

生茶分析結果レポート見本

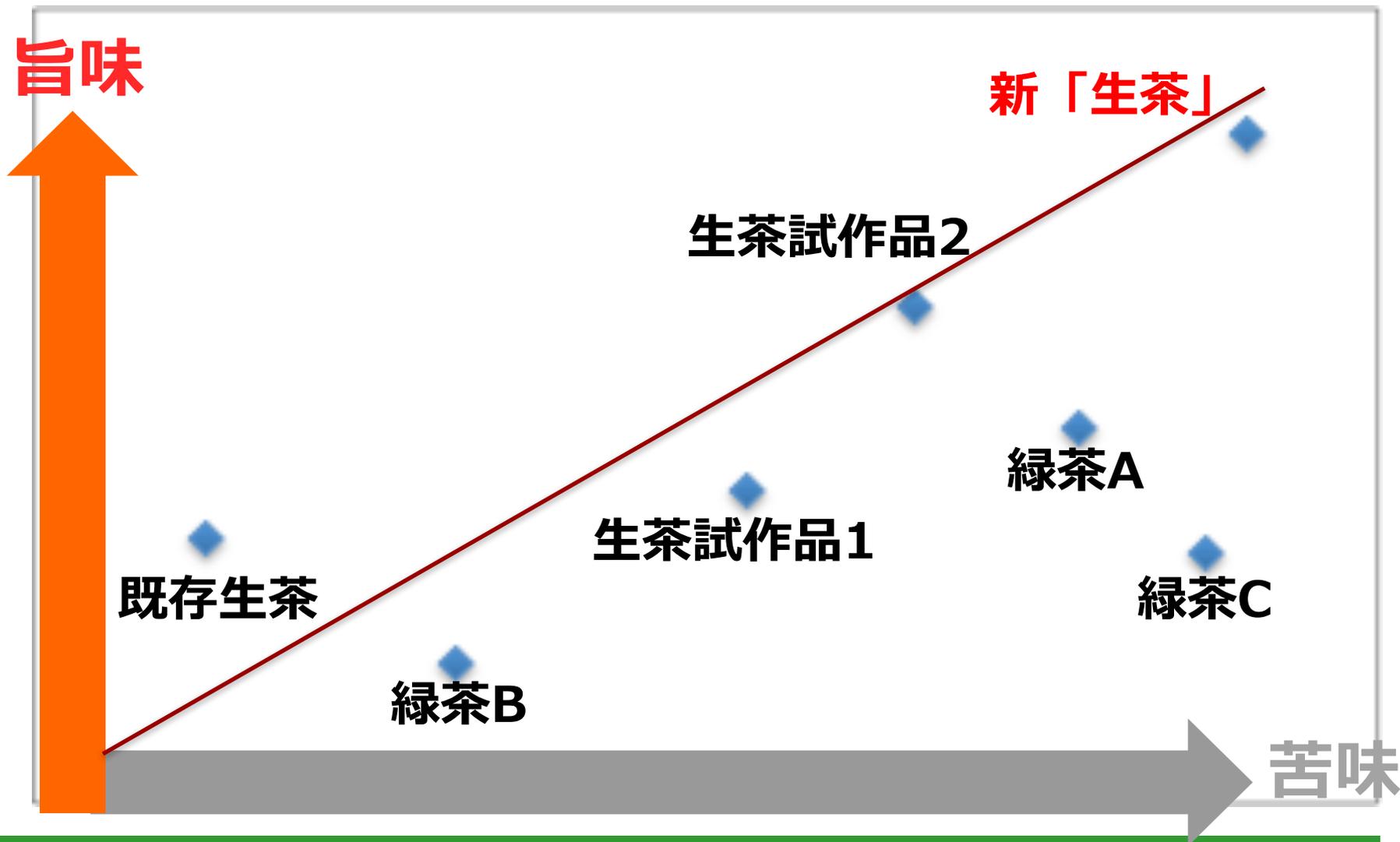
AISSY株式会社
鈴木隆一

5 基本味+コク 相性度 分析結果一覧

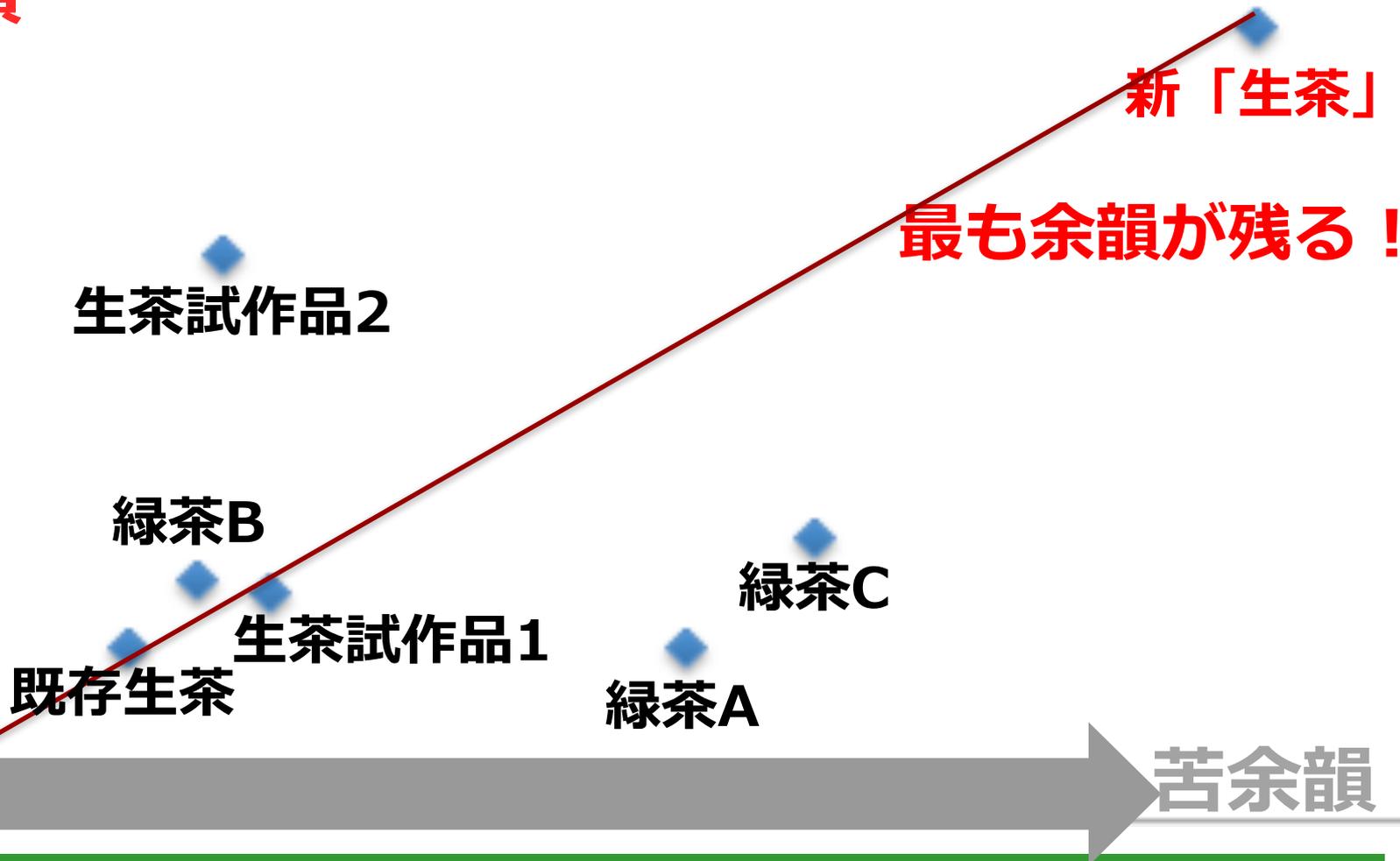
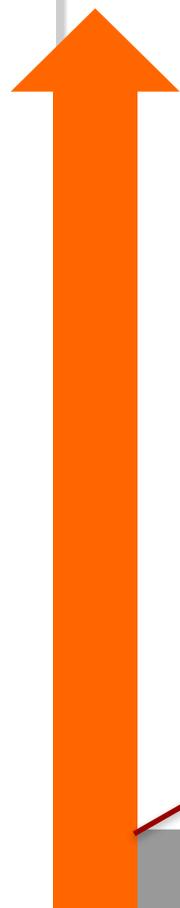
	甘	塩	酸	苦	旨	コク
新生茶	1.16	1.12	1.15	2.83	2.85	4.48
紅茶飲料A	1.27	1.13	2.5	2.62	1.65	4.33
緑茶飲料A	1.17	1.05	1.15	2.58	2.57	4.13
苺大福	2.95	1.89	2.71	1.06	1.25	4.72
マカロン	3.21	1.64	2.75	1.14	1.21	4.83
カスタードドーナツ	3.42	1.55	1.25	1.08	1.86	4.50
アイスクリーム	3.5	1.15	2.28	1.14	1.59	4.75
チョコチップ	3.32	3.21	1.09	1.05	1.06	4.97

