

おいしさを数値化するという仕事

株式会社 味香り戦略研究所



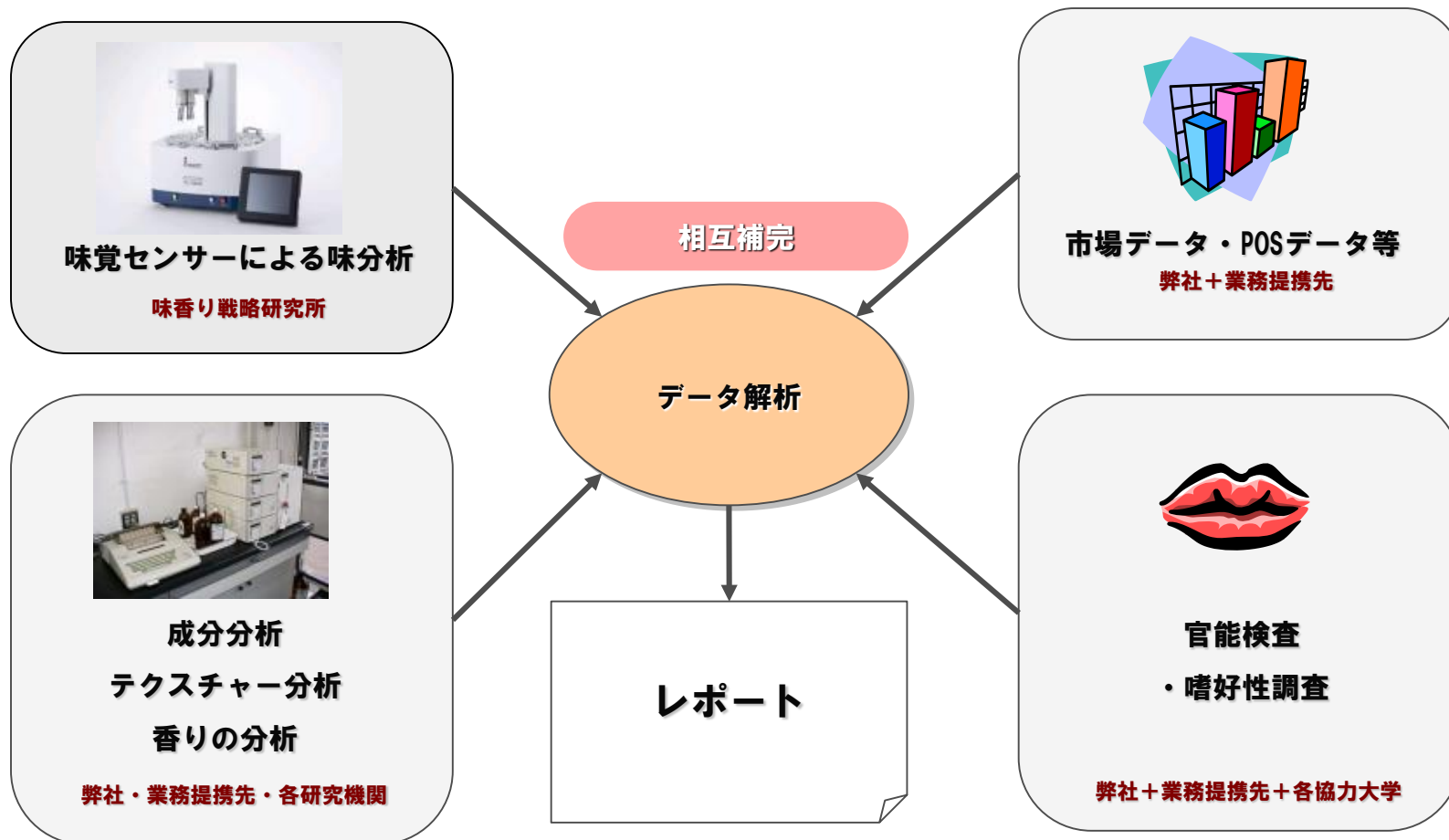
味香り戦略研究所のご紹介

飲料、食品の味を数値化することをサービスとして提供し、味覚センサーをコア技術としてこれまでに10万アイテムの商品をデータベース化し、商品開発や品質管理、売場づくりのコンサルタントを行っています。

2004.09	味香り戦略研究所 設立
2004.10	データ収集、データベース構築開始、九大USIと連携開始
2004.11	横浜へ本店移転
2005.02	資本金を7,850万円に増資
2005.03	資本金を8,450万円に増資
2005.04	味覚データベースサービス開始
2005.12	資本金を31,475万円に増資
2010.08	資本金を6,000万円に減資 総合商研株式会社の子会社となる
2010.09	資本金を8,567万円に増資
2011.11	茅場町にオフィス移転
2015.04	西日本支店開設 ← 島根県浜田市にあります



