

「カキフライに味ぽん®!?!」 AI 味覚センサーが証明した意外な相性！ 相性度で唯一の「絶品の味」の評価！

～アジフライ続き、カキフライにも味ぽんが合うのです！～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征)と、味覚データの提供や味覚に関するコンサルティングを行う OISSY 株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:鈴木隆一、以下 OISSY)は、慶応義塾大学で研究・開発した AI 技術を用いてヒトの味覚を再現した味覚センサー「レオ」を用いて、カキフライにかけて食べる調味料との相性度を測定しました。

その結果、定番のソース、タルタルソースを抑え、カキフライとの相性度が最も高かったのは「味ぽん」でした。「カキフライ×味ぽん」の相性度は 98.2 点で、比較対象の調味料の中で一番の相性という結果になりました。(※1)

※1 出典:AI 味覚センサーレオ調べ【調査期間:2023 年 10 月】、一般的な惣菜のカキフライを分析。

相性度:0.2 ポイント差が有意差(95%以上の人認識できる差)。98 点以上…絶品の味 95～98 点…非常に美味しい 90～95 点…美味しい

カキフライとの相性度分析結果

■「カキフライ+調味料」相性度ランキング

1位 味ぽん	相性度:98.2 点/100 点満点
2位 タルタルソース	相性度:95.7 点/100 点満点
3位 ソース	相性度:95.0 点/100 点満点
4位 醤油	相性度:93.9 点/100 点満点



■味覚分析結果

	甘	塩	酸	苦	旨	相性度
カキフライ	2.09	3.08	1.15	1.22	3.3	-
カキフライ+味ぼん	1.94	3.24	2.08	1.13	3.3	98.2
カキフライ+タルタルソース	2.38	3.15	1.93	1.2	3.29	95.7
カキフライ+ソース	2.18	3.21	1.19	1.16	3.38	95.0
カキフライ+醤油	2	3.46	1.51	1.11	3.25	93.9

「味覚センサーレオ」の原理

人間は食物を口に入れた時、舌にある“味蕾(みらい)”という部分がセンサーの役割をし、料理や飲料から味の信号を感じ取ります。そして、その感じ取った信号をニューロン(神経細胞)を通して、脳で「甘酸っぱい」や「少し苦い」というのを知覚するのです。

味覚センサーレオでは、“味蕾(みらい)”の代わりにするセンサー部分で電気信号を測定し、ニューラルネットワーク(人工的な知能の実現)を通して味を定量的な数値データとして出力します。ニューラルネットワークを用いることにより、コーヒーに砂糖を加えていくと苦味が減ったように感じるなどの、味の相互作用も加味したデータ解析が可能となっています。同時に、従来の味覚センサーでは困難とされていた甘味や旨味の数値化が可能となりました。



カキフライと味ぼんの相性について

カキフライと味ぼんの相性度が高く出た理由について、味博士こと OISSY 代表取締役社長の鈴木隆一さんは、「カキフライの旨味・塩味に味ぼんの酸味・塩味が加わって、カキフライの美味しさを引き出したため。」と語ります。

■鈴木隆一さんプロフィール

OISSY 代表取締役社長。通称は味博士。

慶應義塾大学共同研究員、特任講師を歴任。

慶應義塾大学工学部卒業、同大学院理工学研究科修了。

在学中よりシステム開発の受託などを行いながら慶應義塾大学 SFC 研究所研究員も兼務。

おもな著書は「ソッコーで人間をダメにするウマさ 悪魔の食べ合わせレシピ(講談社 ,2021)」

「やせる舌」をつくりなさい(青春出版社 ,2018)」など。



「揚げ物にも味ぼん」を広げたい！

味ぼんは 1964 年に「鍋用調味料」として発売され、1980 年以降、「おろし焼肉」「のっけ盛り」「さっぱり煮」など、TVCM 等での訴求を続けることで、味ぼんは「ニッポンのさっぱり味」調味料として使用メニューを広げていきました。

2023年1月にAI味覚センサーレオで同様の分析を行い「アジフライ+味ぽん」の相性が良いことは証明されており、今回の分析で「カキフライ+味ぽん」の相性も良いことが証明されました。(※2)今後も味ぽんは揚げ物をさっぱりと食べられる調味料として訴求を強化してまいります。ぜひ「揚げ物にも味ぽん」をお試してください。

※2: [ついに決着! ?「アジフライに何をかけるか問題」 | ミツカングループ企業サイト \(mizkan.co.jp\)](#)

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>