

2020.05.27

《分析発表》ストレス増加が要因!? 「酸味」が味覚トレンドのキーワードへ

【世界初】味を測定する味覚センサーで 今年人気の無糖レモン飲料を大解剖 人気の理由解説とコンビニ商品との相性調査

スッキリさと飲み応えの両立「サントリー天然水 スパークリングレモン」
酸味際立つ「キリンニューダ スパークリングレモン」、苦味際立つ「ウィルキンソン タンサン レモン」

10万品を超える味覚データベースを基にフードデジタルソリューション事業を展開する株式会社 味香り戦略研究所(本社:東京都中央区、代表取締役社長:小柳 道啓)は、世界初の“味が測れる機械”「味覚センサー」を用いて、2020年のトレンドとなっている各社無糖レモン飲料を味覚分析いたしました。

なぜ今? レモン人気の背景



2009年~2013年まで、市販の飲食品において多用されたワードをベースに味の構成とバランスを辿ると、上図のような変化があったと考えています。その後、2015年~2017年には「うま味」や「コク」といったリッチな味わいが注目される一方、2014年の塩レモンブームから始まり、直近の2018年~2019年に起こったレモンサワーブーム、そして現在までレモン人気が続いています。株式会社 味香り戦略研究所では、2004年9月の設立以来、10万品を超える味覚分析により現代人の味覚動向を追跡して参りました。社会が大きなストレスを抱えると「苦味」や「酸味」が味覚トレンドとなる傾向にあり、潜在的なものから顕在化してきた近年のストレス社会により顕著になってきたのがレモンによる「酸味」トレンドではないかと分析しております。なかでも、2020年に存在感を増しているのが無糖レモン飲料であり、各社の味わいの違いを分析いたしました。また、味データベースより「ポテトチップス」「から揚げ」「チキン」のデータをピックアップし、味の相乗効果、補完などの関係性から、そのマッチングも検証いたしました。

味分析結果 ピックアップ

- ・「サントリー天然水 スパークリングレモン」はしっかりとした飲み応えと、酸味によるスッキリさの共存が特徴。
- ・「ウィルキンソン タンサン レモン」は苦味が際立っている。
- ・「キリンニューダ スパークリングレモン」は酸味が際立っている。

