

【売れ味、好き味etc. データでわかるヒットのヒミツ】

の科学ノート

第7回 ■ ライト系食品

自分の好きな食べ物・飲み物の「味」を言葉で表現するのは非常に難しいもの。では、それが数値化できるとしたら……。この連載では、「味覚センサー」*などを使ってさまざまな商品を科学的に分析。気になるあの「味」を視覚化します！

ダイエットはしたいけど……味はやっぱりもの足りない？

がらも味を十分に楽しめず！

昨今の健康ブームで続々と登場する「低カロリー」「ノンコレステロール」商品。だがこうしたライト系の食品には「もの足りない味」という先入観もつきまとう。そこで今回は「低カロリー」と謳われていたライト系食品とレギュラー品の味わいを比較してみた。

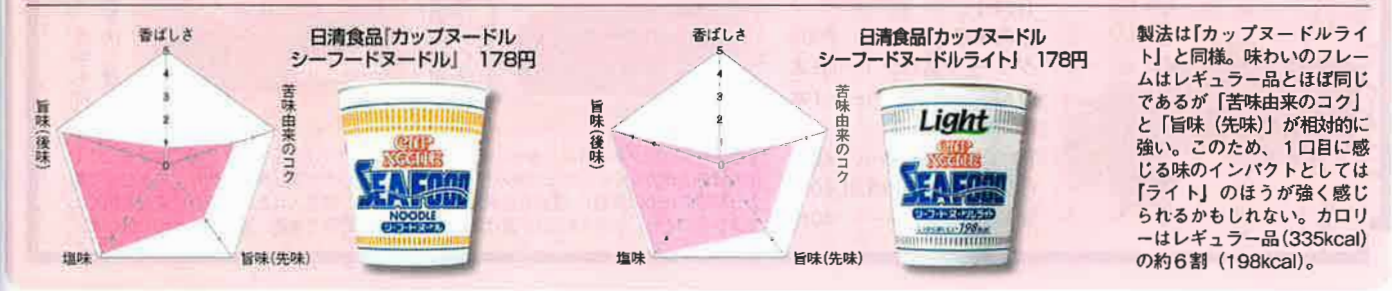
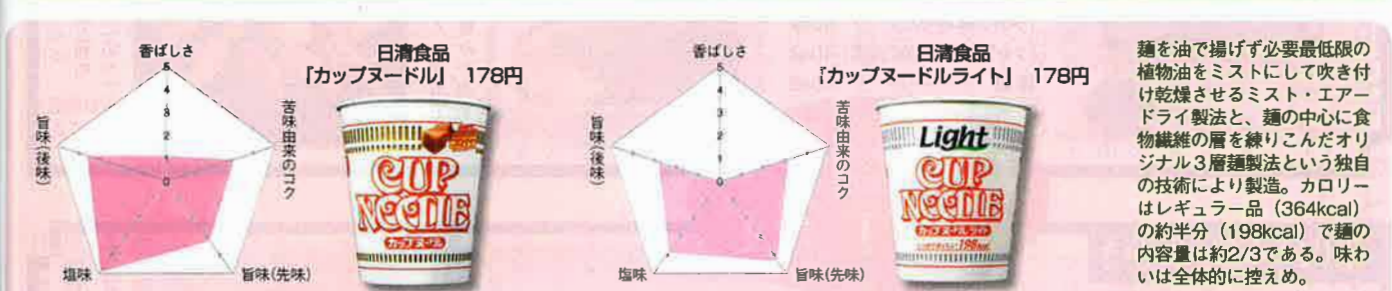
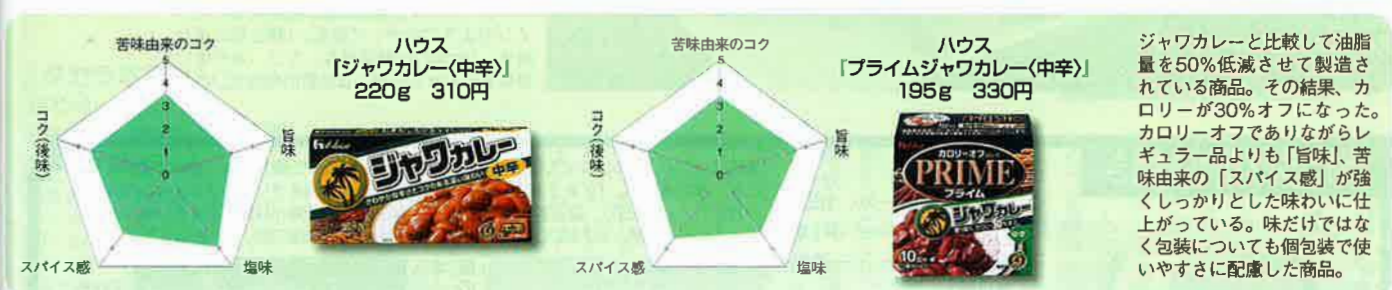
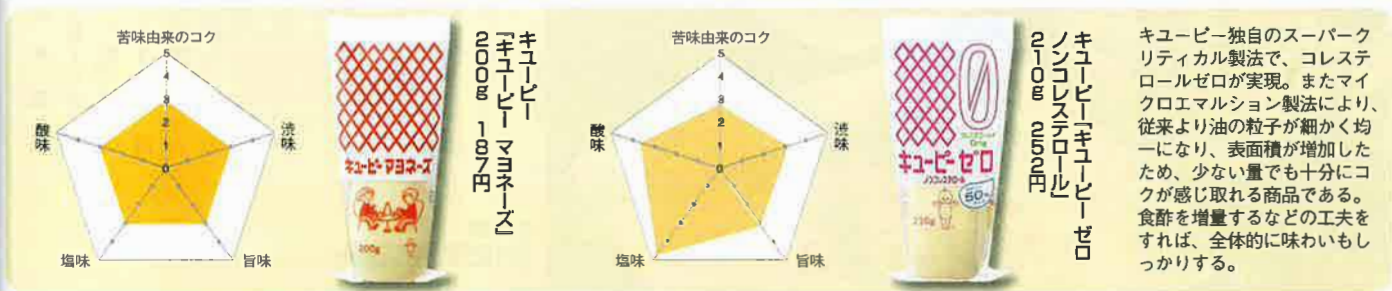
まずは「キュービーゼロノンコレステロール」のレギュラーチャートをみてほしい。「キュービーマヨネーズ」と比べても全体的に味わいがしっかりしており、満足度の高い商品であることがわかる。

