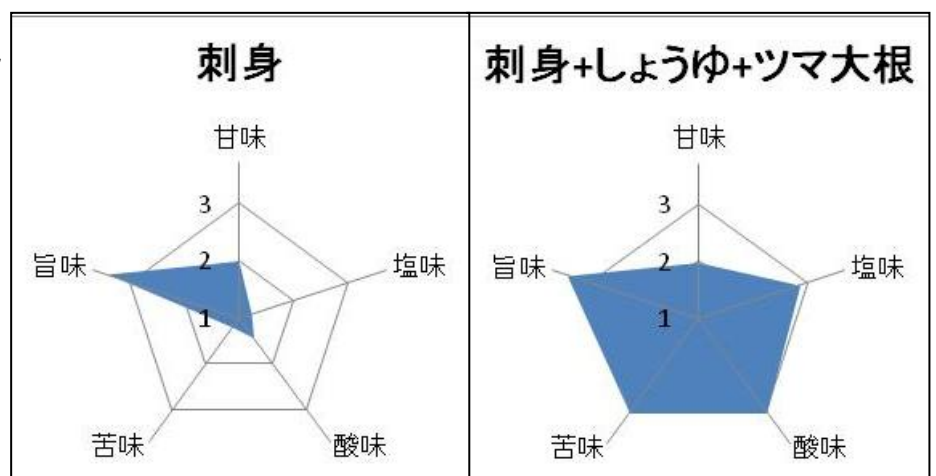


熊本・宮崎産の和栗シュークリームは新トレンド”深みある味わい”

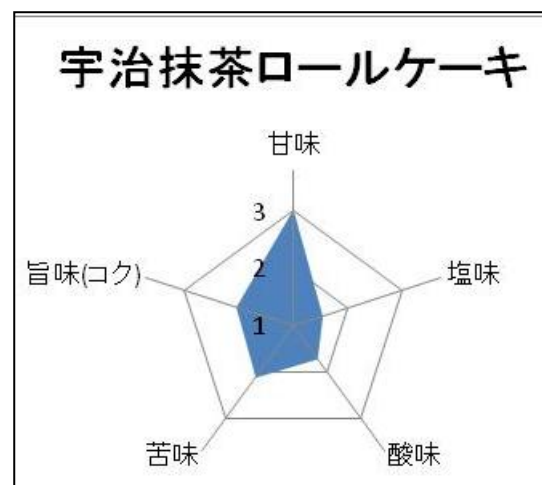
～洋菓子のヒロタ・慶大発ベンチャー企業の共同調査～

株式会社洋菓子のヒロタ(代表取締役社長:北川善裕 本社:東京都千代田区 以下、ヒロタ)は、慶応義塾大学で研究員を務める鈴木隆一氏が運営する味覚センサーの研究・開発を行うAISSY株式会社(本社:神奈川県横浜市)と共に、健康によいバランスの取れた味覚を持つシュークリームに関して、共同調査を行ったので報告します。

AISSYでは味覚の科学的知見より、”深みある味わい”を堪能することを推奨しております。 ”深みある味わい”とは、慶大が開発した味覚センサーで求められる5つの基本味(甘味、塩味、酸味、苦味、旨味)のバランスが取れている味わいを言います。右図に示すように刺身だけで食べるよりも刺身にしょうゆをつけ、ツマ大根とセットにした方が”深みある味わい”となります。



近年のスイーツの新トレンドとして、この”深みのある味わい”が挙げられます。たとえば近年はやっている宇治抹茶ロールケーキの味覚は AISSY 社の調査では、右図のようになり、単に甘いだけではなく渋味や旨味(コク)なども観測されています。各味覚をバランスよく摂取するという観点から健康面でもよい傾向であると言えます。一方、シュークリームでは粘度を低く保たねばならず、なかなか渋味・コクといった味覚を再現することは難しかったと言えます。

