

報道関係者各位

# 話題の味覚センサーで相性度 97%以上

## 科学的根拠に基づいた、焼き鳥に合う究極の日本酒誕生

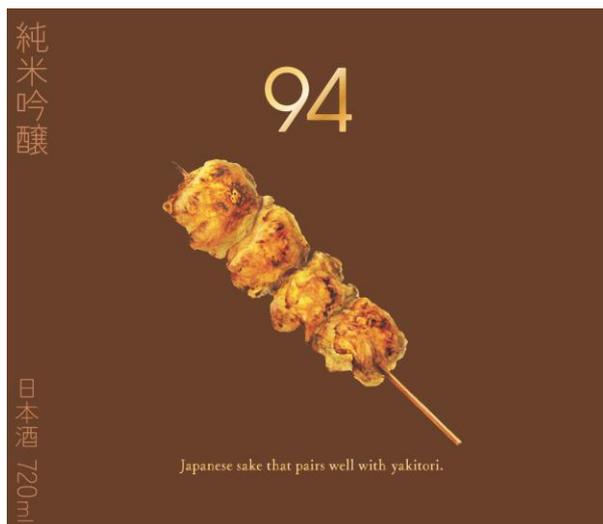
9月4日の串(くし)の日に向けて 新発売

日本酒、焼酎等を製造・販売する玉乃光酒造株式会社(本社:京都市伏見区、代表取締役社長:丸山恒生)は、焼き鳥と最高に相性が良い純米吟醸酒「94(きゅうじゅうよん)」を2016年9月1日(木)に発売します。

「94」は、味覚センサーを使い、焼き鳥との究極の相性を追求した、濃醇な味わいが特長の純米吟醸酒です。

### ■ 科学的根拠に基づく抜群の相性

お酒を楽しむ上で欠かせないのが料理であり、その至高のマリアージュ<sup>注1</sup>は常に求められているものです。そんなマリアージュを考えていく中で、日本酒においても対象とする料理を絞り込めば、ニッチであるが故の究極のマッチングが生まれるのではないかと、という発想に至りました。そこで昨年から発売している肉専用焼酎<sup>注2</sup>に続く第2弾として、お酒の席で良く口にする“焼き鳥”に焦点を当てた日本酒の完成を追い求めました。しかし、味の感じ方や相性の捉え方にはどうしても個人差が生じてしまい、開発は難航しました。



これを解決するべく、第三者の公平な視点として人工知能が内蔵された味覚センサー「レオ」<sup>注3</sup>を使用して、複数の条件による相性度の検証を実施しました。その結果、どの条件でも相性度が87%以上という高い数値を得ることができる日本酒の開発に成功しました。これにより従来とは一線を画す科学的根拠を獲得することができました。とりわけ、この「94」を燗酒にして、タレ味の焼き鳥と食べ合わせた場合、その相性度は97.8%という驚愕の数値を叩き出しました。

注1 フランス語で、料理と飲み物の組み合わせや、その相性が良い場合に用いられる言葉。

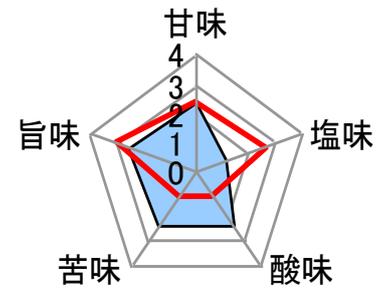
注2 2015年7月に肉料理と相性が良い、屋久杉の爽やかな香りを閉じ込めた米焼酎「29(にじゅうきゅう)」を発売しました。

注3 慶應義塾大学とAISSY株式会社により共同開発された装置で、味の数値化や経時変化などが科学的に分かる。人間の舌にある味蕾を忠実に再現しており、甘味・塩味・酸味・苦味・旨味の5基本味で細かく分析される。

## ■ 5 基本味から見る究極の調和

この度の味覚センサー「レオ」で分析した結果の内、一番相性が良かった“爛酒にした「94」と“タレ味の焼き鳥”を5基本味で表したものが右のグラフになっています。相性が良い組み合わせとは、いかに相手の良いところを潰し合わず、足りないところを補いつけているかという点で判断されます。

