こうという気になった。
煙に巻かれて、苦しかった。
「あなたたちは、安い方でいいわよ」と店の人にいわれた。
煙を吸い取らない網焼き機で、煙がもうもうと出て、洋服に焼き肉の匂いがばっちりついて、翌日リ - ニングに出したこと。

「国産」「輸入」「どちらでもよい」にこだわる理由は
歯ごたえと甘味がある。輸入肉は、なんとなくパサパサしていて歯ごたえがもう1つです。
ふだんから何でも口にするのは、なるべく同じ日本のものが良いと思っているので。
できれば日本のものがいい、という神話のようなもの。
何となく、安心感がある。また、国産が軟らかくおいしい。
国産の方がおいしいイメージがあるから。ただし、外国産でも家で買って食べたときにおいしかったことが何回もあった。
なんとなく、国産の方が安全のイメージがあるから。
味が全然違うし、安全性の面でも国産の方が安心して子供にも食べさせられるから。
安全性。輸入ルートや何をえさにしているか、話題になった感染症などを考えるとmade in japanは信頼出来る。輸入肉は安いですが、少々高くてもいつも和牛を買います。
あのお肉の甘さは、国産の手間暇かけたものだけと思う。

タレに対するこだわりはありますか
しょうゆ味・みそ味・レモン酢、といった感じで、必ず2種類以上のタレが用意してあること。
ドロツとしたのがお気に入り。焼き肉店では最低2種類はほしい。さっぱり系とこってり系。
肉に合ったその店独特のタレがある。
・・・あまりおいしくないと、悲しくなります。
タレは肉とともに重要なアイテムである。
最低2、3種類はほしい！。同じ味ではくどくなってくるので。
子供も喜べて大人もおいしいのがいいですね！
辛いものと甘いもの両方がほしい。自分で調節出来る。あと、ポン酢もほしい。

あなたにとって理想の焼き肉（店）とは
週代わり企画があって、家族連れが問題なく行けるところ。週1くらいで行きたい。
1. 食べ放題 2. 価格がそれなりに安い 3. サイドメニューが豊富 4. 肉が新鮮
清潔感は欠かせない。あとはおいしい和牛を期待します。
看板に偽りのない店。
においがつかず、小さい子がいても安心なこと。現在、一番下の子がまだ小さいので、焼き肉店には、数年行っていません。
やっぱり、炭焼きで煙りの少ない工夫されたコンロで・・・ピカピカにきれいにしなくても良いけど、清潔であること、トイレがきれいなこと。
白川郷で以前食べた飛騨牛の串焼きのような、肉本来の味が楽しめるような塩とコショウだけで味付けされたもの。
おいしくてアットホームな雰囲気が大切だと思う。堅苦しい焼き肉屋なんて絶対ヤダ!!! こぎれいなとこよりも汚くて、壁にシミと匂いが染みついたらいい!
おいしいことももちろんですが、食べることの楽しみの1つに、家族の団らんのかたまりとして子供に対する配慮ももっとして下さると嬉しいです。
味ももちろんですが、店の雰囲気や従業員の態度が良い(清潔感がある)と女の子どうしても入りやすいと思います。

野菜、魚介の中でも欠かせないものは
焼き野菜よりチョレギなど生野菜がほしくなる。
焼こ肉店で魚介は食べないですね。。巻く野菜はたまに頼みます。
とうもろこし、キャベツ、玉ねぎ、ウインナーなどなどで焼かずに肉を巻いて食べるチシャ!も絶対に欠かせない。
野菜が入ると、焼き肉というよりバーベキューや鉄板焼きの感じがするので、何だか邪道。お肉を食べている気がしない。
サラダ(焼き野菜より食べる。さっぱりしてるし) えび(大好きだから)
さんちゅ。肉1枚に対して、さんちゅ1枚は基本です。
とくにない!。野菜があればいい。

焼き肉店さんに何か注文がありますか
いい肉を置くようにしてもらいたい。店の外観なんかにお金をつぎ込むより、質のいい肉を用意して下さい。
「網」を替えてほしい。
肉を冷凍のまま出すのはやめてほしい。
ごちゃごちゃしているお店が多いみたいですが、もっと広くてすっきりした感じにしてほしいです。
メニュー表にお肉の種類についての説明や、季節によるお奨めが書いてあると参考になります。食べたことのないお肉がまだまだたくさんあるので、少量の盛り合わせがあったりすると、いいきっかけになります。
たばこを吸う人が近くにいて、食を味わえない。テーブルは禁煙と喫煙のゾーンは絶対分けてほしいし、空調をちゃんと効かせて、たばこの煙やにおいが禁煙ゾーンに入らないようにしてほしい。
洗練されたユニホームの着用。
食べ放題っていまちおいしくないイメージがあるんですが、安いと肉の質も落ちるのは仕方ないんでしょうか。安く、おいしい食べ放題のサービスを実施して下さい。
ビールのジョッキはキンキンに冷やしてほしい。管理する方は大変だと思うけど、炭焼きで食べたい。肉ばかりだと飽きるので、ちょっとしたお刺身なんか置いてくれると助かります。(前に行った店では馬刺しがあった! もちろん注文しました)
やっぱりもう少し、安くなれば良いと思います。理想の焼き肉店の項目でも書いてますが、子供用メニューをつくらせてほしいです。子供だけでなく、お年寄りなんかでも食べられるように、肉を薄めに切ったものも選べるようにしてほしい。