

味の好みを手軽にわかる診断サービス「コレスキ」を提供開始 企業のマーケティング・商品開発での嗜好性データ活用を支援

～ 企業向け嗜好性データ活用無料セミナーを2023年7月25日(火)に開催 ～

「食」を科学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、以下「味香り戦略研究所」）は、このたび、12万件超の味覚データベースから独自に開発した嗜好性診断システムを活用した新サービス「コレスキ」を2023年7月13日（木）より提供開始します。「コレスキ」では、個人の味の好みである嗜好性について、スマートフォンを使った手軽なデータ収集を実現しました。「嗜好性データ」という消費者理解の新たな指標を提供し、企業のマーケティング、商品開発、店舗戦略など様々なシーンにおける食産業の新たな挑戦を支援します。

嗜好性診断サービス「コレスキ」とは



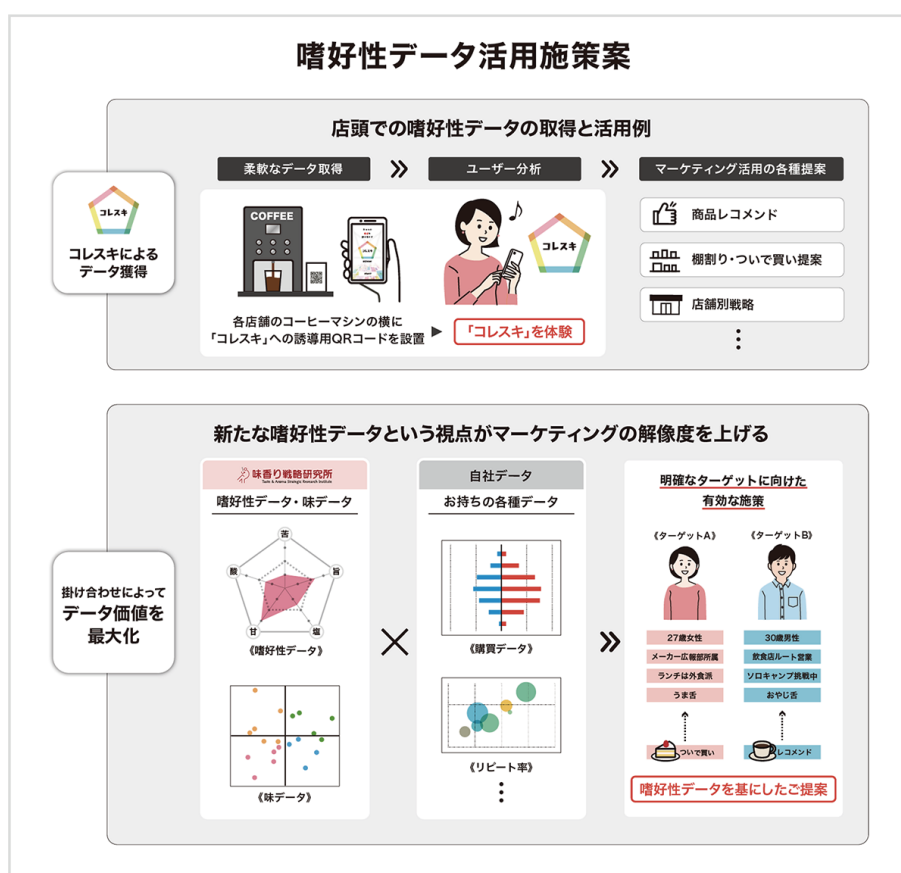
The image shows a smartphone screen on the left displaying the Coresuki app interface. The screen text includes: "あなたの嗜好を解き明かす", "コレスキ", "嗜好性診断", "START", and "Taste & Aroma Strategic". To the right is a diagram titled "嗜好性診断サービス「コレスキ」 日本人の嗜好を6タイプに分類". The diagram consists of six colored boxes arranged in two rows: 甘舌 (pink), うま舌 (orange), こども舌 (blue) in the top row; バランス舌 (purple), とんがり舌 (green), おやじ舌 (dark green) in the bottom row. A central box contains the text "嗜好性診断 コレスキ". The Coresuki logo is also present in the top right corner of the diagram area.

嗜好性という消費者理解の新指標でマーケティングを支援

【「コレスキ」URL】 <https://coresuki.tech>

「コレスキ」は、嗜好性診断をより手軽に行える新サービスです。「コレスキ」では、15の質問に回答するだけで即時に嗜好タイプを診断することができるため、一般消費者も手軽に楽しく自分の嗜好性を知ることができます。「コレスキ」はカスタマイズが可能で、目的に合わせて提供期間の設定やコンテンツの調整ができ、キャンペーン展開にも対応します。さらに、URL にアクセスするだけで利用可能で、QR コード、会員向け LINE、店舗アプリ、店頭での什器など、様々な接点での導入が可能です。

「コレスキ」の活用例



コンビニエンスストア等のセルフ式コーヒーマシンに QR コードを設置し、待ち時間に消費者がスマートフォンで「コレスキ」に回答して、嗜好タイプに応じた店内商品のレコメンド情報も診断結果画面に提示して「ついで買い」に繋げるといった、店頭での訴求にも活用が可能です。「コレスキ」から得られたデータは蓄積され、味に限定したよりリアルな消費者の好みを知るデータとして、マーケティングや商品開発、店舗運営への活用が期待できます。「コレスキ」は、店舗ごとに分けるなど、条件別にデータ収集を行うことも可能です。

