

<報道関係者各位>



BRITA Japan 株式会社
2014年11月吉日

BRITA「美味しさ見える化プロジェクト」第3弾 AISSY 味博士が分析！ 使用する水によって出汁の旨味に違い有！？

出汁の味覚分析を実施

温かい鍋が恋しい季節、自宅で手軽にプロの味を再現！
旨味たっぷりの出汁には減塩効果も

BRITA Japan 株式会社(東京都渋谷区、代表者:山崎 利恵)は、「BRITA 美味しさ見える化プロジェクト」と称し、浄水した水と様々な美味しさに関する分析を10月より実施しております。

第1弾のコーヒー、第2弾の紅茶に続き、第3弾は日本食に欠かせない出汁について分析をいたしました。BRITA で浄水した水(以下、BRITA 浄水)と水道水、ミネラルウォーターの比較に加え、それぞれの水でとった出汁の味を比較した結果を、今回発表いたします。

BRITA Japan では、全国の20代から60代男女に、自宅でする出汁についてアンケートを実施したところ、約6割が、自分自身で出汁をとったことがあると回答いたしました。

このように、日本人にとってなじみの深い出汁は、使用する水によって味に違いが出るのを探るべく、ヒトの感覚を模倣した分析・解析技術を用いた「味覚センサー」で味覚分析サービスを行う AISSY 株式会社(東京都港区、代表者:鈴木隆一)のご協力のもと、味博士こと鈴木隆一さんに分析して頂きました。

さらに、株式会社にんべん(東京都中央区、代表者:高津 克幸)にもご協力を頂き、おいしい出汁をとるコツなどのご意見も頂きました。

本格的に寒さが増し、鍋がおいしい季節になってまいりました。さらには、和食が無形文化遺産に登録されたこともあり、日本食の美味しさに改めて注目が集まってきています。おいしい出汁を使って、鍋を作ってみてはいかがでしょうか。

分析結果概要

1. 出汁の決め手の旨味がUP！ 浄水器を通した水であなたも料理上手に！？
コクやまろやかさがUPし、95%の人が実感できる差が。
2. 旨味がUPで、健康に！？ 旨味たっぷりの出汁で減塩！
出汁の旨味がコクを作り出し、味わいに深みを。減塩効果で美味しく健康的に。

※本リリースに含まれる分析結果をご掲載頂く際は、必ず「BRITA Japan 調べ」と明記下さい。

1. 出汁の決め手の旨味がUP！ 浄水器を通した水であなたも料理上手に！？

水道水、BRITA 浄水、ミネラルウォーターを使用し、それぞれの水で出汁をとり、出汁の味を比較してみました。

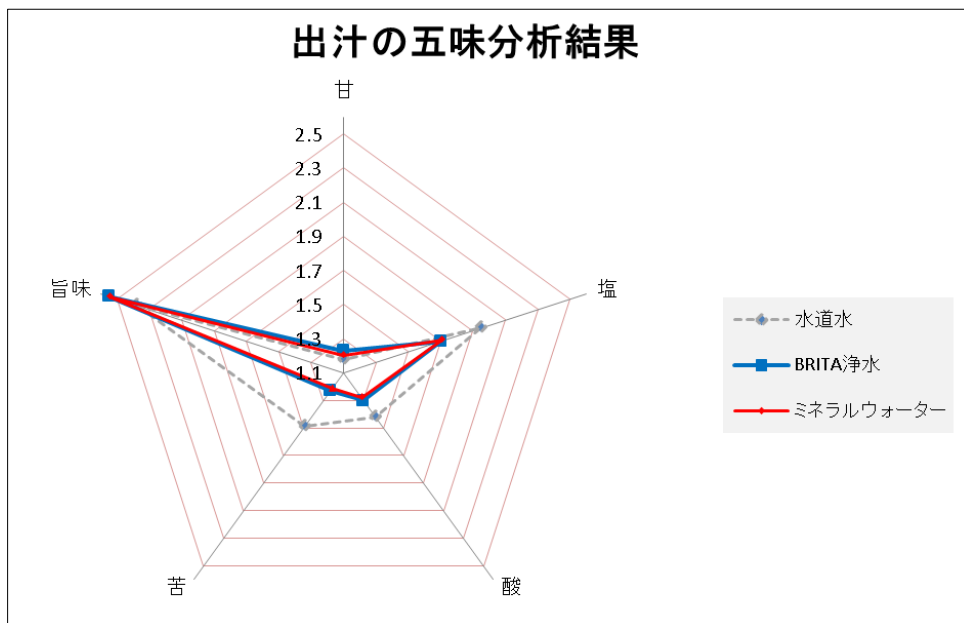
一般的に人の味覚は、「甘み」「塩味」「酸味」「苦み」「旨味」の5種類で構成されていると言われています。その中で、おいしいと感じるものが「旨味」です。