累計10万品超の味覚データを用い、おいしさの見える化が可能な手法を組合せ、ご提供

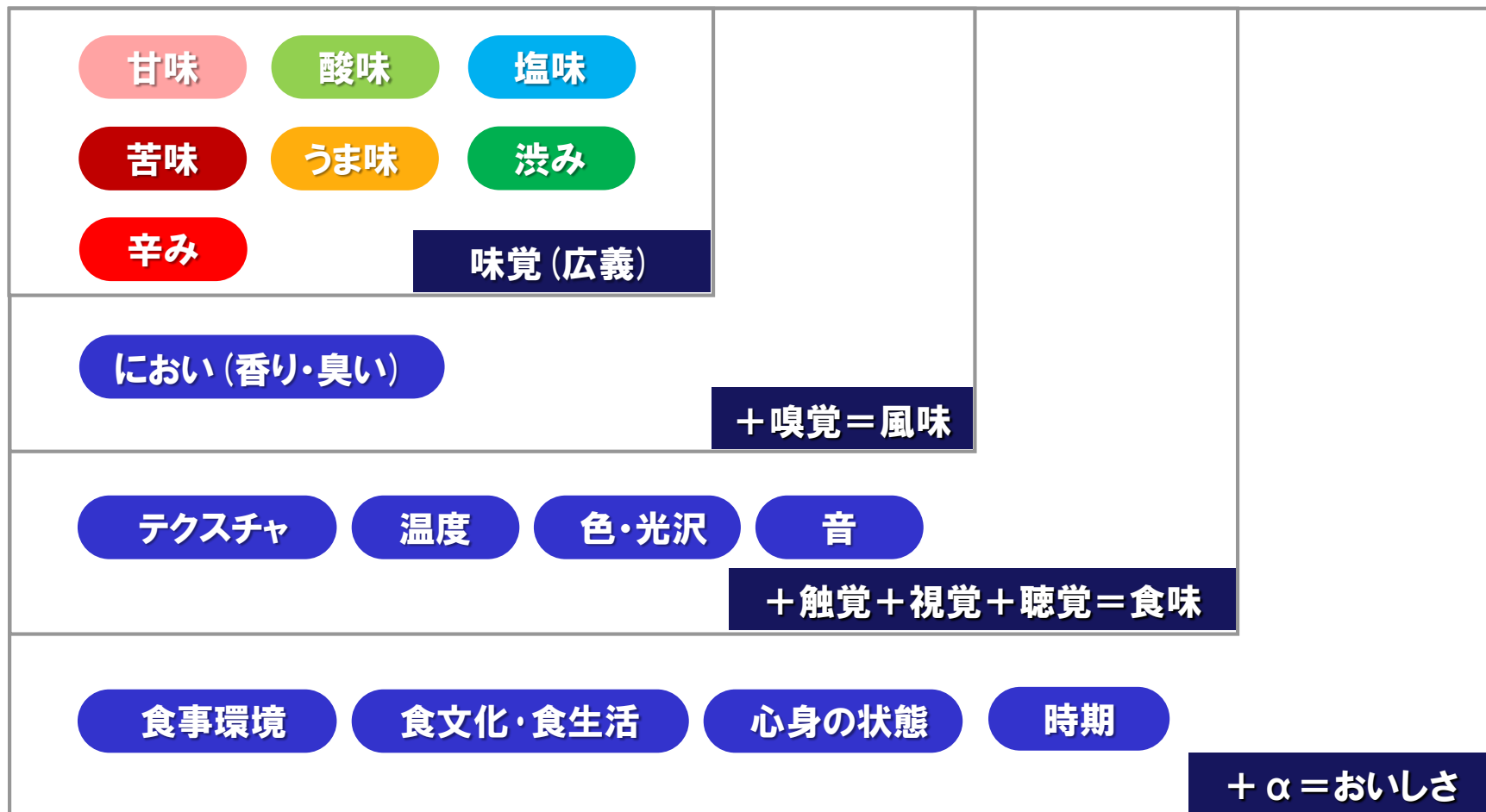


食べるときの感覚ってなんだろう？

人は食べるときに感覚を総動員している



「おいしさ」の構成要素

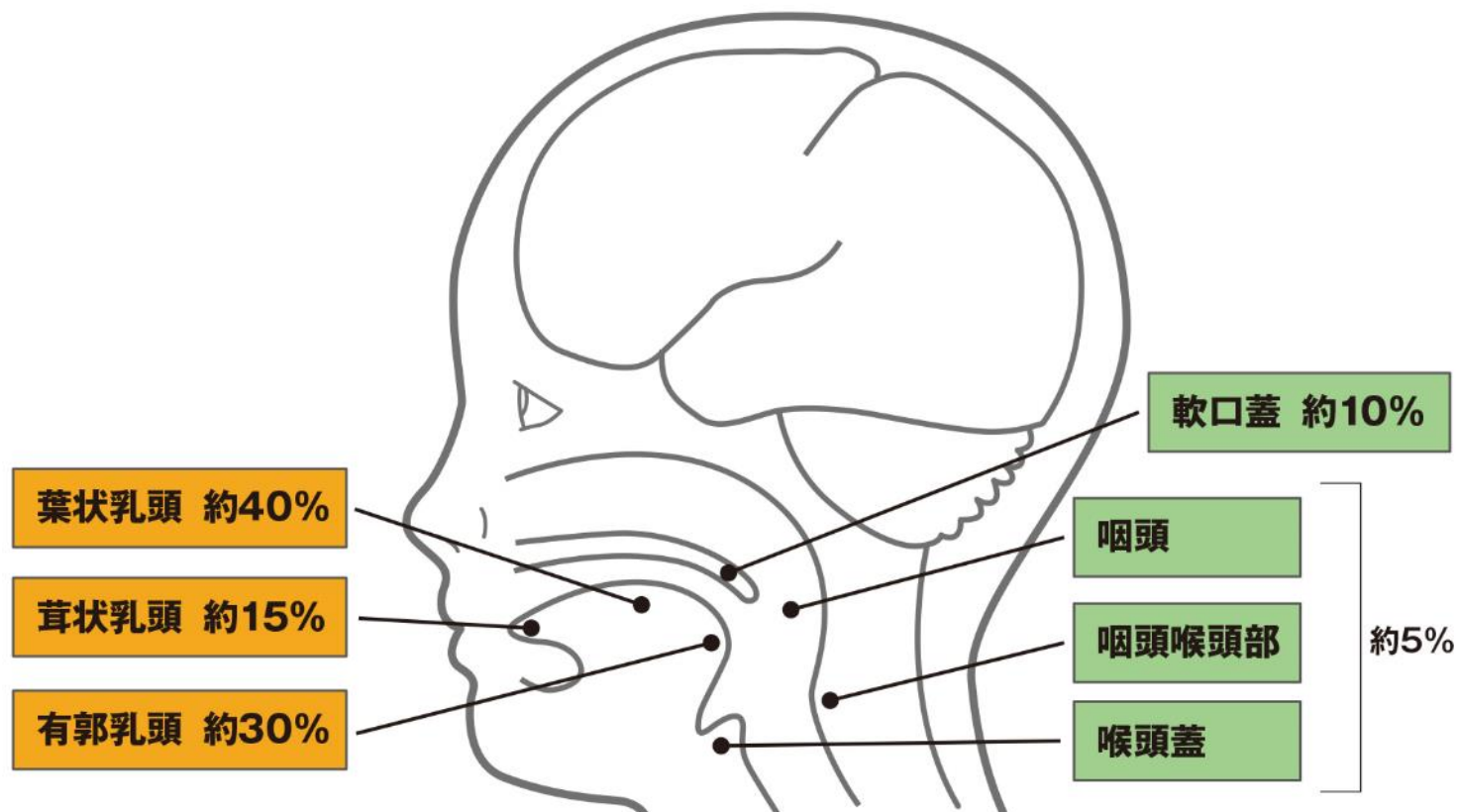


