

御社鶏卵味分析販促資料事例

2012年12月14日

株式会社味香り戦略研究所
マーケティングサービス部
井上 貴元

住所：〒104-0033
東京都中央区新川1-17-24
新川中央ビル8F

TEL :03-5542-3850

FAX :03-5542-3853

E-Mail : inoue@mikaku.jp

①味マップ

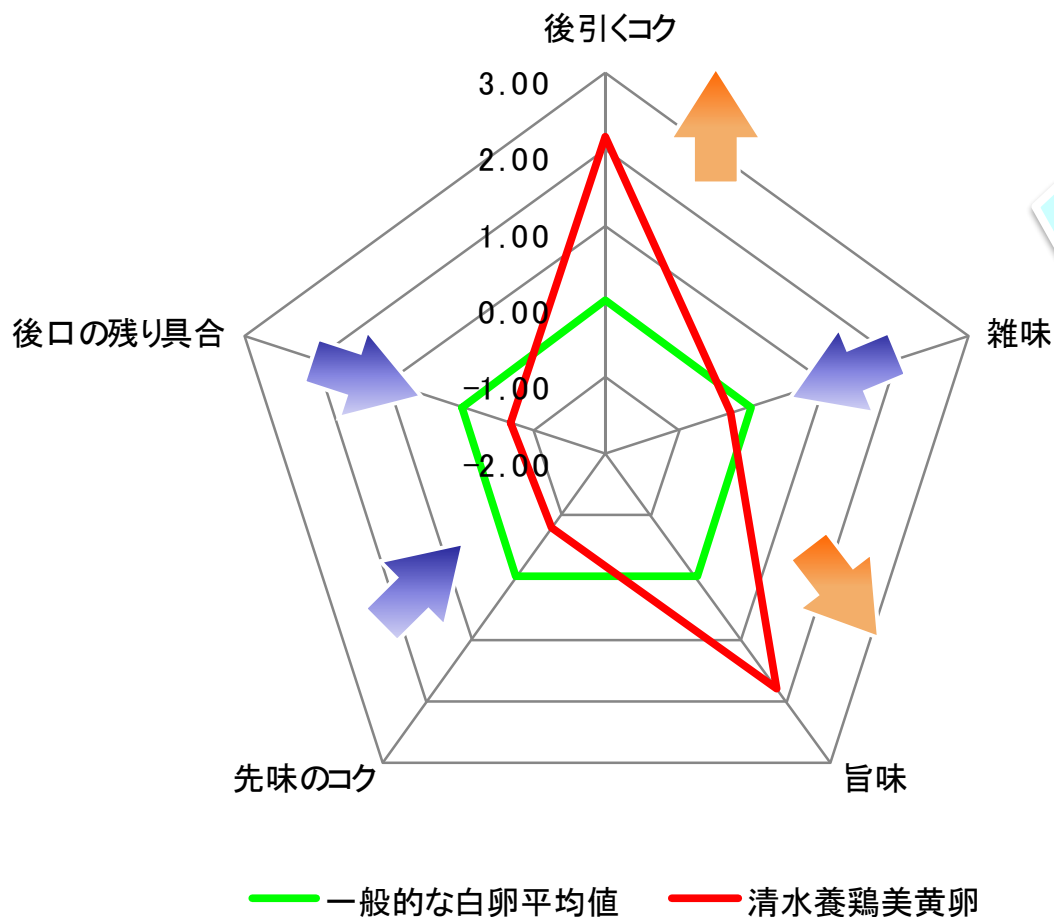


味覚センサー（味認識装置SA402B）とは

九州大学が開発、(株)インテリジェントセンサーテクノロジーが製品化した世界初の味覚を測定する味覚センサー。「おいしさ」構成要素となる基本5味覚（旨味、苦味、塩味、酸味、甘味）に渋味を加えた基本味を数値化し、客観的に表現することが可能。味数値は「1」目盛りの差が単一物質20%濃度相当に値し、およそ人が味の違いを感じる目安となる。