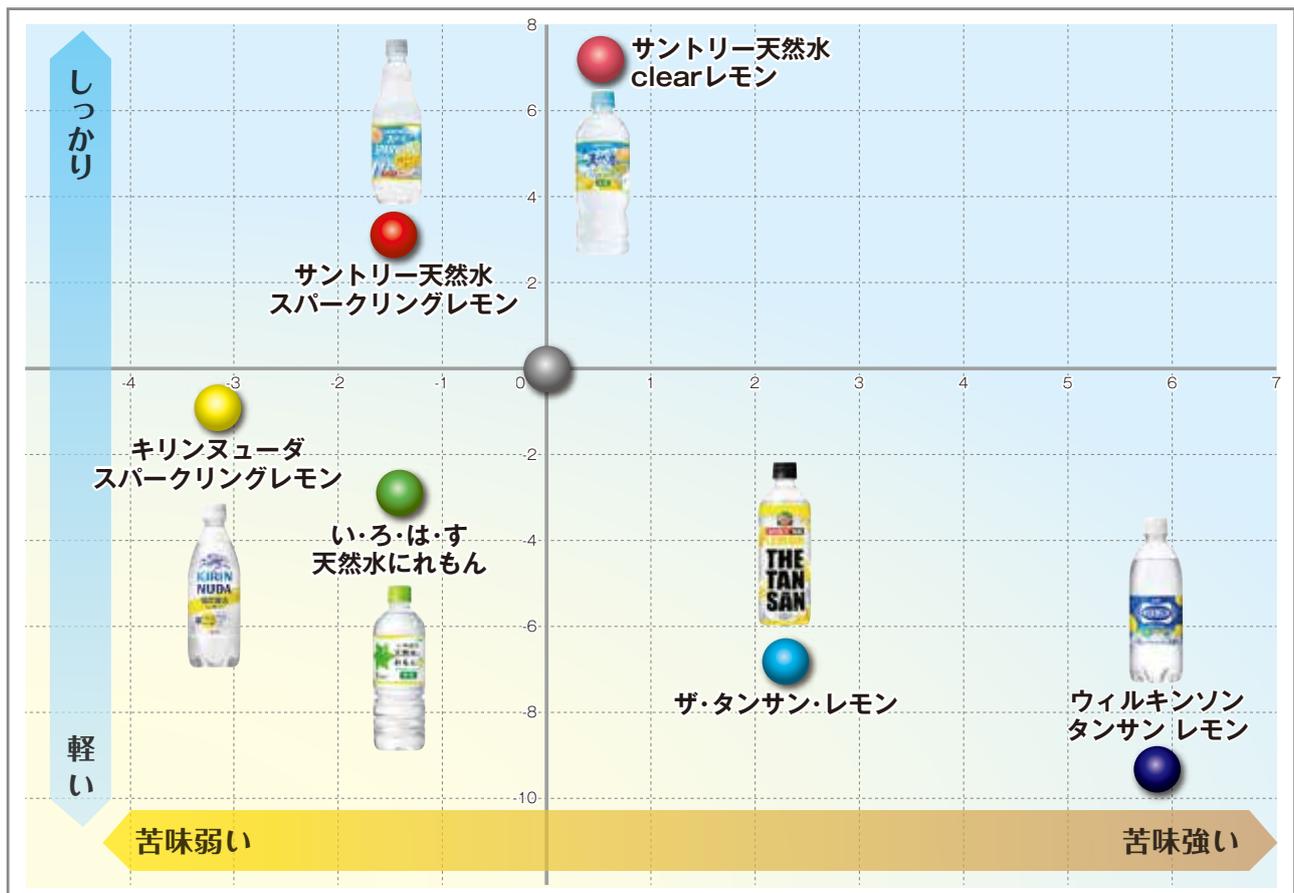
コンビニ等の「ポテトチップス」「から揚げ」「チキン」と無糖レモン飲料相性分析結果 ピックアップ

- 「ポテトチップス」カテゴリで最も相性度が高いのは ⇒ 「いろ・は・す 天然水にれもん」。
苦味と味の強さにおいて同調し、より深まる味わいに。
- 「から揚げ」カテゴリで最も相性度が高いのは ⇒ 「サントリー天然水 スパークリングレモン」。
苦味と味の強さにおいて同調し、より深まる味わいに。
- 「チキン」カテゴリで最も相性度が高いのは ⇒ 「サントリー天然水 Clearレモン」。
塩味と酸味において補完し、より、まろやかにまとまる味わいに。

