

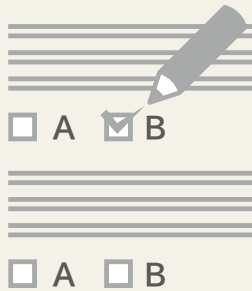
課題

パーソナル嗜好をデータ化



《嗜好性判定システム》

questionnaire



当社オリジナルの15の設問に回答

食の経験から読み取れる嗜好は、自分の認識とは必ずしも一致しない

⇒世間一般に対しての好き嫌いを判定！

好きな味は、複数の組合せで存在する

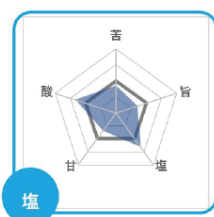
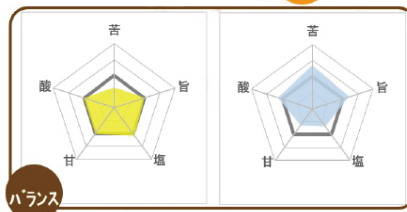
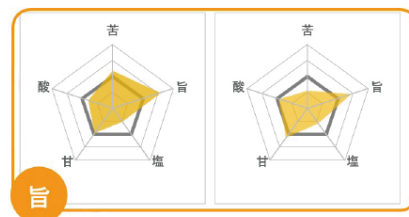
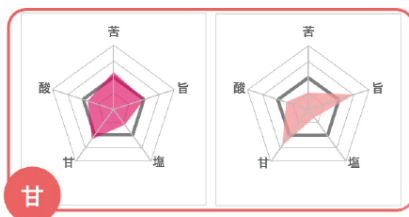
⇒五味の組合せによって嗜好をパターン化！

1000を超える嗜好パターン

⇒統計処理で20~30セグメントに類型化

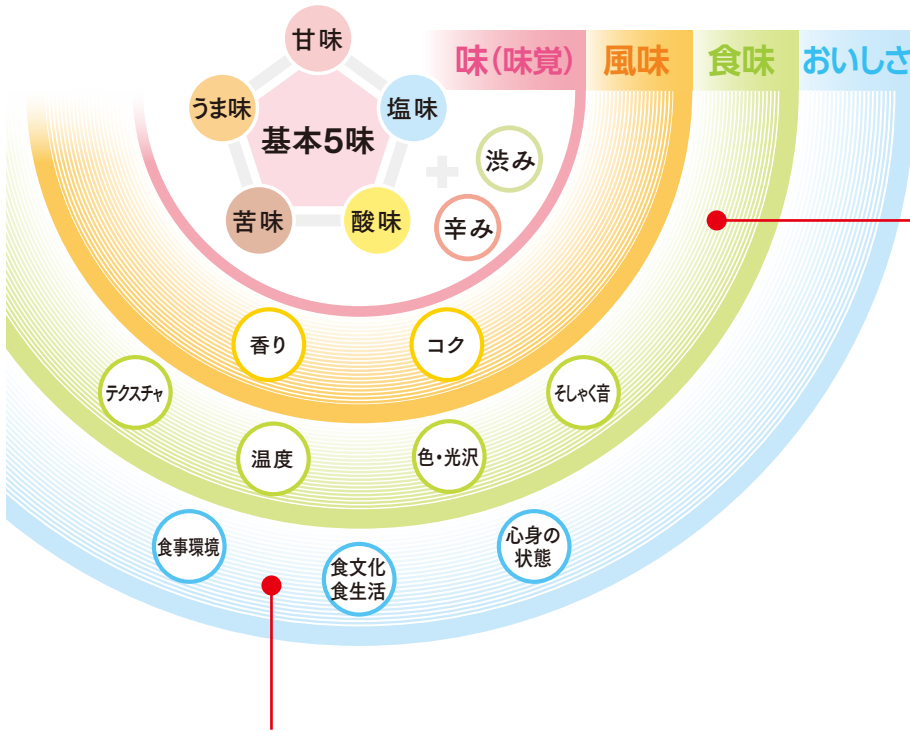


およそ 20 ~ 30 セグメントに分類



課題

味覚データ × 嗜好性データによる食のオーダーメイド



おいしさ分析の3大要素

味 覚

味覚センサ (インテリジェントセンサーテクノロジー)

嗅 覚

GC-MS / におい識別装置 (島津製作所)

食 感

食感分析装置 / 音響型食感分析 / 粘度計

「味」を数値化

食経験の数・生まれた地域・環境・性差など

※味覚は先天的要素を持つが、嗅覚・食感(触覚)・視覚などは後天的要素が大きい。年齢を重ねると苦味・酸味、臭いものなどが食べられるようになったり、一方、トラウマとして食べられなくなることも。

味覚センサで 嗜好性調査

- ・購買データ、分析データ ・官能評価
- ・WEB調査(嗜好性を知る質問項目を考え、工夫する)



質問を試行錯誤の繰り返し

質問項目から嗜好性分類の試み



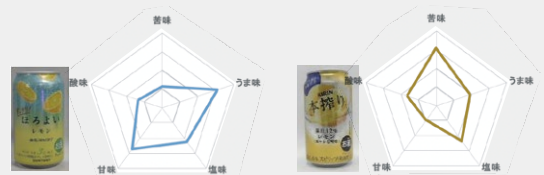
20代・男性・うま味型 Aさん

50代・女性・苦味型 Bさん

統計解析から日本人の食の嗜好を
約 22 パターンに類型化 (N=2000)

おいしさマッチングシステム

味覚データベースによる レモンチューハイの味バランス



Match!

Match!



20代・男性・うま味型 Aさん

50代・女性・苦味型 Bさん

嗜好性判定分類

現状の商品マッチングの精度は 6~8 割