

【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6回 ■ ホッピー

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！

健康志向の「パイオニア、ホッピー」。  
あなた好みの「割り方」、  
白、黒つけます！

新人社員歓迎会なども終わった頃ではあるが、何かと飲みに行く機会が多くなっていくこの時期。懐と相談した結果、居酒屋や立ち飲みに向かう人も多いはず。そこで今回は定番「ホッピー」の味を分析した。

下の図は「ビール系飲料」とホッピーの味わいを俯瞰したテイストマップ。ホッピーは「ホッピー」と「ホッピーブラック」(以下、「黒ホッピー」)の2種類で、いわゆる「中身」については「キンミヤ焼酎」、「宝焼酎(純)」、「鏡月グリン」のそれぞれ25度の甲類焼酎を使用した。

ホッピーと黒ホッピー原液を比べると旨味はほぼ同じだが、苦味はホッピーの方が強い。この苦味の差が相対的に黒ホッピーの甘味を感じさせるという推測できる。

これが焼酎割りになると、苦味の傾向は変わらないものの、旨味は黒ホッピー割りの方が強くなる。この結果と下記チャートから両者を比較すると、ホッピー割りは「キレ」、黒ホッピー割りは「コク」と特徴づけられるだろう。

また、ホッピーは「低糖質」「プリン体ゼロ」であり、今流行の「健康志向」の先駆けである。ならば市販のオフ系の「ビール系飲料」と「ビール」のどちらに近い味なのだろうか？ 図から判断すると

「ビール」の方に近いことがみとれる。

これまで味の想像がつかず「ホッピー」を飲もうと思ったことのない方も、安心してぜひ一度トライしてみてください！



※ホッピーの作り方はラベルに記載の通り、焼酎:ホッピー=1:5で分析。また、リーダーチャートは、分析サンプルのうち、最大値・最小値を求め、各味覚ごとに5段階に標準化したデータで表示しています。なお、すっきり感は酸味軸で表現しています。



ホッピービバレッジ  
「ホッピー」(360ml)  
「黒ホッピー」(360ml)

### 黒ホッピー割り

黒ホッピー原液

苦味(先味) 旨味

すっきり感 甘味 苦味(後味)

ホッピー割りと比べ、旨味以外はすべて控えめである。もちろん原液そのものの味の違いが影響しているといえるが、他の割り方との比較では、黒ホッピーの特徴である甘味がやや強く、すっきり感と後味の苦味が比較的弱い。旨味を中心に1口目の味わいが特徴的な割り方。

ホッピー割りの場合と同様で他2銘柄と比較すると中間の味わいバランス。ただし、黒ホッピーの特徴である旨味の強さはしっかりと保持する。また、ホッピー割りの場合は味のバランスは「鏡月割り」と類似していたが、こちらはどちらかという「キンミヤ焼酎割り」に近い。

他2銘柄と比較してこの銘柄は味わいのバランスが若干異なる。旨味が強めなのは同様の傾向であるが、加えてすっきり感が相対的に強く、後味の苦味も他と比べて強くなっている。ホッピー割り同様、すっきり感が感じられるが、余韻としての苦味も持つ割り方。

### ホッピー割り

ホッピー原液

苦味(先味) 旨味

すっきり感 甘味 苦味(後味)

ホッピー通の間では話題になっている「キンミヤ焼酎割り」。最大の特徴はチャートの味覚5軸がすべて非常に強くなっていることである。苦味についてはテイストマップからも確認できるが「ビール」とほぼ同様であり、いわゆる「ビール」が好きな人向けの割り方。

全体的な味のバランスは「キンミヤ焼酎割り」に比べると控えめ。後味として感じられる苦味もそれほど強くなく、ほかの味覚軸も適度な強弱を示しており、「キンミヤ焼酎割り」と「鏡月割り」の中間のバランスを持った銘柄で、スタンダードな味わいと表現できるだろう。

「宝焼酎純割り」の場合と同傾向は同様で「キンミヤ焼酎割り」に比べ、キレやすっきり感を主張する味わい。今回の比較サンプル中では酸味が表わす「すっきり感」が最大で、かつ後味の苦味や甘味が控えめであることから相対的に喉越しの「キレ」を強く感じられる割り方。

宮崎本店(キンミヤ焼酎) 523円  
黒甲宮焼酎 600円(税別) 25度(700ml)  
参考小売価格 1,850円

宝焼酎「純」 25度(700ml)  
参考小売価格 1,850円

サントリー「純」焼酎 25度(700ml)  
参考小売価格 1,850円

取材・文/高野和志 分析協力/味香り戦略研究所 www.mikaku.jp/ 本誌担当/宮澤明洋

※九州大学大学院 都市・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味覚、甘味、酸味、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、食感や食卓をする際の環境、心身の健康状態などさまざまな構成要素からなっています。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。