	苺大福	マカロン	カスタードドーナツ	アイスクリーム	チョコチップ
新生茶	95.7	90.8	91.4	87.8	87.9
紅茶飲料A	90.2	85.6	86.3	82.9	83.0
緑茶飲料A	87.5	82.9	83.6	80.3	80.4

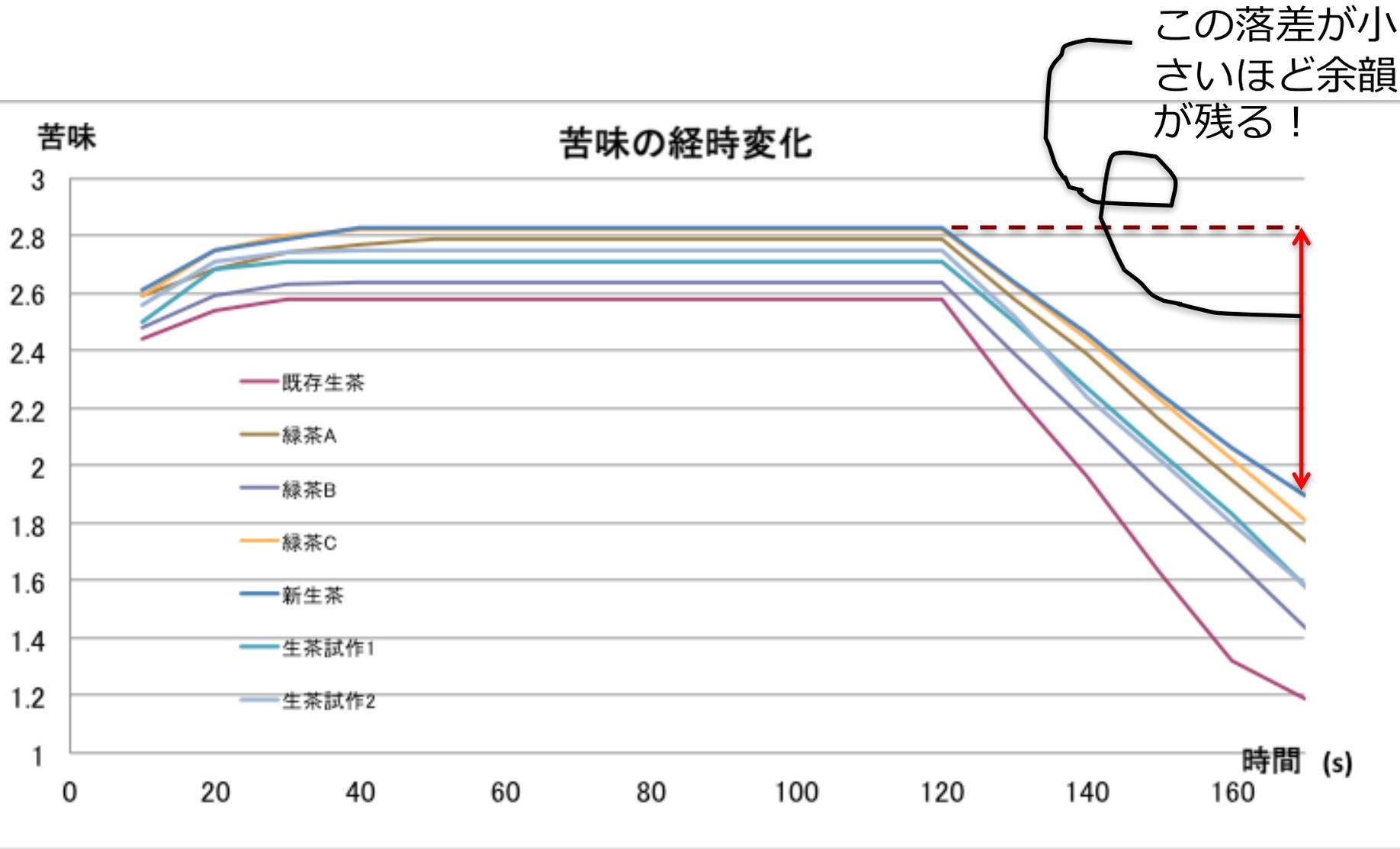
生茶と苺大福・マカロン・カスタードドーナツで90点越え