味を感じるメカニズム：舌以外の味を感じる部位

舌：約85%

舌以外：約15%

舌以外にも味蕾が存在しています！





実技
チェック

甘味の裏に隠されている味とは？

■ ギムネマ・シルベスタ茶

ギムネマ酸が甘味のレセプターをふさぎ、甘味を感じなくさせる。
そのため天然糖・人工甘味料等にも効果あり。

※糖尿病の方は腸内で糖の吸収が抑えられるため摂取には注意が必要。

■ 飲み方

コップの半分ほどを口に入れ、
飲み込まずに30秒ほどお待ちください。

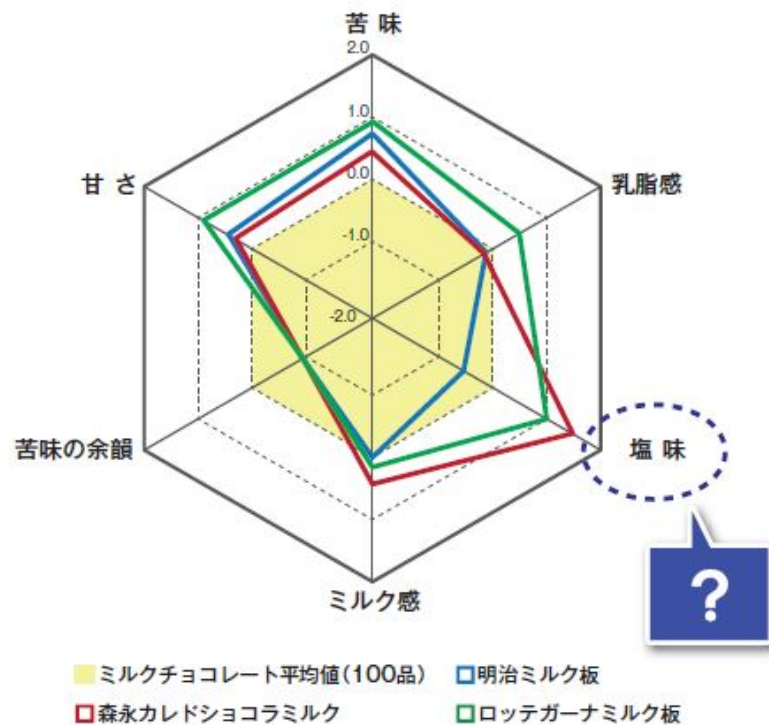
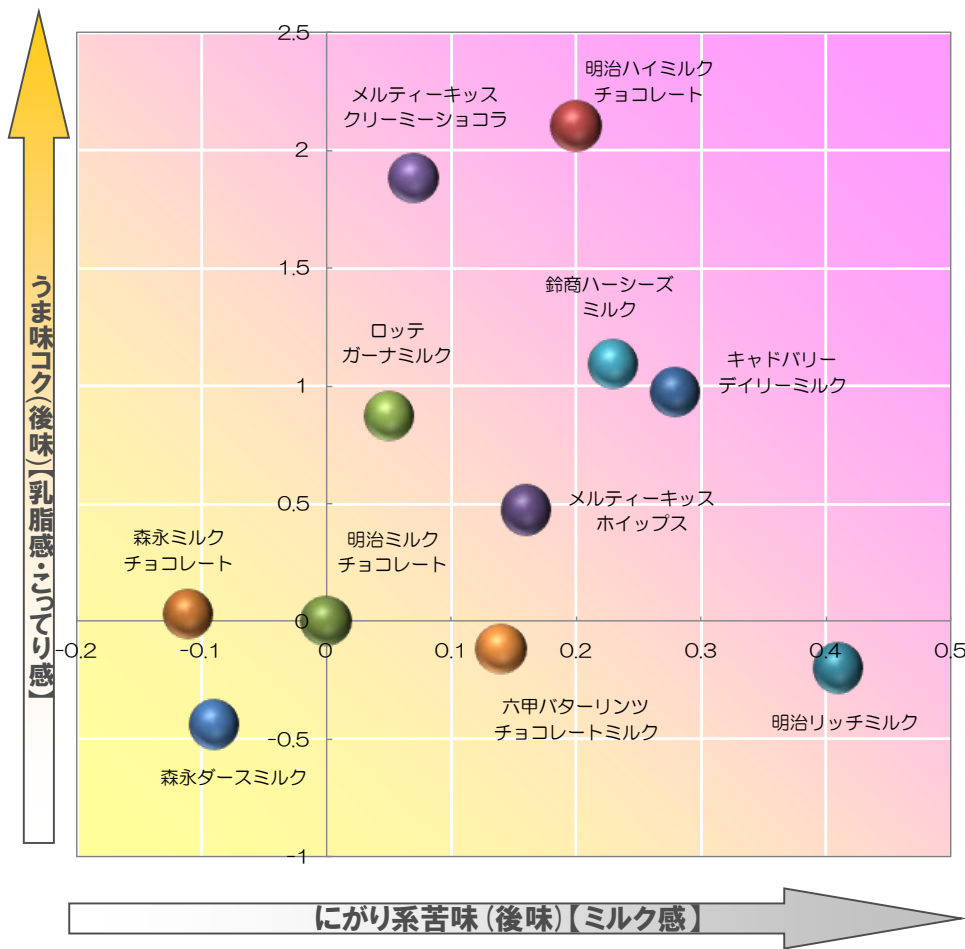
※とても苦いです。