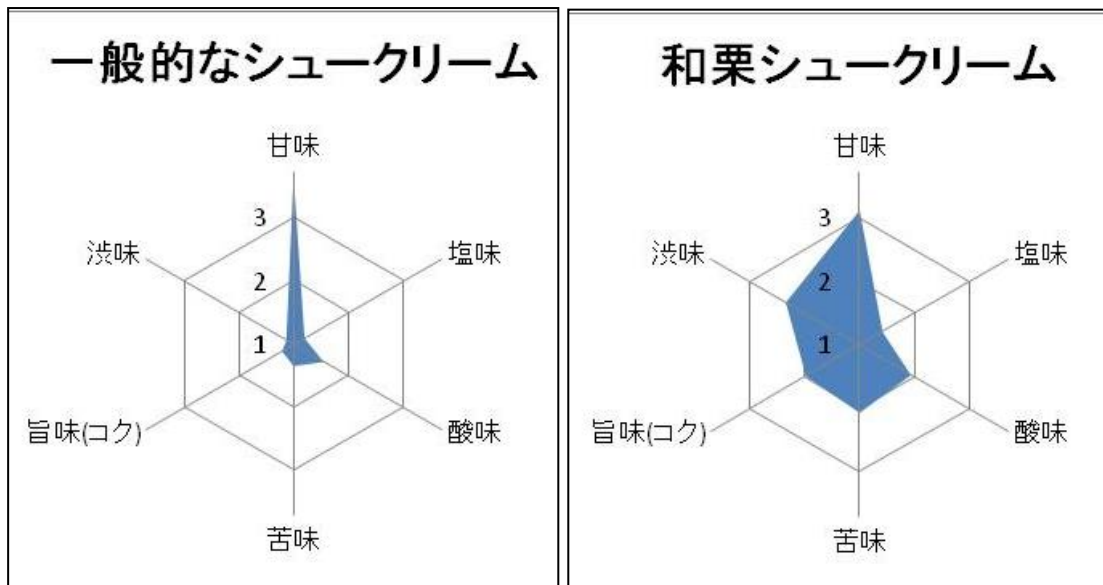


今回、ヒロタが9月1日から発売する和栗シュークリームを味覚分析したところ、次項の図のような結果となり、上記課題を克服した画期的な味覚として注目されます。なお、対比として用いられている、一般的なシュークリームとは1個100～200円前後のコンビニなどに売られているシュークリームです。

図中にありますように、一般的なシュークリームは甘味のみが強いのに対して、今回発売される、熊本・宮崎産の和栗を用いた和栗シュークリームはそのほかの味覚もバランスがとれ、より”深みがある味わい”になっております。

報道関係者各位

News Letter



今回の分析結果を踏まえた味覚及び”深みある味わい”がいかに味覚及び人間の健康によいかということに関して、下記の要領で説明会を実施いたします。

【味覚及び”深みある味わい”に関する説明会】

日時： 9月7日 15時～16時 場所： 新丸ビル 10F 東京 21c クラブ
主催： AISSY 株式会社 講演： 鈴木隆一 料金： 無料

今回の和栗シュークリームをご試食いただけます！

人数の都合もあるので、ご来場される方はお手数ですが
事前に info@aissy.co.jp にその旨お伝えください

AISSY 株式会社(<http://aissy.co.jp/>)・・・

事業概要：慶応義塾大学の研究の知見を生かした味覚センサーの研究・開発及び販売。

研究実績

□ コーヒー、ラーメンスープ、緑茶、炭酸飲料など食品メーカー・飲料メーカーからの味覚に関する受託研究
掲載実績

□ サンデー毎日”健康おつまみ”連載中

□ 代表の鈴木隆一氏は「味博士」として、MBS「ニッポンの若社長」、NHK「首都圏ニュース 845」出演、TBS「となりのマエストロ」など取材協力、講演実績多数あり。

【株式会社洋菓子のヒロタ 概要】

□ 創業：1924年10月1日

□ 資本金：1億円(2010年8月末現在)

□ 住所：

(本社) 〒102-0084 東京都千代田区二番町5-5 番町フィフスビル5F

□ 代表：代表取締役社長 北川 善裕

□ URL：<http://www.the-hirota.co.jp/>

□ 事業概要：洋菓子類、冷菓類の製造・販売及び卸売業、その他付帯する事業

【本リリースに関するお問合せ先】

(株)洋菓子のヒロタ 経営企画室 城川 邦彦
03-5213-1205 (本社)