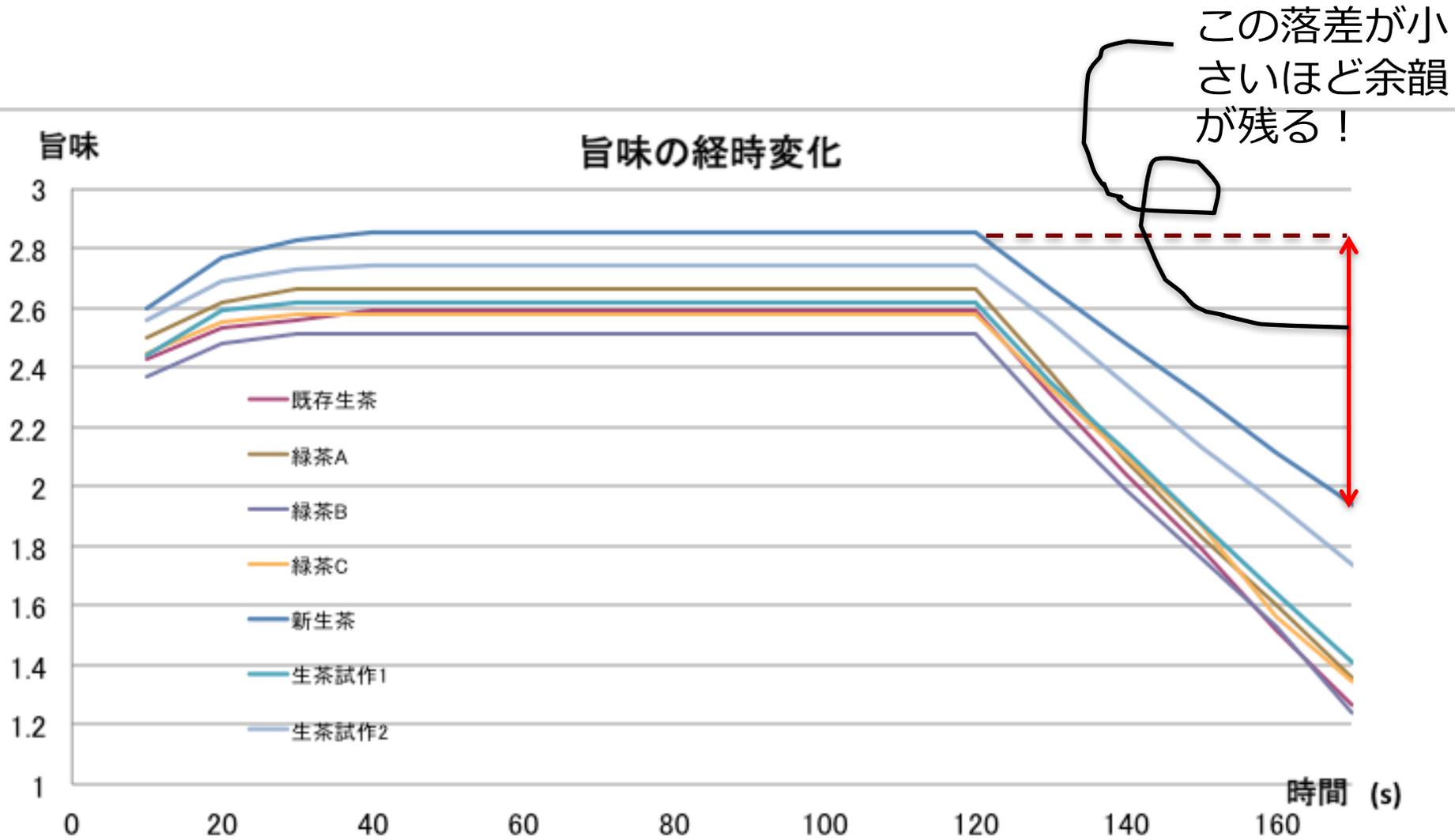
旨余韻



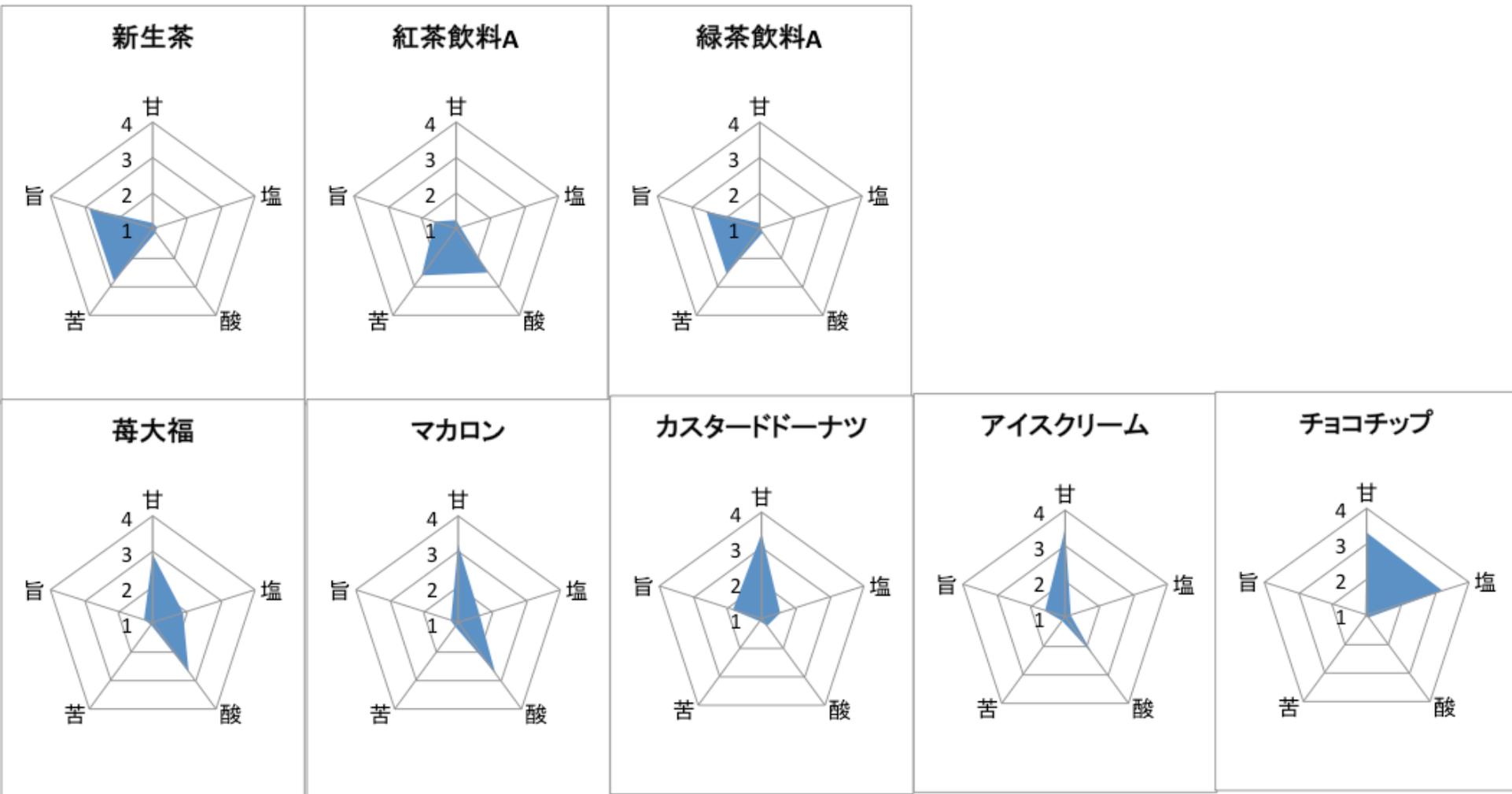
苦味の経時変化比較



