

課題

料理と飲料の組み合わせや、食材の組み合わせで新たな味を見つけ出す



当社では、フードペアリングを複数の手法を用いて解析いたします。

- ①各食品カテゴリー内の味わいバランス同士を解析してペアリングさせる方法(同調、補完、相互作用)
- ②味覚チャートを比較し、味わいを補完する組合せを探る方法
- ③味覚センサの洗浄液部分に実際の飲料・酒類サンプルを用いて洗い流し効果から考察する方法

相性が良いとは？

同調

(類似・調和・相似)

味の強さが類似、においの似たもの同士、バランスが似たものは相性が良い。

補完

互いにはない味、におい、食感等を補い、すばらしい風味を構築するもの。

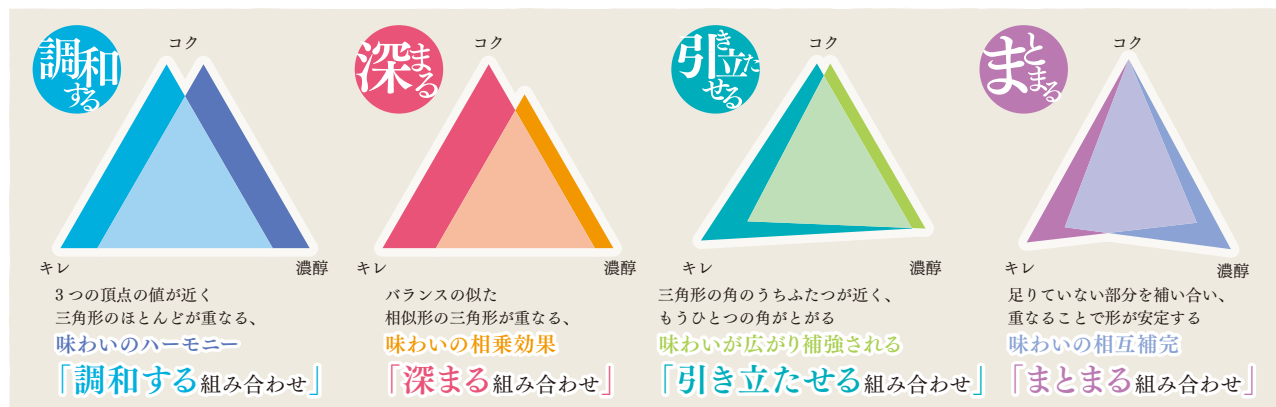
相互作用

味の相互作用

苦味の甘味による抑制効果(コーヒーに砂糖で苦味の抑制)うま味や甘味の強いものには酸味(唐揚げにレモン、)など

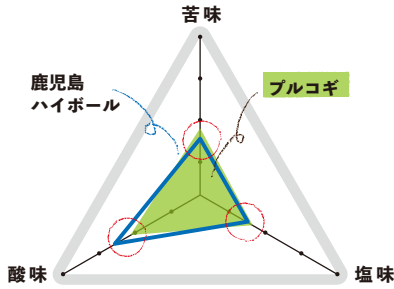
においの効果

嫌なにおいを抑制する矯臭作用、味をより一層際立たせる増強効果など



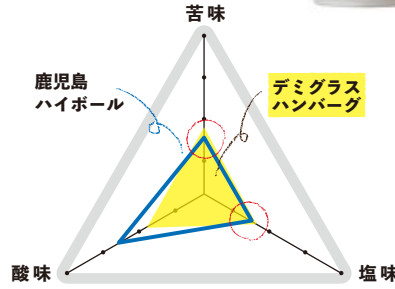
例：焼酎ハイボール

- ◆ 宝山特別限定酒を98%使用した芋焼酎のハイボール
- ◆ キレを出すために、ウォッカを1%隠し味に加えた
- ◆ 炭酸を強めにして喉越しのよさを実現



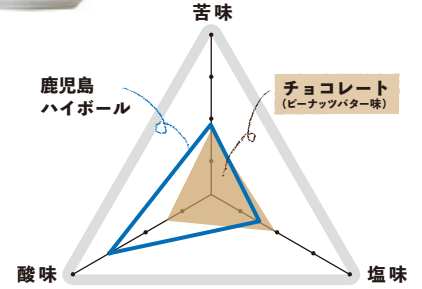
ブルコギと鹿児島ハイボールが互いの味のバランスと同調するペアリング

3軸調和型



ハンバーグと鹿児島ハイボールの苦味と濃厚さが類似しており、鹿児島ハイボールのキレ(酸味)ですっきりとした印象になるペアリング

2軸調和型



ビーナッツバターの塩味と鹿児島ハイボールのキレ(酸味)がお互いの味を深めるペアリング

塩味・酸味補完型

- ◎3軸同調・調和：バランスが似ていて、お互いの味を広げるタイプ
- ◎2軸同調・調和：味の相性はよく、差のある項目の味わいを深めるタイプ
- ◎補完型：塩味と酸味がお互いを補い合うようなバランスで、全体の味わいをまとめるタイプ