※各メーカー・コンビニエンスストアの商品と飲料の分析データの一致度で示した(P5味分析概要参照)。

無糖レモン飲料の味を比較

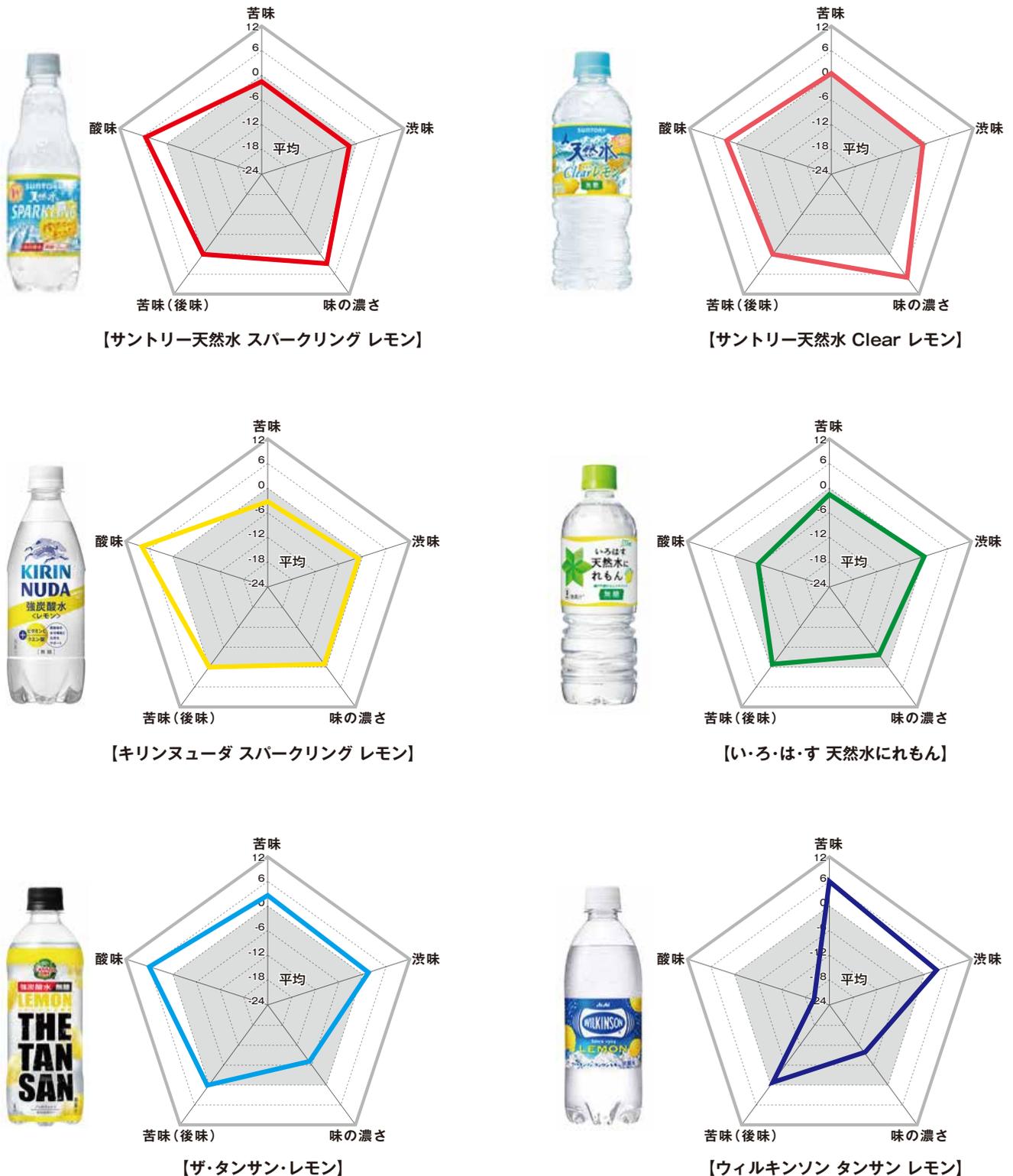
メーカー各社の主要無糖レモン飲料6種の味わいを調査し、その苦味や味の濃厚さのバランスを【図1】に示した。ゼロ点はレモン飲料全測定平均値。



【図1】無糖レモン飲料の味わいのバランス

アサヒ飲料の「ウィルキンソン タンサン レモン」、日本コカコーラの「ザ・タンサン・レモン」は苦味がしっかりタイプ。割材としての特性を有する。サントリーの「サントリー天然水スパークリングレモン」と「同天然水Clearレモン」はしっかりとした飲み応え、かつ酸味がやや強いタイプ。飲み応えとスッキリさの共存を目指した商品と言える。キリンビバレッジの「キリンニューダ スパークリングレモン」は酸味がしっかり、日本コカコーラの「いろはす 天然水にれもん」はライトなタイプで、ゴクゴク飲める。止渴性を有していると言える。（【図1】、【図2】）

