

人工知能で「味覚」を分析・見える化 慶應大発 VB が「味覚センサーレオ」で 飲食店のメニュー開発を支援

人工知能を用いた味覚分析サービスを提供する慶應大学発 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、飲食店の商品開発を支援する「味覚センサーレオ 飲食店向け新メニュー開発パッケージ」を 2017 年 7 月 25 日（火）より提供開始いたします。



味覚センサーレオ 飲食店向け 新メニュー開発パッケージ

■ サービス提供開始の背景

当社では、これまで様々な食品メーカーや飲料メーカー様の依頼を受け、味覚分析センサーを活用して、商品開発からマーケティング、販売促進まで、人の味覚に関わるトレンド創出につなげる支援に取り組んでまいりました。

一方で、オーナー様や運営企業様から、新規の商品やメニュー開発に味覚分析を活用したいとのご要望を数多くいただいております。

このたび、当社のミッションである「食の未来を見える化する」というミッションに基づき、飲食店の皆様の食に関わる課題を解決したいとの思いから、まずは新規顧客の来店や再来店を促すための重要な要素なる“商品”に着目し、名物メニューの商品開発を支援するパッケージをご提供することにいたしました。

■ 「味覚センサーレオ 飲食店向け新メニュー開発パッケージ」サービス概要

- ・ 価格：20万円（税抜）
- ・ 対象：飲食店経営者様および飲食店運営会社様
- ・ 内容：お酒の選定+新メニュー開発※詳細は、下記参照
- ・ お申し込み方法：<http://aiissy.co.jp/contact> よりお問い合わせください。

■新メニュー開発の流れ

- 1.お申し込み (<http://aissy.co.jp/contact>)
- 2.ヒアリング
 - ・「メインで売り出したいお酒」の設定
 - ・メニュー開発の方向性
- 3.数値分析（複数回）
 - ・お酒の数値分析
 - ・メニューの数値分析
- 4.新メニューの完成

■今後の展望

まず味覚センサーを用いた味覚分析結果から、商品開発の支援を行います。
その後、マーケティングから販売促進まで、味覚を軸とした支援を提供してまいります。

■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）」の代わりに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。

味覚センサーレオは、“甘味”を分析できる、世界で唯一の味覚センサーです。

■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（2014年4月現在）
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