次は「ジャワカレー（中辛）」と「プライムジャワカレー（中辛）」。

塩味と旨味が強弱が入れ替わっているが他の味覚軸はほぼ同様である。特筆すべきは「プライム」のほうが旨味が強いこと。カロリー30%オフでもコクや旨味のリッチ感を十分に味わうことが可能だ。

最後は「カップヌードルライト」、そして「カップヌードルシーフードライト」。「カップヌードルライト」はレギュラー品に比べ、若干味のインパクトが控えめながら苦味由来のコクがレギュラー品と同程度、旨味はレギュラー品より強い。また「シーフードヌードルライト」についてはレギュラー品と比べてほぼ同等の味わいを持ち、さらにコク、旨味はレギュラー品よりも強い。

このようにライト系商品もそれぞれにしっかりとした味わいを持っていることが確認できた。夏場に向け「ダイエットをしなきゃ！」と思っているあなた。これらのライト系食品なら健康に気を遣いながら味を十分に楽しめます！



各レギュラーチャートは各商品カテゴリにおける基準サンプル(0)と分析サンプルとの味の強弱を数値化。「香ばしさ」は香辛料やエキス成分の味わいである。要するに「コク」は香り成分やエキス成分の味わいである。要するに「コク」は香り成分やエキス成分の味わいである。要するに「コク」は香り成分やエキス成分の味わいである。