ミルクチョコレートの味わいとは？



チョコレート 二次元散布図・レーダーチャート



※味覚センサによる測定結果1目盛り=約20%濃度差で大多数の人が有意差を感じると考えられる。味覚が鋭敏な人は0.5目盛り程度でも感じる。とりわけ後味においては個人差があるが、0.5目盛り以下でも経験上感じる人が多い。



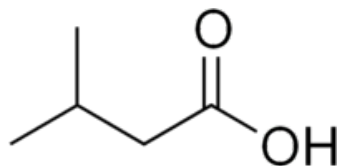
実技
チェック

イソ吉草酸+バニリン=チョコレート！？

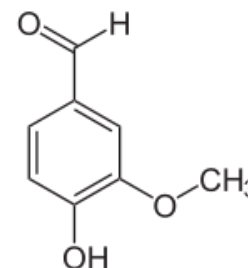
イソ吉草酸
(3-メチルブタン酸)



チーズ
汗、足、
加齢による口臭のにおい



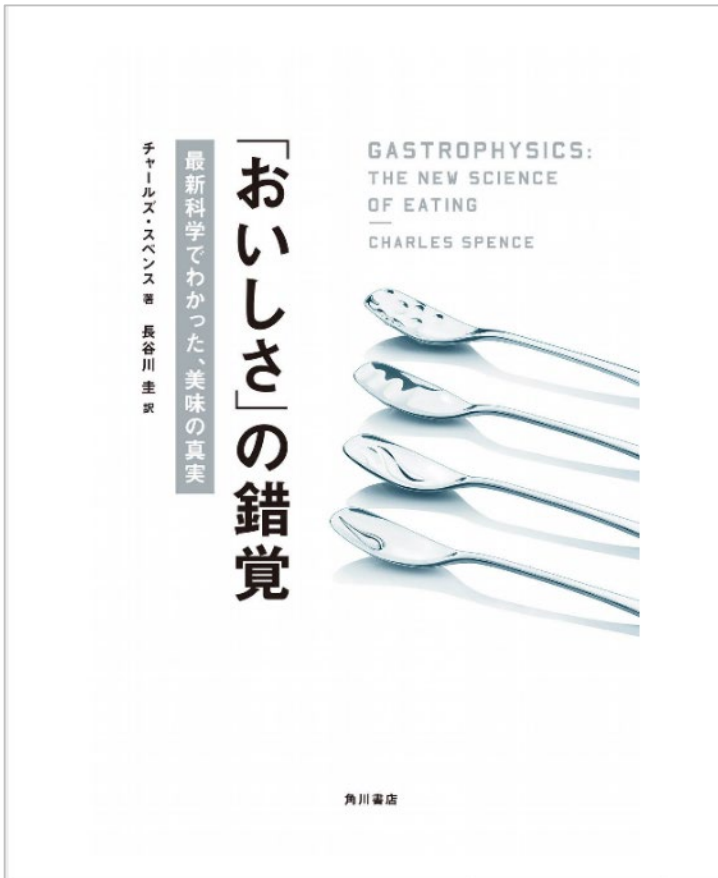
バニリン



この現象を利用したのが香水。ヒトの体臭+香水=良いにおいが完成します。

おすすめ書籍より簡単な実験

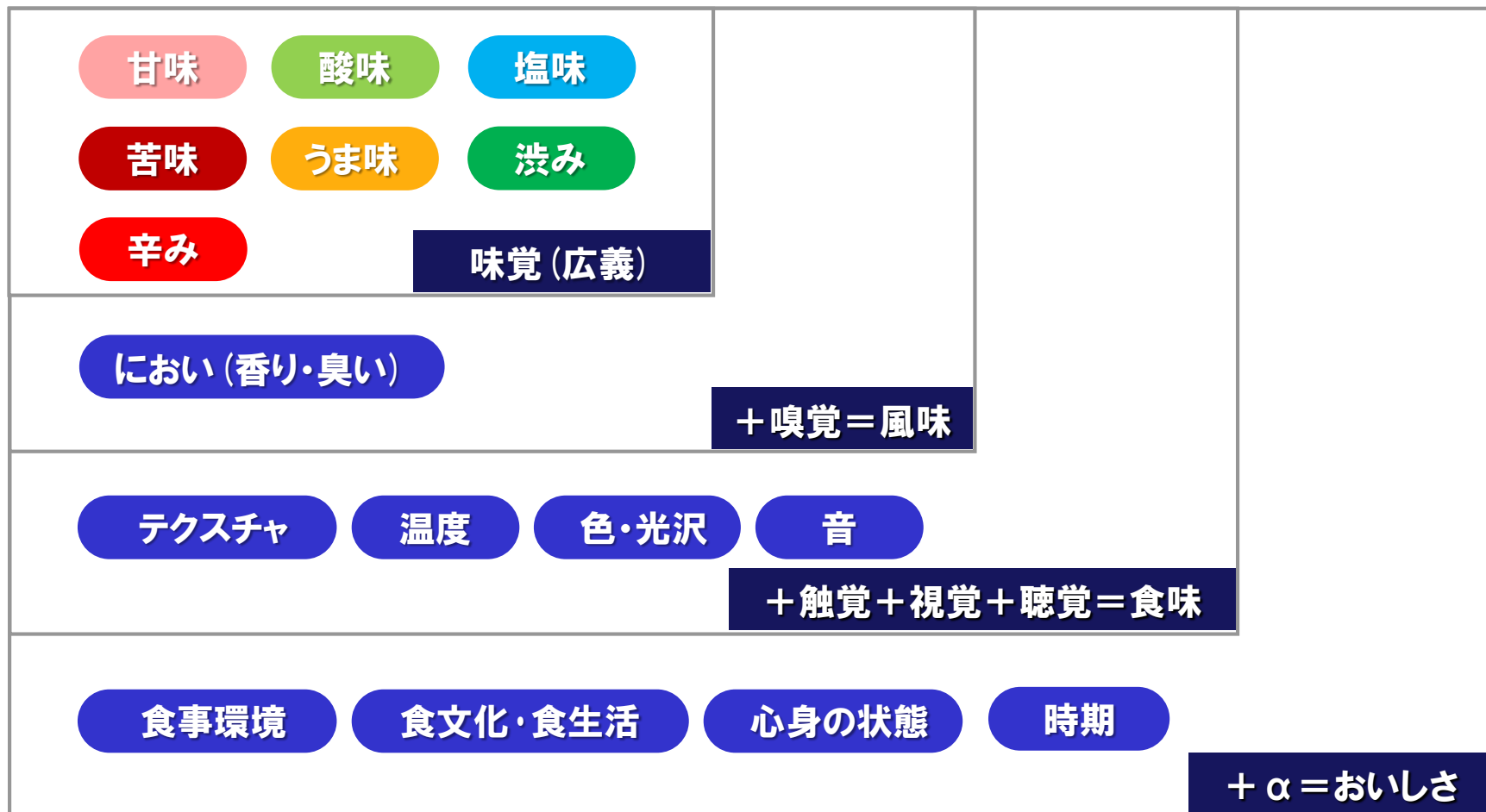
「ボウバ」と「キキ」



ダークチョコレート
食塩
ブルーチーズ
砂糖
ミルクチョコレート
水

チャールズ・スペンス著(角川書店)

「おいしさ」の構成要素





味覚センサー

九州大学と(株)インテリジェントセンサーテクノロジーが共同開発した、世界初の味覚を測定するセンサー。

「おいしさ」の重要な構成要素となる基本的な味覚(旨味、苦味、塩味、酸味、甘味、渋味)を数値化し、客観的に表現することができます。



におい識別装置

島津製作所社製