今回の分析では、BRITA 浄水でとった出汁は、水道水でとった出汁と比べて旨味が0.17上がったことが分かりました。一般的に人の味覚は、数値が0.2違うと95%の人が、0.1違うと約60%の方が味の違いを認識できると言われているため、浄水器使用有無で、出汁の旨味に大きな差が出たと言えます。同時にミネラルウォーターとブリタの浄水では旨味の差は0.01と非常に近い値でした。

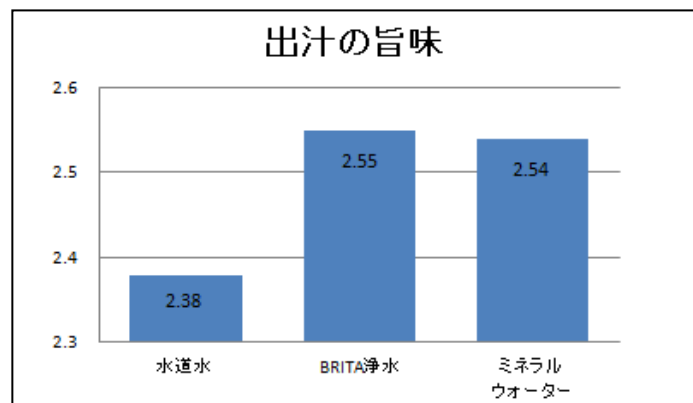
また、浄水器を通した水の方が、塩味、酸味、苦みがともに数値が下がっており、よりまろやかな味わいになったことも、今回の結果から分かりました。

	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味
水道水	1.18	1.95	1.42	1.49	2.38
BRITA 浄水	1.23	1.7	1.3	1.23	2.55
ミネラルウォーター	1.2	1.71	1.28	1.21	2.54

※ミネラルウォーターの硬度は30mg/L



五味のうち、「旨味」を比較してみると、BRITA の浄水器でろ過した水でとった出汁が 2.55 ポイントで、水道水よりも 0.17 ポイント高く、2.54 のミネラルウォーターを僅差ではあるが上回った。



2. 旨味がUPで、健康に！？ 旨味たっぷりの出汁で減塩！

上記より、水に気をつけることで旨味が増し、出汁をしっかりとりとれることが分かりました。この度の分析でご協力頂いた、にんべんさんによると、出汁をとるための水が違くと、味も大きく変化するそうです。出汁をしっかりとりとることで、料理の味にコクが生まれ、さらには食品本来の風味を引き立てたり、濃厚感やまろやかさを増す効果も生まれてくるということです。

出汁をしっかりとりとることで、塩分量を減らしても味わいを損なわず、料理に使用する塩分を減らすことが出来ると言われていました。

一般的に日本人の成人に勧められている1日の塩分摂取の目標値は、男性が8g未満、女性が7g未満です。(参考:日本人の食事摂取基準 2015年版)しかし現代の食生活には、あらゆるところに大量の塩分が含まれており、簡単に一日の摂取量を超えてしまいます。実際に、日本人の平均塩分摂取量は基準を大幅に超えており、塩分摂取を抑えることが推奨されています。また、BRITA Japanの調査では、「日頃の食生活で、塩分をとり過ぎていていると感じることがある」という人は、約半数近くいることも分かりました。

