

プロをも越える「味覚センサー」の舌で見た、飲料、食品の「これまで」と「これから」をレポート！

味に関する最新情報はココ↓
<http://www.mikaku.jp/>

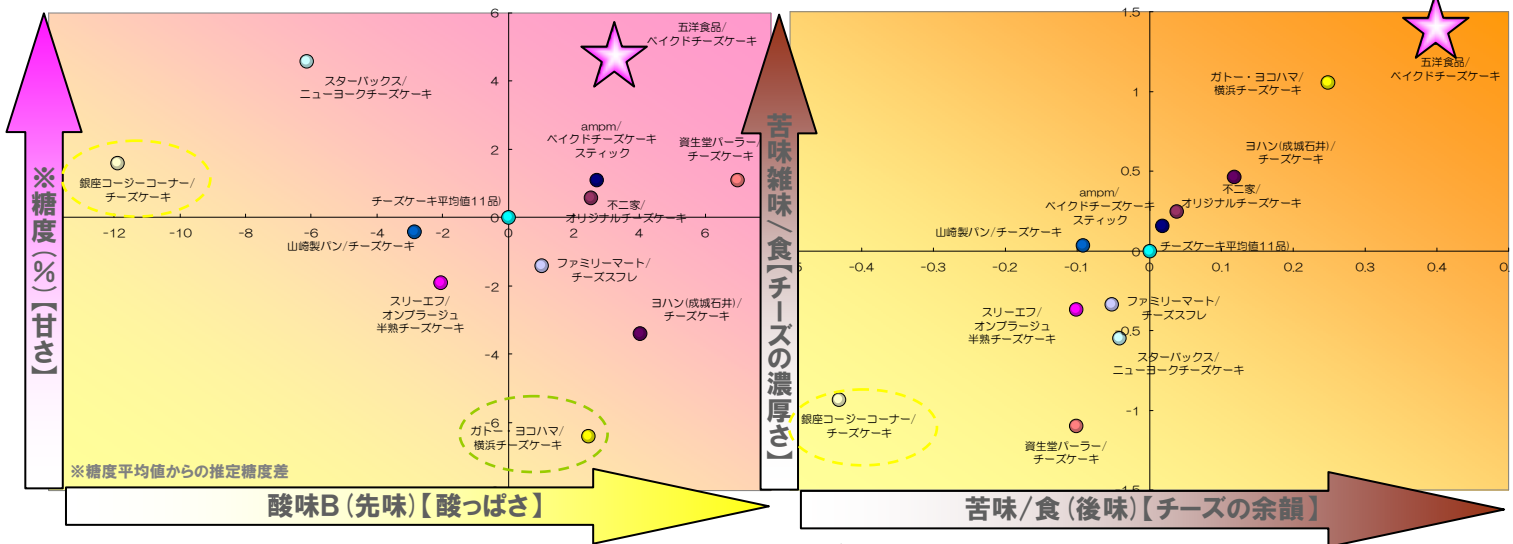
Report No.
909-301

ケーキ屋さんには冷蔵庫の中に！？ 新スタイルケーキの登場

ケーキを手に入れるためにケーキ屋さんに行かなくてもいい時代がやってきた。急にケーキが食べなくなった時、冷凍庫を開けてみると...。そう、それは「冷凍ケーキ」である。冷凍ケーキを冷蔵庫に移し解凍することで手軽に食べることができる。お好みでややフローズン感の残った食感にもできる。冷凍ケーキのパイオニア・五洋食品産業㈱の冷凍「バイクドチーズケーキ」の味わいに迫った！

図1 チーズケーキの糖酸バランス

図2 チーズケーキのチーズ感



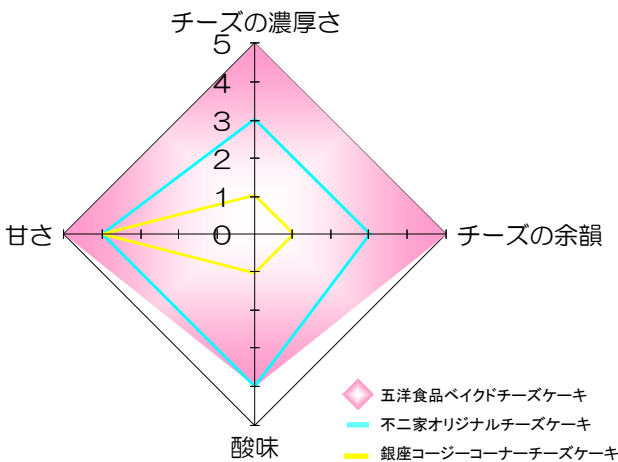
五洋食品産業㈱ 冷凍バイクドチーズケーキ

↓ナチュラルローソン(東京・神奈川・千葉)、またはオンラインショップTEN-CUT (<http://www.ten-cut.com/>)で発売中。しっかりとしたチーズの味わいで決して重すぎないバランスの良い味わい。



図3 チーズケーキの味わいのバランス

※チーズケーキ11品による5段階表示



○チーズケーキの特徴的な味わい

チーズケーキの甘酸っぱさとチーズ感について見てみよう。

図1は縦軸に糖度、横軸に酸味を用いた二次元散布図である。甘さと酸味のバランス(糖酸比)が比較できるものと考えられる。右上に行くほど濃厚な甘酸っぱさが楽しめると考えられる。五洋食品産業㈱冷凍チーズケーキは右上に位置しており濃厚な甘酸っぱさを呈している。コージーコーナーは酸味が少なく甘さ主体、ガトーヨコハマは甘さ控え目で酸味が強めの商品設計であると考えられる。

図2は縦軸に苦味雑味/食、横軸に苦味/食を用いた二次元散布図である。官能評価においてチーズ感の先味・後味を示していると考えられる。右上に行くほど濃厚なチーズ感が楽しめる。五洋食品産業㈱冷凍チーズケーキは右上に位置しており、食べたときにしっかりとチーズの濃厚さが楽しめ、後味においてもその余韻がしっかりしている。正反対にあるコージーコーナーはチーズ感が控え目でとてもさっぱりとした味わいであると考えられる。

良質の国産小麦、オーストラリア産のナチュラルクリームチーズ、九州産直全卵使用というこだわりがその品質の高さに繋がっているのではないだろうか。

○冷凍だから...はもう通用しない

それぞれチーズの濃厚さ(苦味雑味/食)・チーズの余韻(苦味/食)・酸味(酸味B)・甘さ(糖度)を5段階表示で示した。一般的な市販ケーキと比べると五洋食品産業㈱の冷凍チーズケーキはチーズのしっかりとした味わいをベースとし、しっかりと甘さと酸味のバランスが加わった濃厚な味わいであり、後味はチーズの余韻が長く、食べ応えがある味わいであると考えられる。

この他にも様々な冷凍ケーキ(トルテ・モンブランe.t.c...)があり、この味を知ってしまったあなたは冷凍庫を埋め尽くしてしまうかもしれない。

本レポート内容に関するお問い合わせ、味トレンドレポートに、題材として取り上げてもらいたいテーマのご希望は、弊社担当までご相談ください。

□記載されている味覚データは、株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー(URL: <http://www.insent.co.jp/>)の味覚センサー(SA402B)にて測定、解析したものです。目盛りは相対値であり、「1目盛り=濃度換算で20%の差=人間が感じられる差異」と設定されています。
□本レポートのお問い合わせ先: 株式会社味香り戦略研究所マーケティングサービス部 request@mikaku.jp まで