味とともに「おいしさ」に大きく関わる匂いの「強さ」や「質」を数値化し、客観的な評価を可能にします。



におい嗅ぎGCMS装置

Thermo Fisher Scientific 社製

食品の栄養、そして香りなどの成分を「物質」単位で数値化。「おいしさ」を妨げる香りの特定等にも使用します。



ビジュアルアナライザー

Alpha MOS Japan 社製

視覚でとらえる食品の「見た目」は食欲を大きく左右します。この装置は色・形・大きさといった視覚的な情報を数値化できます。



テンシプレッサー

タケモト電機 社製

口に入れた時に感じる食品の「歯ごたえ・歯触り」=硬さ、粘り気、弾力などを測定し、数値化します。

感覚間相互作用 クロスモーダリング



島根県の物産を数値化する

島根県【地域の味の見える化】 2014年度



島根のご当地キャラ
 “しまねっご”
 ※申請は
 商工会連合会様

<p>「神々の国～しまねフェア in 多摩」 催事概要</p> <p>※水・土・日は9:00開場</p> <ul style="list-style-type: none"> ●期間：2/18 (水) ～22 (日) 10:00～20:00 ●催事場：イトーヨーカ堂南大沢店 催事 ●売台数：平台37台、冷蔵9台、冷凍6台 	<p>バレンタイン後、初日の降雪、給料日前の曜日廻り…悪条件の中、島根の“味”に惹かれて5,600名が購入</p> <ul style="list-style-type: none"> ●期間来場者数：5,594名 (1,119名/日) ●期間売上高：4,149千円 ●期間平均単価：742円
--	---