食塩を多く摂っている人ほど血圧が高いということが指摘されるなど、健康にも被害を与えるということが分かっています。さらに最近では、基本となる4つの味覚のいずれかを認識できない子供が増えているとも言われています。これは、日本人の嗜好の変化が影響していると言われ、味覚を認識できなかった子供は外食やファーストフードなど、濃い味を好んで摂取している傾向があるそうです。

子供の時に決まるとも言われている味覚を育てるためにも、旨味をアップさせ減塩させた料理を作ってみてはいかがでしょうか。

“出汁のプロ”にんべんさんが教える、おいしい出汁の取り方とは？

今回の分析でご協力頂いた、にんべんさんにおいしい出汁をとる秘訣を教えてくださいました。

■ かつおいちばんだし

<材料> 鰹節:30g 水:1,000ml(カップ5杯)

<レシピ>

1. 鍋に水1,000mlを入れ、沸騰したら差し水を少々加える。
2. 鰹節30gを入れて軽く沸騰させ、火を止める。
3. 鍋の鰹節が沈むまで待ち、布やキッチンペーパーなどで濾す。

<ポイント>

煮立ったら火を止めて、削り節が沈むまで待ってからさっと濾す。

詳しくは にんべん公式サイトをご覧ください。

<http://www.ninben.co.jp/>



■ 味覚分析とは

今回の実験で使用した「味覚センサー」とは、AISSY 株式会社と慶應義塾大学の共同研究グループが開発した技術です。

■ ヒトが実際に感じる味を再現し、数値化

ヒトの味覚は「甘味」・「塩味」・「酸味」・「苦味」・「旨味」の基本五味から成り立っています。

舌にある「味蕾」という細胞がこれら基本五味をキャッチし、ヒトは味を感じ取っています。そのメカニズムを模倣した「味覚センサー」により、その食品が持つ基本五味を数値化し、主観的な表現に陥りがちな「味」の「見える化」を実現しました。

BRITA 浄水を使用して、自宅でおいしい出汁をとりより一層料理の幅を広げてみてはいかがでしょうか。BRITA Japan では、ポット型浄水器のリーディングブランドとして、安心でおいしい水とともに皆様の暮らしに役立つ情報をこれからも発信してまいります。

【分析概要】

- 分析対象 : 水道水、BRITA でろ過した水道水、ミネラルウォーター(国産)
- 分析方法 :
- <分析対象> 水道水、BRITA でろ過した水道水、ミネラルウォーター
- <方法> 水 : 常温にて検査
- 出汁 : にんべん「花かつお 80g」を使用
- 鍋に 500mlの水を入れて沸騰させ、鰹節 15g を入れ軽く沸騰させた後火を止め鰹節が沈殿しきった後にキッチンペーパーで漉したものを検査。

【アンケート調査概要】

- 調査対象 : 20代～60代の男女 1000名
- 調査地域 : 全国
- 調査期間 : 2014年11月19日(水)～11月21日(金)
- 調査方法 : インターネット調査(ネット調査会社の登録モニター活用)
-
-

※本リリースに含まれる分析結果をご掲載頂く際は、必ず「BRITA Japan 調べ」と明記下さい。

【BRITAについて】

ブリタは、1966年ドイツで誕生。現在では、17の子会社、40のパートナーシップのもと、世界60カ国以上で広く親しまれている浄水器のリーディングブランドです。欧州では家庭用浄水器だけでなく、業務用ろ過システムの開発、製造、販売も展開しています。

- 会社名: BRITA Japan 株式会社(ブリタ・ジャパン株式会社)
- 本社: 東京都渋谷区神宮前 6-19-20 第15 荒井ビル 7F
- ウェブサイト: www.brita.co.jp / モバイルサイト: www.m.brita.co.jp