



【売れ味、好き味etc. データでわかるヒットのヒミツ】

## 味の科学ノート

第13回 ■ ハイボール

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」<sup>※</sup>などを使って様々な商品を科学的に分析。気になるあの「味」を視覚化します！

### 人気復活のハイボール。ソーダの違いで味は変わるのか？

最近ブームのハイボール。お店で飲むだけでなく、自分でも手軽に作れるのが魅力だが、ただ単純にウイスキーをソーダで割ればいいのだろうかという疑問も。そこで今回はソーダの種類で味がどのように変化するかを調べてみた。下に示したのはブレンドデッド・ウイスキーの代表格である『サントリー角瓶』と6種類のソーダで作ったハイボールの味わい。それぞれに個性を持ち、味わいにふくらみが感じられるのは『ザ・プレミアムソーダ』『サントリー角瓶』『サントリー天然水(南アルプス)』『サントリーキンソンソーダ』を使用した場合。原料にナチュラルウオーターを使用している点共通している。

一方、苦味と渋味を中心に、すっきりした飲み口を楽しめるのは『サントリーソーダ』、また特徴的な味わいは『カナダドライクラブソーダ』を使用した場合である。

ところで、ウイスキーのグレードを上げれば味も変化する。『山崎12年』を使ったハイボールは、全体的に味わいが強くなり、形状も『サントリー角瓶』の時のそれとは違ったものになっている。苦味、渋味が強くなっていることから、シングルモルトウイスキーの味わいの深さがよく表われた結果といえよう。注目は『ザ・プレミアムソーダ』との組み合わせ。いわゆる仕込み水<sup>※</sup>「マザーウオーター」を使っており、一説では割り水をウイスキーの仕込み水と同採水地のものになると相性が良いとされている。データでもそれを裏付けるように、味わいの広がり

※「サントリー天然水(南アルプス)」「スペインサイド グレンリベット ウォーター」はソーダサイホンによりソーダにして使用。  
 ※レーダーチャートの味覚軸は統計学上の有意な差が確認できる味数値を決定した。レーダーチャートの味数値は基準サンプリング(0)と分析サンプルの味の強弱を数値化し、最大値と最小値を求められ段階に標準化したデータで表示。サンプリングはすべて「ウイスキー・ソーダ1:1」の割合で混合している。



角ハイボール



山崎12年ハイボール

※九州大学大学院 都甲・林研究室によって、研究・開発が進められ、インテリジェントセンサーテクノロジー社によって商品化された装置。甘味、塩味、旨味、酸味、苦味、渋味などを測定する。おいしさとは、測定された味覚だけでなく、食感や食事をする際の環境、心身の健康状態など様々な構成要素からなり立っています。したがってここでの分析は製品の優劣を表すものではありません。