島根の味覚エビデンスブック発刊のお知らせ

本年1月25日に島根県商工会連合会の事業の一つである「島根県産品の東京多摩地域販路開拓事業」において『島根の味覚 エビデンスブック』を制作、発刊いたしました。

当事業では、島根県の食品の「味」を味覚センサーで数値化し、首都圏の売れ筋の味と比べることで、県産品の「味わいの特長」を消費者や外食産業、流通小売業のバイヤーなどにダイレクトに伝える新しい試みとして取り組みました。島根県産品はあと味の良さが特長で、食べた後じわっと残る味の深み、まさに『滋味』のある食品が多く「じみ旨」島根の味が分析結果から明らかになりました。

電子ブック

http://jp32.jp/dbook/dbook_shimane_evidence/pageview/pageview.html#page_num=0



複合分析による 「おいしさ」エビデンス へ

●より高次の感性ソリューション活用

～「島根県産品」競争力のアップ <「味」+「a」で“おいしさ”をPR>

感性数値化プロジェクト※との連携、融合～

味、香り、歯ごたえ(テクスチャー)、色味、成分など

●市場アプローチの高度化

～「首都圏品」との“対決”から、「首都圏の味」との“マリアージュ”へ

1st…分析+コンテンツ作成

2nd…バイヤー向け商談会開催

**5つのセンサーで
マリアージュを多面的に測定。**



味覚センサー
九州大学(旧)フロンティアセンターテクノロジーが
共同開発した、味覚の客観的測定するセンサー。

「おいしさ」の重要な構成要素となる基本的な味覚(旨味、苦味、塩味、酸味、甘味、渋味)を数値化し、客観的に表現することができます。



におい識別装置
島津製作所製

味とともに「おいしさ」に大きく関わる匂いの「強さ」や「質」を数値化し、客観的な評価を可能にします。



におい嗅ぎGCMS装置
Thermo Fisher Scientific 社製

食品の栄養、そして香りなどの成分を「物質」単位で数値化。“おいしさ”を妨げる香りの特定等にも使用します。



ビジュアルアナライザー
Alpha MOS Japan 社製

視覚でとらえる食品の「見た目」は食欲を大きく左右します。この装置は色・形・大きさといった視覚的な情報を数値化できます。



レオメーター 山電 社製

口に入れた時に感じる食品の「歯ごたえ・歯触り」=硬さ、粘り気、弾力などを測定し、数値化します。

味香り戦略研究所 × 島根県産業技術センター
Taste & Aroma Strategic Research Institute × Shimane Prefectural Industrial Technology Center
※本事業は感性数値化・食品等高付加価値化プロジェクトと(株)味香り戦略研究所の共同研究事業です。



島根の逸品

島根のお茶文化

商談会・開催概要

2017年1月12日(木)

10:00-16:00



島根の
コアな美味しさ
発見!

1月12日(木)

10:00-16:00

見える! 島根の商談会

旨!
マリアージュ
島根2017

島根の味には“違い”があります

浜田市「シャトラン」
ビスクスープ&パスタソース

厚みのある味わい。

オマールエビのコクと、



味わいくらべ[®]

ビスクスープ & パスタソース
大手メーカーの類似品

うま味の余韻、味の厚み、ココア、ココアの含積、クレーミー感

【素材由来のうま味】



大手メーカーの類似品、ビスクスープ & パスタソース

おいしさのポイント。

1. オマールエビを贅沢に使用。ゆたかなコクと、一口目からの味の厚みが印象的。
2. 素材の持ち味と、やや控えめな後味(うま味の余韻)。食べあさしにくい味わいです。
3. 魚介の風味ゆたか、パスタやスープ、ソースにもおすすめです。



※味わいくらべ[®]味覚センサーなどによる「おいしさの数値測定技術」を用い、食べ物の味わいを客観的なデータで提示します。

風土と味～浜田市



浜田市、シャトラン

シンプルな味付けが、素材の美味さを引き立てる

新の発ったノドグロは、醤油との相性が絶品、と市場関係者。ノドグロやサバなどを醤油だてで味わう「煮食い」は、屏風自慢の産地ならではの味わい。浜田漁港が県内トップの水揚げ量を誇るイカも、季節ごとに持ち味の違い様々な種類が浜田市民の食卓を飾ります。一方、内陸には畑地・山地が広がり、食味の長さで知られる棚田など農産物も恵み豊か。魚の「食べ方」を知っている浜田の人々は、素材の持ち味を生かした味わいが好み。

『風土と味』 監修：島根県産業技術センター・浜田技術センター 取材協力：料理研究所 土井小百合

※調査の詳細は右ページの企業案にてお尋ねください。

旨!
マリアージュ
島根2017

"ご縁"の国の食だから...

