

ウィークリーニュースレター19号 2021

<美味しいを数値化グラフ化できる時代が到来>

新しいメニューを開発するとき味が一番重要です。多くの人に美味しいと思ってもらえる商品を作る。これは基本のお話。でもいつも感じていたのが「美味しさ」って人それぞれじゃない??好き嫌いの好みもあるし自分が美味しくてお客様は美味しいと思ってくれるのか??そんな事を日々感じます。

同じサンプル品でも美味しい!と採用するお店もあれば、「これは美味しくない。」と不採用になることもたまにあります。これってまさにそのオーナーさんの好みだと思うのです。そんな味覚の感じ方を数値化しグラフ化できる時代が来ました。それが「味覚センサーレオ」です。人間が味を感じる「味蕾」という舌の部位の代わりとなるセンサー部分で食品や飲料から電気信号を測定します。そして独自のニューラルネットワーク(脳の神経回路の一部を模した人工的な数値モデル)を通して5つの基本味を定量的な数値データとして出力する。これを開発したのはベンチャー企業の AISSY 株式会社です。

<きれいな五角形はNG。突出した点は2~3点まで>

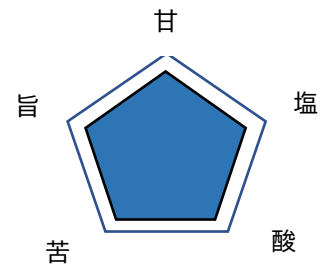
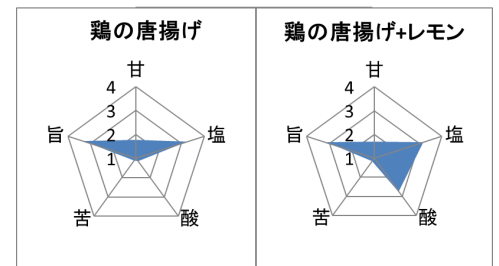
この情報を知ったのは今年の4月2日の新聞です。人の味覚は5つ。「甘み」「旨味」「塩味」「酸味」「苦味」。この組み合わせで人が「美味しい!」と感じます。ちなみに「辛味」は刺激のため味覚には含まれません。あくまでも味に特化した分析なので食感もここでは含まれません。

右のグラフは今人気の唐揚げをグラフ化しました。旨味と塩味が突出しています。ここにレモンを加えると3点の突出になります。

人の味覚は2~3点の突出が美味しいと感じるそうです。

つまり下のようなグラフはバランスが取れすぎていてなんの味がわからないのです。

そしてここからが本題。「ラーメン+プリン」この味覚センサーレオはこの組み合わせは旨味が絡み合うゴールドトライアングルが生まれると弾き出しました。でもこの理屈、すでに商品化されています。



昔からある表現の「甘じょっぱい」です。ラーメン+プリンはこの王道に沿った結果なのかもしれません。横浜中華街のメロンパンにはチャーシューをサンドしたのが登場し人気です。たい焼きでも惣菜系のフィリング「生姜焼き+あんこ」や「カレー+あんこ」「たこ焼き+チョコレートソース」。

今回のお話は本になっています。「悪魔の食べ合わせレシピ/鈴木隆一」味覚センサーレオを開発した人の本です。悪魔の食べ合わせを探してみるのも面白いと思います。



三ツ星キッチンカー養成所
セミナー

キッチンカー開業セミナー

豊吉公式 Twitter

株式会社豊吉ホームページ

2021年5月14日作成 作成者：豊吉正徳