「コレスキ」で得られた嗜好性データを各種マーケティングに活用するほか、「コレスキ」の設問や結果画面をカスタマイズして嗜好タイプに応じた情報を提供することで、より消費者の興味・関心を惹きつけるコミュニケーションツールとして活用の幅が広がります。さらに、「コレスキ」では、メールアドレスによるユーザー登録が可能で、同一ユーザーが回答した場合、経時的な嗜好性の変化を追うことも可能です。

嗜好性データは、従来のマーケティングに利用されてきたデモグラフィックデータや購買データと同様に扱うことができ、新たな視点から消費者理解を深め、企業がターゲットとする対象の解像度を上げることが可能です。さらに、嗜好性データ・味データといった味香り戦略研究所独自データと、企業が持つ各種データを掛け合わせることで、そのデータ価値を最大化し、データに基づいたマーケティング戦略をご提案します。

名称：コレスキ

提供開始：2023年7月13日（木）

URL：<https://coresuki.tech>




参考価格：診断・調査に関するコンサルテーションを含む 1,500,000 円～

詳しくは担当者（峰吉・早坂）までお問い合わせください。

今後の展望

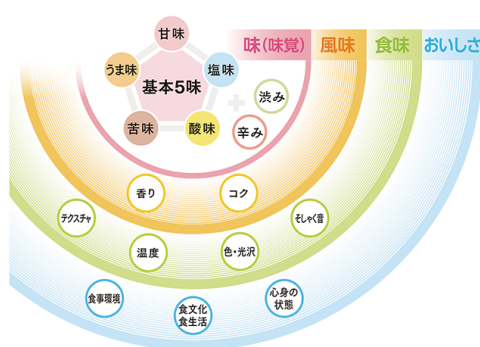
新サービス「コレスキ」は、専門的な知識・設備を必要とせず、URL にアクセスするだけで嗜好性診断が開始できるため、一般消費者の嗜好性診断への参加ハードルが下がり、より広範な、かつリアルタイムなデータ収集を加速させます。さらに、今後も味の嗜好性に関する大規模調査と解析を行って、現在の嗜好性データの鮮度を保ちながら、香りや食感を加えた次なる嗜好性診断ロジックの構築に取り組み、嗜好性データを余すところなく活用していただけるよう開発を進めてまいります。

嗜好性データの活用シーン

 <p>マーケティング</p> <p>「嗜好性」という新しい指標で一層の消費者理解</p>	 <p>商品開発</p> <p>ターゲットの嗜好性に合わせた商品開発が可能</p>	 <p>販売促進</p> <p>ターゲットの嗜好性に訴える棚割りの提案</p>
---	---	--

味香り戦略研究所の開発した嗜好性診断技術は、個人の「おいしさ」に寄り添うパーソナライズド食品の開発や、食のレコメンドサービス、日本人の食の好みのデータベース構築、さらに、近い将来に好まれるであろう味わいの予測も可能にします。味香り戦略研究所は、今後、企業のマーケティングや商品開発の現場において、食に関する市場調査、消費者理解のツールとして嗜好性データが必須になると考えており、嗜好性データ活用の啓蒙やデータ基盤の更なる構築を推進し、今後いっそう食産業のさまざまな挑戦を支援してまいります。

20年の研究実績を活かした独自開発の「嗜好性診断」とは



おいしさ(食嗜好)を決める要素

母体の中で培う嗜好(起源)
食経験で獲得していく嗜好(学習)
性差
食文化、育った環境
本能的なもの(栄養状態)
快、不快(本能的なもの)
加齢による変化
体調や心理的な状態

味香り戦略研究所は、2004年の設立以来、「おいしさ」の構成要素である味・におい・食感の数値化・見える化に取り組んでまいりました。食における「おいしさ」は多様な要素が複雑に組み合わさって個人の主観によって決定されるものであり、科学的に判定することは難しいとされてきましたが、味香り戦略研究所では、12万件超の味覚データベースから独自のアンケートプログラムと嗜好性診断ロジックを確立することで、世界で初めて個人の「おいしさ」である味の嗜好性を科学的に示すことを可能にしました。この嗜好性診断技術は、現在、特許を申請中です。

味香り戦略研究所は、嗜好性診断の開発にあたり、新たに日本全国で7,500人以上の嗜好性に関するアンケート調査を行いました。調査結果の解析から日本の平均を算出し、さらに地域、性別・年代による味の好みの違いを見出すことができました。味香り戦略研究所では、この調査結果を嗜好性の基礎データとして活用します。

【調査結果リリース】2023年3月1日

嗜好性診断プログラム※1で地方の“おいしい”が明らかに！～年代・地域ごとの好みの味を徹底検証～

<https://mikaku.jp/news/2023/2640/>

味香り戦略研究所について

「食」を科学する株式会社味香り戦略研究所では、味・香り・食感等の「おいしさ」の可視化技術を活用し、相対評価で捉えられていた感性数値を客観化して、評価基準、尺度としての活用を可能にしました。設立以来、食品のデータ化を続け、現在では12万件を超える食品の味覚データベースを構築しています。これを基に、食品の開発や品質管理、市場調査、海外マーケットに向けた味のカスタマイズ等、食にまつわるさまざまな課題にデータを活用するフードデジタルソリューションサービスを提供しています。

【会社概要】

株式会社 味香り戦略研究所 [【https://mikaku.jp/】](https://mikaku.jp/)

本社所在地：東京都中央区新川 1-17-24 NMF 茅場町ビル 8F

代表取締役社長：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（峰吉・早坂）

TEL 03-5542-3850 / FAX 03-5542-3853 / Email sales@mikaku.jp