相性ひときわ!

マリアージュとは?
フランス語で「結婚」を意味し、そこから異なる味同士上の「相性」の意味で使われます。飲み物や食べ物との相性には法則性があり、味の数値化によって、より客観的なマリアージュをご提案できます。

マリアージュ *Marriage*

シャトラン
ビスクスープ & パスタソース

変幻自在のエビ

香りがポイント
& ブランデーハイボール

フルーティ&タンニン

マリアージュのポイント

- ビスクソースは様々な料理に使い、うま味やコクが強くクリーミー
- エビの風味を引き立てるブランデーの重厚な香り
- ブランデーに含まれる樽由来の優しいタンニンが口内をさっぱりとさせてくれます

様々な料理に使えるビスクスープ。白ワインも定番ですが、もっとカジュアルに幅広く応用できるのがブランデーのハイボール。ブランデーの樽由来のタンニン、そして重厚な香りがソーダで開き、オマールエビの風味をより豊かにしてくれます。



造り手からの言葉 *Message*



専務取締役
小野寺 卓郎さん

元フランス料理店のシェフがつくるから、工場になっても手作り。

オマールエビ100%を使ったビスクスープです。オマールエビの仕込みは200kg、そして製品になるまでは実に半分以下の量になってしまっています。大きな釜になっても全て手作りで行っています。材料の味も自然のものですので同じにするのは大変ですね。

スープの味わいは最低限の加工までにして、自由度の高い製品にする。ここでお客様がご家庭の味に仕上げられるので、すシャトランのマインドは「アレンジメント・シャトラン」最後のひと匙であなたの味を決めてください。

生産者情報

株式会社 シャトラン

T 0897-0121
島根県浜田市金城町下米原1334-1
TEL. 0855-42-2180



NEW!

複合分析による 「おいしさ」エビデンス Vol.2

● より高次の感性ソリューション活用

～ 「島根県産品」競争力のアップ < 「味」 + 「a」 で“おいしさ”をPR >

● 市場アプローチの選択肢

～ 分析データを活用した各商品のベストな食べ方提案

選択可能

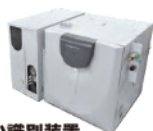
5つのセンサーで マリアージュを多面的に測定。



味覚センサー

九州大学に開発・インテリジェントセンサーテクノロジーが共同開発した、高精度の味覚を測定するセンサー。

「おいしさ」の重要な構成要素となる基本的な味覚(旨味、苦味、塩味、酸味、甘味、渋味)を数値化し、客観的に表現することができます。



におい識別装置

島津製作所製

味とともに「おいしさ」に大きく関わる匂いの「強さ」や「質」を数値化し、客観的な評価を可能にします。



におい嗅ぎGCMS装置

Thermo Fisher Scientific 社製

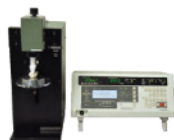
食品の栄養、そして香りなどの成分を「物質」単位で数値化。「おいしさ」を妨げる香りの特定等にも使用します。



ビジュアルアナライザー

Alpha MOS Japan 社製

視覚でとらえる食品の「見た目」は食欲を大きく左右します。この装置は色・形・大きさといった視覚的な情報を数値化できます。



レオメーター 山電社製

口に入れた時に感じる食品の「歯ごたえ・歯触り」=硬さ、粘り気、弾力などを測定し、数値化します。



味香り戦略研究所 × 島根県産業技術センター

※本事業は感性数値化・食品等高付加価値化プロジェクトと(株)味香り戦略研究所の共同研究事業です。

(A)自社が、「おいしい」と思う食べ方を提案したい

「自社商品のおいしさは社内が一番知っている！」

その「おいしさ」、
「エビデンス」とともに解説します！

(B)弊社(味香り戦略研究所)に、食べ方を提案して欲しい

「おいしい食べ方はあるが、第三者目線の案が欲しい！」

「エビデンス」で、
その「おいしい」を紹介します！

今年度は “2nd” として メーカー、バイヤー向け商談会開催予定

ご清聴ありがとうございました！

出張セミナーもやってます！

