未回答は省〈・複数回答有り		白鶏麺			
		男性	女性	合計	
人数 麺の量は?		37	11	48	
麺の量は?	多八	4	1	5	
	<mark>普通</mark> 少ない	32	9	41	
	少ない	1	1	2	
麺の味は?	うまい	19	2	21 23	
	普通	14	9	23	
	あんまり	2	0	<u>2</u> 2	
フープの吐けっ	まずい	1	1		
スープの味は?	うまい 普通	28 8	5 4	33 12	
	百週	0	0	0	
	あんまり まずい	0	0	0	
スープのコクは?	ある	16	3	19	
<u> </u>	普通	9	6	15	
	あんまり	3	2	5	
	まずい	9 3 0	0	0	
スープの塩加減は?	良い	28	6	34	
CA CONTRACTOR OF THE CONTRACTO	ちょっとしょっぱい	12	5	17	
	しょっぱい	0	0	0	
スープの辛さは?	しょっぱい ちょうど良い ちょっと辛い 辛い	0	0	0	
7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	ちょっと辛い	0	0	0	
	辛い	0	0	0	
	マジ、辛い	0	0	0	
スープのさっぱり感は?	ある	24	8	32	
	まあまあ	7	2	9	
	無い	3	0	3	
烏龍煮玉子の味は?	うまい 普通	22	8	30	
	普通	8	3	11	
	あんまり	0	0	0	
	まずい	0 2	0	0	
要らないトッピングは?	玉ねぎ	2	2	4	
	金針菜	6	1	7	
	メンマ	3	1	4	
	きくらげ	0	0	0	
	カシューナッツ	0	0	0	
	チャーシュー 烏龍煮玉子	0	0	<u>0</u>	
このラーメンに合うトッピングは?		2	1	3	
<u> </u>	のり 岩のり	1	0	<u> </u>	
	揚げネギ	1	0	1	
	焦がしネギ	2	0	2	
	白髪ネギ	3	3	6	
	ネギ(みじん切り)	0	0	0	
	ーート・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0	0	0	
	青ネギ 薬草系 キャペツ	1	0	1	
	キャベツ	1	0	1	
	主物 .	3	0	3	
	きくらげ	1	0	1	
	ほうれんそう	1	0	1	
	パクチー	1	0	1	
	梅	1	0	1	
	きくらげ ほうれんそう パクチー 梅 春菊	1	0	1	

	ニラ	1	0	1
	青 梗 艾	1	0	1
	黒コショウ細切りザーサイ本綿豆腐	0	1	1
	細切りザーサイ	0	0	0
	木綿豆腐	0	0	0
	チーズ	0	0	0
	バター	0	0	0
	ニンニクの茎	0	0	0
	レタス 香菜 水菜	0	0	0
	香菜	0	0	0
	水菜	0	0	0
◇の L ** ピング (目せ) の事けっ	白八	24	0	20
今のトッピング(具材)の量は?	<mark>良い</mark> 多い	21	9	30
	少ない	1 7	2	<u>1</u> 9
白鶏の味付けは?	うまい	29	4	33
口類の外別リスト	<mark>プスV </mark> 普通	8	5	33 13
	あんまり	0	1	13
	まずい	0	0	0
チャーシュー・白鶏の厚みは?	直い	0	0	
-	問題なし	31	5	35
	薄い	2	2	
ラーメン全体のパランスは?	良い	19	7	26
	普通	14	2	16
	あんまり	2	0	2
	まずい	0	0	0
価格はいくらが妥当?	500円	1	0	1
	550円	0	0	0
	580円	3 2	1	4
	600円		1	3
	630円	1	0	<u>1</u> 1
	650円	1 10	<u>0</u>	
	700円	10	1	1 <u>5</u> 2
	750円	2	0	2
	780円	13	2	15
	800円	1	0	1
	850円	1	0	1
	880円	2	2	4
	900円	0	0	0
	980円	0	0	0
	1000円以上	1	0	1
屋台には600円以下のラーメンは必要ですか?	必要	23	5	28
	不要	12	3	15
屋台には醤油系ラーメンは必要?	必要	13	3	16
スの外のみウ上、前相かせのコメン・!	不要	22	6	28
その他の改良点・感想などのコメント 概治をのまれるばれる更		4		4
醤油系の支那そばが必要 太麺が良い		1		1
▲麺が良い もう少し硬い麺が良い・麺が柔らかい・こしがない		1	1	1
もう少し使い麺が良い 類が采らかい こしかない 麺の量が多少多いかも		2 3	1	3
類の量がタンタいかで 油分が強かった・時間が経つと油分が出てくる		3	2	5
スープがもっとあっさりしてほしい		2		2
スープがもっと熱いと良い		1	1	5 2 2
ハ ノル・ロフに対なって区々・	L		1	

金針菜などの食材の説明が必要	1		1
金針菜が少ない		4	4
塩がうすい	1		1
しょっぱい		2	2
600円以下(500円)のラーメンが絶対必要	2	2 3	2 5
600円以下(500円)のラーメンが絶対必要 サーチャー醤(薬味)は要らない	1	1	2
具が多い	1	1	2
ネギが少ない	1		1
何か一つパンチを(見た目・味・トッピングなど)	1		1
麺をもっと細く			1
ちちれ麺が良い		1	1
玉ねぎが少し多い			1
玉ねぎはトッピングで選べると良い	1		1
もう少しキレがほしい	1		1
スープがしょっぱい・後からしょっぱくなった			1
白鶏が少ない			2
白鶏をもう少し厚くしてほしい	1		2
白鶏がパサパサして美味しくない		1	1
サーチャー醤(薬味)を早く入れると味が変わらない	1 1		1
胡麻をもっと入れてほしい	1		1
アクセントになる濃い味のトッピングがほしい			1
見た目がきれい		1 1	1
具のパランスがいい		1	1
女性受けしそう		2	2
700円位ならちょくちょく食べにいく	1		1
麺がありがち		1	1
屋台でであったことのないラーメン			1
美味しかった。とっても美味しかったです	2		4
美味しかった・とっても美味しかったです 屋台では高級すぎるけど良い スープがすご〈美味しい	1		1
スーフがすこ(美味しい)	2		2
口鞄がとっても手味しかった	1		1 1
醤油系が好きですけどこの塩ならOK マレーシアで食べたワンタン麺とスープが似ていた 全体に完成された味なので自信を持ってください ポリュームが有りスープの味等のパランスが良い	1		1 1
マレーシアで食べたワンタン麺とスープが似ていた	1		1 1
全体に完成された味なので目信を持ってください	1		1
ボリュームが有リスーフの味等のバランスが良い	1		1
薬味が入ると風味が出た・美味しかった	1	3	4