【図2】に、詳細の味わいのバランスを示した。

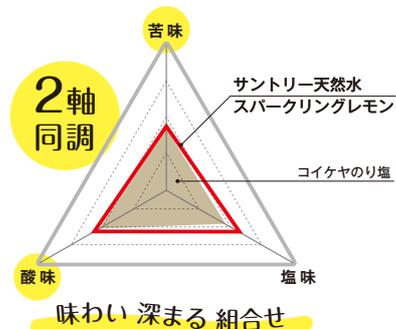
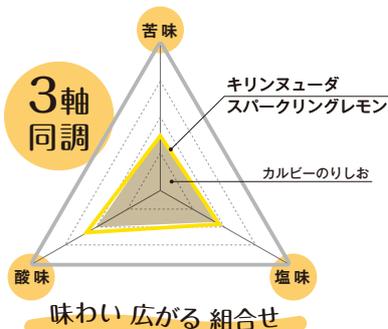
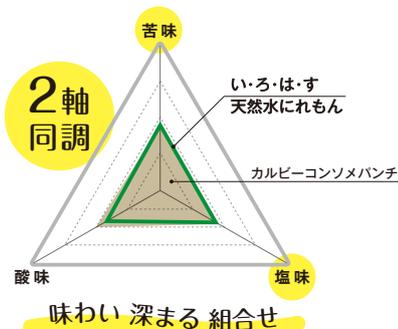


【図2】無糖レモン飲料 各商品の味わいのバランス

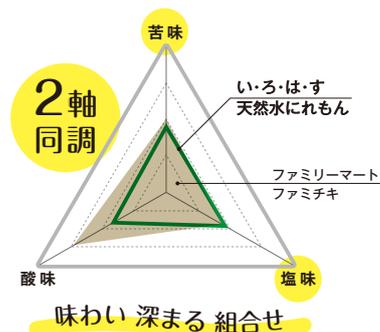
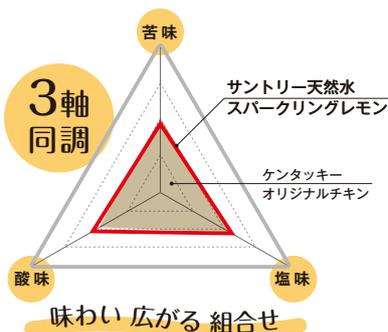
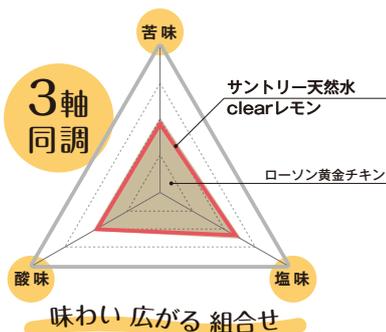
食品との相性を検証

レモンの「酸味」と基本的に相性の良い、「塩味」のある商品「ポテトチップス」「チキン」「から揚げ」の味データを、味データベースよりピックアップ。基本的にはどの組み合わせも比較的相性が良いという前提のもと、数値上相性が良いマッチングを味の相乗効果、補完などの関係性から検証した。

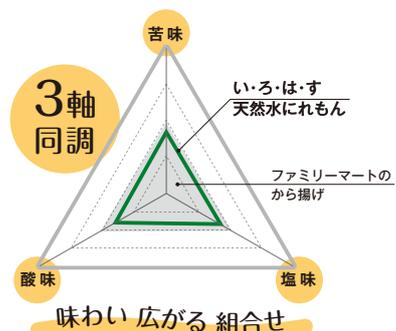
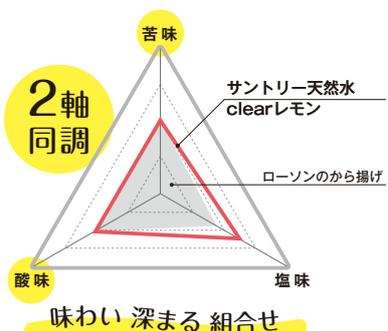
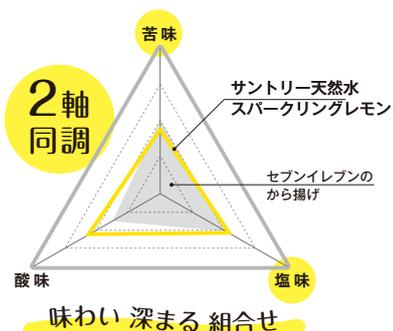
各社の【ポテトチップス】と相性度が高いのは…(一部)