例：日本酒

- ◆ フレッシュな酸味による洗い流し効果が期待大
- ◆ にごり酒で旨味と濃厚な味わいが特長



日本酒とのペアリング例

調和する【調和型】

- 海老マヨネーズ
- タイカレー
- レバにら
- ウインナー
- さば干物

深まる【相乗効果型】

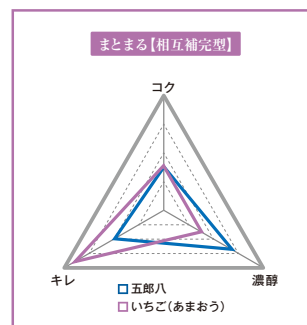
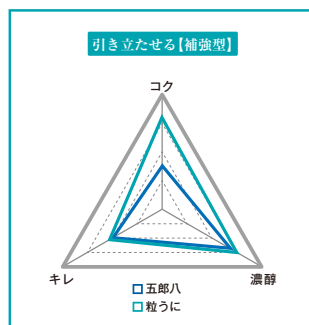
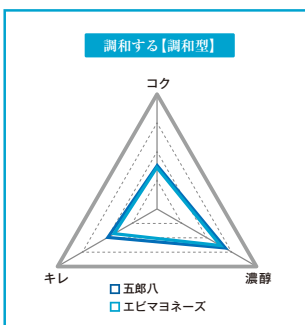
- グリコ チーズカマンベール
- ゴータチーズ
- ザア菜
- 葉わさび醤油
- ロールキャベツ

引き立たせる【補強型】

- 粒うに
- ぬか漬
- ゴルゴンゾーラチーズ
- コールスローサラダ
- ミルクチョコレート

まとまる【相互補完型】

- いちご (あまおう)
- マンゴー
- 焼きプリン
- ロールケーキ
- ビターチョコレート



販促例

旨
軽
冷やしうどんや野菜てんぷらがおすすめ!

旨味
菊水
5月のおすすめ
日本酒
味わいべつ
おすすめメニュー
キレ味

旨・コク
ステーキやビーフシチューがおすすめ!

濃厚
蟹のたたきや卵とアスパラガス炒めがおすすめ!

キレ
コク

ゴールデンウィークは日本酒で乾杯!!
5月のおすすめメニュー

1 冷やしうどんには 旨・軽 菊水の四段仕込

2 チンジャオロースには キレ・軽 菊水の辛口

3 ステーキには 旨・コク ふなぐち菊水 一番しぼり

4 蟹のたたきには キレ・コク 鶴五郎元禄酒

店内の **ワイン売場が選びやすくなりました!**

おすすめ 1 398円- おためしワイン

おすすめ 2 -1,500円 お手頃ワイン

おすすめ 3

おすすめ 4

ワインの「味」は 味覚センサーで測定!

クリアで繊細 (ライトボディ)

濃くてリッチ (フルボディ)

プレミアムワインも豊富!

2/13・14 2日間連続 **ワインでバレンタイン!**

おすすめ 1 580円 お好み焼き

おすすめ 2 1280円 ローストポーク

おすすめ 3 1500円 すき焼き

おすすめ 4 980円 ビーフシチュー

チョコレートフォンデュ 158円

手作りケーキ 148円

338円 338円 198円 98円 198円 198円 698円 98円 100円 298円 238円 168円 79円 278円

販促例

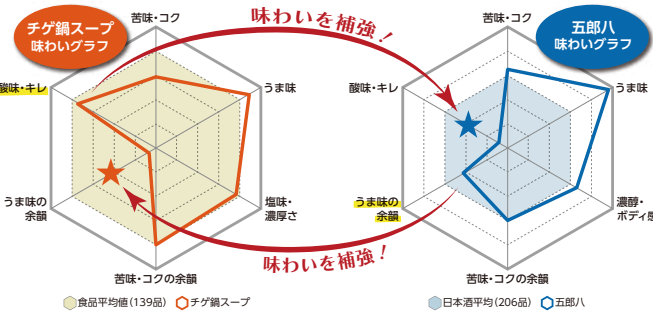
菊水

チゲ鍋 & にごり酒 五郎八

一緒に食べるとどんな味？



チゲ鍋スープ
 苦味・コクが控えめで口に入れた時に野菜由来のうま味が広がり、穏やかな酸味と辛味がアクセントとして感じられます。うまみの余韻も弱いので、食べ飽きない連食性に優れた味わいであると考えられます。



五郎八
 うま味やコク、ボディ感が強い濃醇な味わいであると考えられます。どのような料理をも包み込むようなバランスですが、酸味や辛味が特徴の食事と合わせることで複雑かつ繊細な味わいを楽しむことができます。



五郎八とチゲ鍋の食べ合わせ検証！

チゲ鍋 食事平均(139品)に近いバランスの取れた味わい。

五郎八 日本酒平均(206品)に比べ強い濃醇な味わい。

チゲ鍋の風味を包み込み、濃醇な味わいを楽しめるそれが五郎八です。