タレ味の焼き鳥は甘味、塩味、旨味が強い反面、酸味、苦味が弱い食材と言えます。そこに「94」を合わせることで、足りなかった酸味と苦味が補われ、口中に味わいのバランスが生まれるのです。実際に、右図の5基本味の最大値を線で結ぶと綺麗な五角形が現れますが、それが相性の良さを示す何よりの証拠です。



5 基本味 味チャート

■ 94(爛酒) ■ 焼き鳥タレ

## ■ 高級店の焼き鳥をイメージした、食欲をそそるデザイン

表ラベルには、高級店の焼き鳥(もも肉・タレ)をイメージしたリアルな絵が描かれています。また、上から3番目の肉には、焦げ目が描かれています。実は日本列島の隠し絵になっているという、遊び心が溢れたデザインになっています。今にも飛び出してきそうなそのリアルさが、なんとも食欲をそそります。



### 【商品概要】

商品名		94 (きゅうじゅうよん)	
容量		1800ml	720ml
入数		6本	6本
ケース	サイズ	268 × 394 × 432mm	178 × 250 × 312mm
	重量	18.6kg	7.2kg
単品	サイズ	105 × 105 × 405mm	78 × 78 × 300mm
	重量	2.8kg	1.15kg
JANコード		4907005005114	4907005005121
参考小売価格(税抜)		2,494円	1,194円
商品画像			
発売日		2016年9月1日 [ 9月4日の、串(くし)の日に向けて発売 ]	

## 【分析結果】

2016年5月17日、AISSY株式会社は味覚センサー「レオ」を使用して、「94」と焼き鳥の相性度の分析を行いました。相性度は、「94」(冷酒・常温・燗酒)と焼き鳥(タレ味・塩味)の味を数値化し、その組み合わせで割り出した値です。値は百分率で算出されており、100%に近ければ近い程、相性が良いことを表します。

	焼き鳥 タレ味	焼き鳥 塩味
94 (冷酒:5~10°C)	90.8%	89.2%
94 (常温:20~25°C)	96.2%	88.1%
94 (燗酒:45~50°C)	<b>97.8%</b>	87.5%



味覚センサー「レオ」

## 【会社概要】

社名: 玉乃光酒造株式会社  
所在地: 京都府京都市伏見区東塚町 545-2  
代表: 代表取締役社長 丸山恒生  
設立: 1949年  
創業: 1673年  
事業内容: 清酒、焼酎、リキュール、スピリッツ、酒粕の製造販売

初代、中屋六左衛門が延宝元年(1673年)に創業して以来 340年余、玉乃光は常に優れた日本酒造りに努めてまいりました。昭和39年(1964年)、玉乃光は業界に先駆けてアルコール、ブドウ糖だけでなく防腐剤を入れない「無添加清酒」(現在の純米酒)を発売。自社で正確に精米した米を使用し、純米大吟醸酒と純米吟醸酒のみを製造する、全国でも珍しい「純米吟醸蔵」として、ただ良い酒を造りつづけます。

<本件に関するお問い合わせ先>

玉乃光酒造株式会社

〒612-8066 京都府京都市伏見区東塚町 545-2

担当: 石田 浩也

TEL.075-611-5000 携帯.080-6227-3331 FAX.075-601-0004

※17時以降は携帯電話の方にご連絡をお願いいたします。

e-mail. [h.ishida@tamanohikari.co.jp](mailto:h.ishida@tamanohikari.co.jp)

<http://www.tamanohikari.co.jp/>

## ☆参考資料

### 【商品概要】

料理との相性を追求した、マリアージュ・シリーズの第1弾として2015年7月1日に米焼酎「29（にじゅうきゅう）」を発売しました。

商品名		29（にじゅうきゅう）	
容量		1800ml	720ml
入数		6本	6本
ケース	サイズ	268×394×432mm	178×250×312mm
	重量	18.6kg	7.2kg
単品	サイズ	105×105×405mm	78×78×300mm
	重量	2.8kg	1.15kg
JANコード		4907005004834	4907005004841
参考小売価格（税抜）		2,329円	1,129円
商品画像			
発売日		2015年7月1日	