各社の【チキン】と相性度が高いのは…(一部)



各社の【から揚げ】と相性度が高いのは…(一部)



【図3】各レモン飲料と食品との相性のバランス

食材により、各飲料との相性も様々で、それぞれに楽しめる結果となった。各社チキンや、から揚げなど比較的味が濃いものとも、3軸全てが同調し食材の味を引き立たせる組合せや、酸味がアクセントとなりリセットの効果を示すものが確認できた。ポテトチップスについては、チャート形状が類似している組合せが多く、ポテトチップスの味そのものを尊重する結果が見られた。

味覚分析概要

■レモン飲料 味覚分析サンプル

- ・サントリー天然水 スパークリングレモン (サントリー食品インターナショナル)
- ・サントリー天然水 Clearレモン (サントリー食品インターナショナル)
- ・い・ろ・は・す 天然水にれもん(日本コカコーラ)
- ・ザ・タンサン・レモン(日本コカコーラ)
- ・ウィルキンソン タンサン レモン(アサヒ飲料)
- ・キリンニューダ スパークリングレモン(キリンビバレッジ)

■食品 味覚分析サンプル

【ポテトチップス】

- ・カルビーポテトチップスうすしお味
- ・コイケヤポテトチップスうすしお味
- ・カルビーポテトチップスのりしお
- ・コイケヤポテトチップスのり塩
- ・コイケヤポテトチップスリッチコンソメ
- ・カルビーポテトチップスコンソメパンチ

※味データは各サンプル取得時の結果に基づいております。

【から揚げ】

- ・ローソン から揚げ
- ・セブンイレブン から揚げ
- ・ファミリーマート から揚げ
- ・ミニストップ から揚げ

【チキン】

- ・ローソン黄金チキン 骨つき
- ・ミニストッププライムチキン
- ・セブンイレブン ななチキ
- ・ファミリーマート ファミチキ
- ・ケンタッキーオリジナルチキン

■食品との相性分析方法

上記のレモン飲料と食品データを掛け合わせ、次の3軸のバランスにて判定。

- ・苦味雑味/食(先味) → 苦味、素材感、コク
- ・塩味 → 塩味、味の濃さ
- ・酸味(先味) → 酸味、キレ

また、「相性の良さ」はマッチングの仕方により大きく3タイプに分類した。

- ・3軸のバランスが似ていて、お互いの味を広げるタイプ
- ・2軸のバランスが似ていて、差のある項目の味わいを深めるタイプ
- ・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

味覚センサーとは

九州大学と株式会社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、世界初の味を測定するセンサーです。味覚センサーでは「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可能です。株式会社 味香り戦略研究所は、この味覚センサーによって味を数値化し「見える化」することで、おいしさのバズルを解き明かす企業です。2004年9月の設立以来、蓄積した10万アイテムを超える味覚データベースを基に、市場分析から販売促進支援のサポートまで、お客様に最適なソリューションを提供しております。

会社概要

会社名:株式会社 味香り戦略研究所【 <http://www.mikaku.jp/index.html> 】

本社所在地: 〒104-0033 東京都中央区新川1-17-24 NMF茅場町ビル8F

代表者名:小柳 道啓 設立年:2004年9月 事業内容:フードデジタルソリューション事業

お問い合わせ先

株式会社味香り戦略研究所 広報事務局 (森下・清宮・徳重)

TEL:03-3407-5780 MAIL: press@epochseed.jp