旨味の経時変化比較

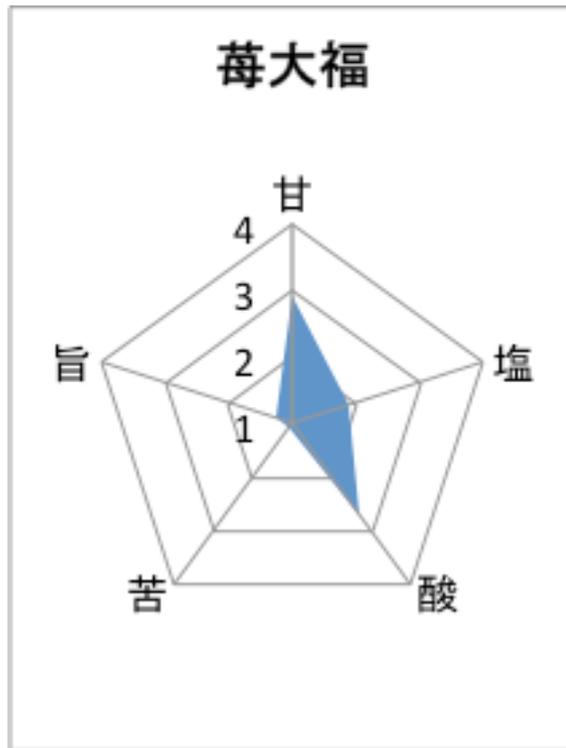
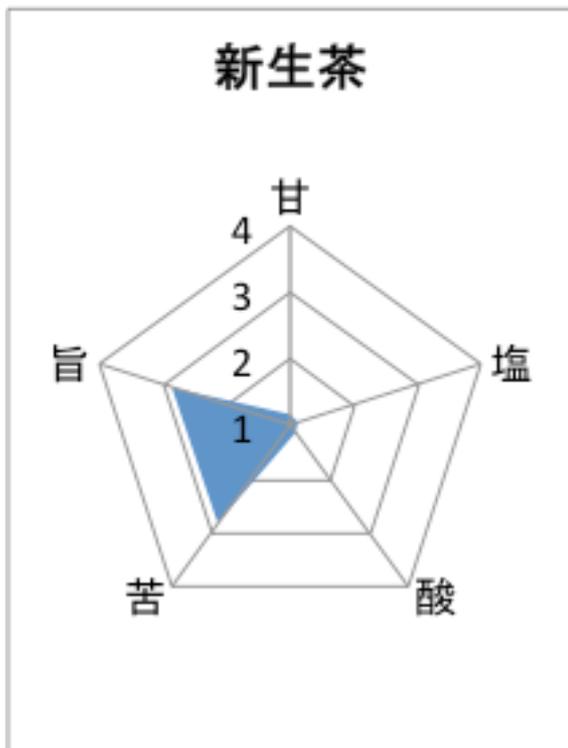


