

## おいしさの科学研究所と業務提携に関するお知らせ

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、以下「味香り戦略研究所」）は、食品の味覚、におい、食感などおいしさを構成する要素について感性工学分析技術などを用いたフードデジタルソリューションの業務領域の拡大と強化を目的として、今般、一般社団法人おいしさの科学研究所（本社：香川県高松市、代表理事 理事長：山野善正、以下「おいしさの科学研究所」）と業務提携に基づく業務委託契約を締結することとなりました。味香り戦略研究所は味覚分析及びにおい分析、味覚 DB サービス提供を、おいしさの科学研究所は食感（テクスチャー）測定、専門モニターによる官能評価業務をそれぞれ強みとしており、相互に業務を補完してまいります。

食品の「味」を構成する要素としては、味覚、におい、食感、温度、見た目（色）、音の他、食事を実際に行うユーザーの出身地、年代、育った食文化環境など文化的、人類学的な側面など多くの影響因子があります。今まで、「味」というと人間の主観により表現されることが多く、共通のイメージを持って語る事が困難でした。異なる主観を持った人と人とが共通のイメージを持って「味」を語る事ができるようになれば、人の「味」に対する興味、好奇心そして食への関心はより深まると考えております。

世界の食マーケットでは、食品ロスや食品残渣など環境問題、高齢化社会の到来による食と福祉、食と健康の両立に向けた研究開発、宗教や食習慣の違いなど多様化する消費者ニーズとしてのハラルフード、ベジタリアン、ビーガンマーケットの成長など多種多様な課題が出てきています。持続可能な社会の実現として国連が推奨するSDGs（持続可能な開発目標）にも食に関連した複数のテーマが謳われています。

味香り戦略研究所とおいしさの科学研究所は、共同で、人間が持つ相対的かつ主観的な「食感性」、「おいしさ」に定量的、科学的な視点を導入し、デジタル技術での問題解決手法として世界中の食品の味覚データなどビッグデータなどから、AI 解析技術も駆使し、次世代のフードテックシンクタンク事業体として、食品に関連した様々な社会問題に対して問題解決、課題解決に向けた研究、開発を推進してまいります。

本契約に伴い、おいしさの科学研究所は拠点を味香り戦略研究所が所在する東京に移し、業務連携した形で、サイエンスとテクノロジーを活用し、個人の嗜好・健康に最適な食を提供できるフードテックシンクタンク企業、連携企業体として、食文化のさらなる発展に貢献してまいります。

#### ■一般社団法人おいしさの科学研究所について

法人所在地：香川県高松市香西東町538番地

代表者：代表理事 理事長 山野善正

設立年：2003年10月

事業内容：

1. 「おいしさ」についての啓発事業  
(定期刊行物 おいしさの科学ニュース「OISHISA」の発刊他)
2. おいしさの評価(テクスチャー測定・官能評価、その他)
3. おいしさ・嗜好性に関する調査研究
4. 研究・開発プロジェクトのコーディネート

URL：<http://www.oishisa-no-kagaku.com/>

※2023年4月以降の法人所在地

東京都中央区新川 1-17-24 NMF 茅場町ビル 8F

TEL 03-6228-3552

#### ■会社概要

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

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

#### ■本件に関するお問い合わせ先

株式会社味香り戦略研究所 経営企画室(広報担当)

TEL 03-5542-3850 / Email [sales@mikaku.jp](mailto:sales@mikaku.jp)