



# 外食アワード2021

第10回 外食アワード2021

「外食アワード2021」の授賞式が、12月29日(木)に、東京都港区有明の東京有明コロシアムで開催された。授賞式には、各賞の受賞店代表者や、ファンクルの代表者が参加し、授賞式が行われた。

**最優秀賞**  
**味がおいしい**  
 味がおいしいという評価が最も高く、全体の48%を獲得した。これは、ラーメン店の人気を反映していると考えられる。



**サービスがよい**  
 サービスがよいという評価も高く、全体の26%を獲得した。これは、顧客満足度を高めることに注力している店舗が多いことを示している。



**清潔感がある**  
 清潔感があるという評価も高く、全体の13%を獲得した。これは、衛生管理に力を入れている店舗が多いことを示している。



**環境がよい**  
 環境がよいという評価も高く、全体の11%を獲得した。これは、店内の雰囲気や音楽などに注力している店舗が多いことを示している。



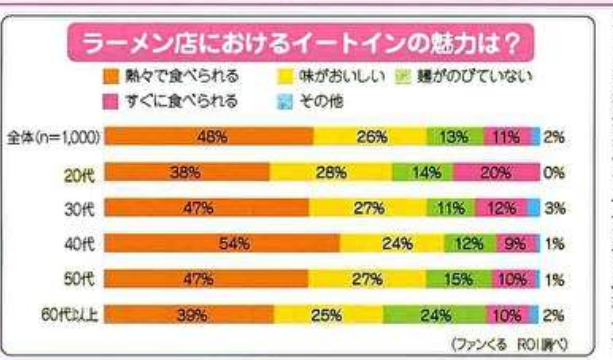
**価格が安い**  
 価格が安いという評価も高く、全体の2%を獲得した。これは、コストパフォーマンスに注力している店舗が多いことを示している。



**予約が取りやすい**  
 予約が取りやすいという評価も高く、全体の2%を獲得した。これは、予約システムに注力している店舗が多いことを示している。

**その他**  
 その他という評価も高く、全体の2%を獲得した。これは、様々な理由で評価されている店舗が多いことを示している。

## ラーメン店におけるイートインの魅力は？



## 「現場感」と「元気な雰囲気」

ラーメン店に求められている「現場感」と「元気な雰囲気」が、顧客満足度を高めることに大きく貢献している。店舗の雰囲気や音楽などに注力している店舗が多いことを示している。

「現場感」と「元気な雰囲気」が、顧客満足度を高めることに大きく貢献している。店舗の雰囲気や音楽などに注力している店舗が多いことを示している。

国内最大級の顧客満足度向上プラットフォーム。お客様の声を元に、効果的に顧客満足度を高めることが可能。定期的に意識調査も実施している。/ 電話：03-5551-1111

「現場感」と「元気な雰囲気」が、顧客満足度を高めることに大きく貢献している。店舗の雰囲気や音楽などに注力している店舗が多いことを示している。