5 基本味 味チャート



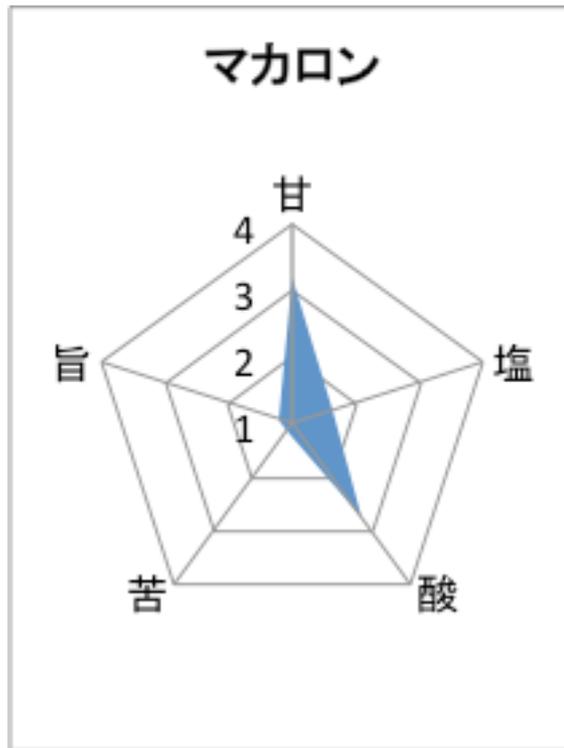
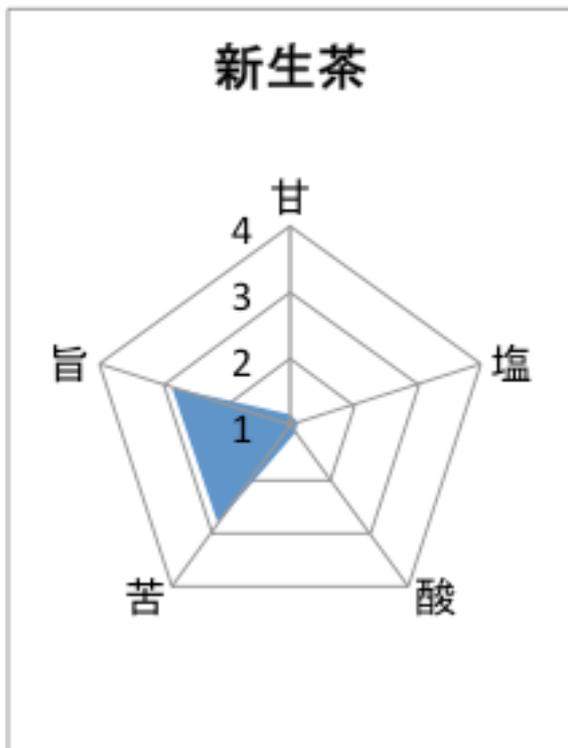
生茶 + 苺大福 コメント例

新生茶の苦味・旨味と苺大福の甘味・酸味がお互いの味を引き立て合って相性抜群！相性度95.7点！



生茶 + マカロン コメント例

新生茶の苦味・旨味とマカロンの甘味・酸味が互いに
ほどよくおいしさを引き立て合い、相性度90.8点！



生茶 + カスタードドーナツ コメント例

新生茶の苦味・旨味とカスタードドーナツの甘味が互いのおいしさを引き出しあって、相性度91.4点！

