

**AI が食材の旨味の絶対値から選定するアワードが初開催
慶應義塾大学発 VB の AISSY 「第一回 旨味大賞」 を開催**

人工知能を用いた味覚分析サービスを提供する慶應義塾大学発 VB の AISSY 株式会社(本社：東京都港区、代表取締役社長：鈴木 隆一)は、当社が保有する人工知能を用いた味覚分析システム「味覚センサーレオ」を用いて、旨味成分が含まれており、人が本当に美味しいと感じるものだけを選出するアワード「第一回 旨味大賞」を実施いたします。

本アワードは、味覚センサーレオにより、【だし部門】【肉・魚部門】【野菜部門】【発酵食品部門】【加工食品部門】の各 5 部門からなるカテゴリからエントリーされた食材を「甘味・旨味・塩味・酸味・苦味」の基本 5 味の元になる成分を電気的に測定し、旨味成分が 3.5 以上（最高 5）であり、その他 4 味のバランスが優れている食品を「旨味大賞」として認定いたします。

エントリー期間は、2018 年 1 月 16 日（火）から 2 月 28 日（水）まで公募し、2018 年 3 月下旬に大賞を発表いたします。



Umami Award

旨味大賞

■「第一回 旨味大賞」概要

- ・エントリー受付期間：2018 年 1 月 16 日（火）～ 2018 年 2 月 28 日（水）23:59
- ・エントリー料：10万円（税抜）
- ・エントリー方法：各5部門のそれぞれの該当するカテゴリからエントリーしてください。
- ・エントリーカテゴリ詳細：
 - (1) だし部門：昆布、鰹だし、あごだし、白だし、コンソメ、ブイヨン、鶏がら、中華だし
 - (2) 肉・魚部門：牛肉、豚肉、鶏肉、ラム、ジビエ、珍肉、魚、貝
 - (3) 野菜部門：きのこ、トマト、白菜、アスパラガス、等
 - (4) 発酵食品部門：チーズ、漬物、納豆
 - (5) 加工食品部門：干し野菜、つくだに、ハム、アンチョビ、塩辛、ジャム、冷凍食品等
- ・特設サイト URL：<https://aissy.co.jp/umami-award/>
- ・受賞作品発表：受賞商品は、後日「味博士の研究所」とアワード特設サイトで、すべて発表いたします。

- ・受賞特典：受賞された場合、旨味大賞（商標出願済）のロゴをご提供いたします。
また、受賞に至らなかった場合でも、分析結果レポートを発行いたします。
なお、第1回旨味大賞の有効期間は2018.4.1~2019.3.31です。

■「第一回 旨味大賞」開催の背景

当アワードは、これまで味覚センサーレオが人工知能で学習してきた研究結果から、人が本当に美味しいと感じる食材の「見える化」を進めてまいりました。これまで、食関連アワードの審査は食に通じた方々が経験というある人の主観で決定していました。しかしながら、熟練である方々も人である以上その人の好みによって結果は左右されてしまいます。当社は、AI(人工知能)と味覚センサーを用いることで、客観的な評価ができるというメリットがあります。客観的な評価で旨味があるのはどの商品なのかをアワードという形式で社会に発信することで、本来評価されるべき商品の魅力を伝えていきます。

■今後の展開

当アワードを定期的で開催し、大賞を発表していくことで、これまで感覚値で評価されてきた「味」の見せる化を進めていきます。その結果、旨味成分をはじめとした味覚のバランスが取れた「食」が本当に市場で評価をされる社会を目指します。

■味覚センサーレオとは

慶應義塾大学で開発され、AISSYが独占的使用権を取得した、ヒトの味を感じる仕組みを模倣したマシンです。当センサーは、人の味覚を感知する器官「味蕾（みらい）」の代わりをするセンサー部分で、食品サンプルから電気信号を測定し、独自のニューラルネットワーク（人工的な知能の実現）を通し、5つの基本味（甘味、苦味、酸味、塩味、旨味）を定量的な数値データとして出力します。

■会社概要

社名： AISSY 株式会社
所在地： 東京都港区三田 3-1-23 メザキビル 3F
設立： 2008年5月12日
資本金： 1,000万円
代表者： 代表取締役社長 鈴木隆一
事業内容： 味覚分析サービス（受託分析/コンサルティング）
味覚に関する研究（共同研究）

■本件に関するお問い合わせ先■

AISSY 株式会社 担当：山田
TEL：080-2033-9790 Mail：yamada@aissy.co.jp