②レーダーチャート



一般的な白卵（0とした場合）と比較して、御社鶏卵は雑味や後口の残り具合が少なく、コクや旨味が強い、濃厚なのに後味すっきりな味わいです！

特に、先味のコクが弱く後引くコクが強い（幅が大きい）ので、相対的にコク味を感じやすいと言えます。

※味香り戦略研究所調べ インテリジェントセンサーテクノロジー社製味認識装置SA402Bにて測定し、味香り戦略研究所が保有する「味データベース」より算出。

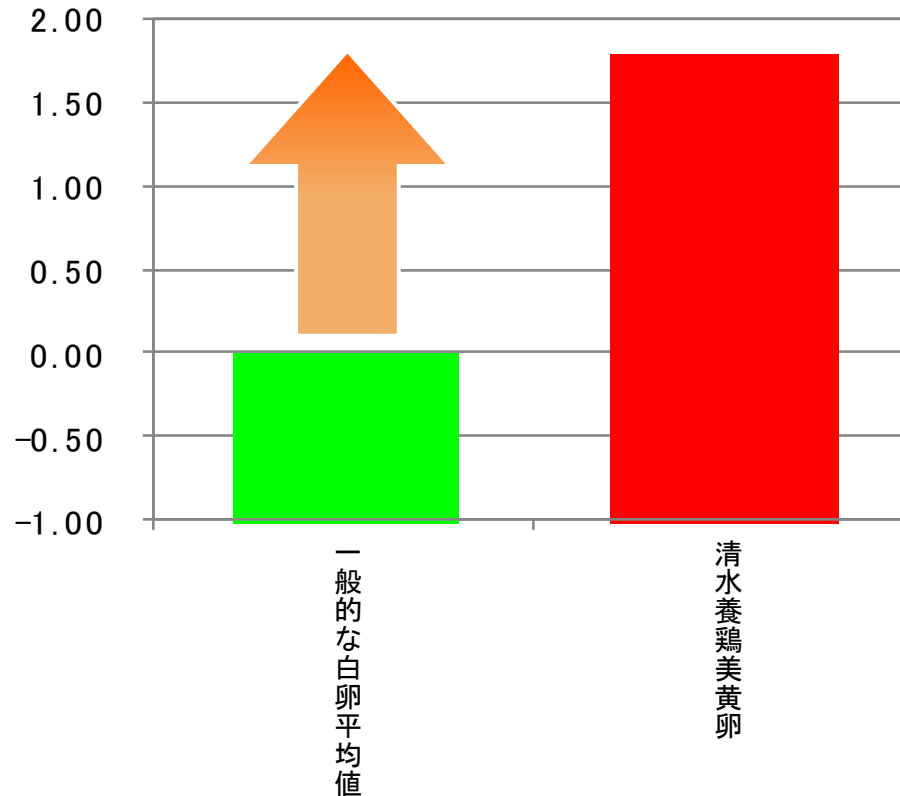
味覚センサー（味認識装置SA402B）とは

九州大学が開発、(株)インテリジェントセンサーテクノロジーが製品化した世界初の味覚を測定する味覚センサー。「おいしさ」構成要素となる基本5味覚（旨味、苦味、塩味、酸味、甘味）に渋味を加えた基本味を数値化し、客観的に表現することが可能。味数値は「1」目盛りの差が単一物質20%濃度相当に値し、およそ人が味の違いを感じる目安となる。



③棒グラフ

旨味



一般的な白卵と比較して、御社鶏卵は旨味が強く、濃厚な味わいです！

※味香り戦略研究所調べ インテリジェントセンサーテクノロジー社製味認識装置SA402Bにて測定し、味香り戦略研究所が保有する「味データベース」より算出

味覚センサー（味認識装置SA402B）とは

九州大学が開発、(株)インテリジェントセンサーテクノロジーが製品化した世界初の味覚を測定する味覚センサー。「おいしさ」構成要素となる基本5味覚（旨味、苦味、塩味、酸味、甘味）に渋味を加えた基本味を数値化し、客観的に表現することが可能。味数値は「1」目盛りの差が単一物質20%濃度相当に値し、およそ人が味の違いを感じる目安となる。

