

# 個人の味覚嗜好を測るワイン「基準のワイン」誕生！

—アプリと連動し、“好きな味”を科学的に可視化。小売店向け顧客嗜好分析サービスを提供開始—

株式会社TasteDatabank（愛知県安城市：代表取締役 神谷豊明）は、個人の味覚嗜好を測るワイン「基準のワイン」の発売を開始しました。

「基準のワイン」は、世界中のワインを科学的に分析し、味わいの“基準点”として設計されたワインです。甘味・酸味・苦味・渋味・旨味に加え、香りや色調などの多変量データを統合し、世界中のワインの平均的な味わいの特徴を再現するよう調査しました。また、本商品は自分の好みを知るための“味覚の物差し”としての役割も担っています。さらに専用アプリ「TasteMap」と連動することにより、消費者の“好きな味”や味覚傾向を可視化し、直感的に把握することができます。開発には、味覚センサやGC-MS、FT-IRなどの分析機器により取得した8,000種類以上のワインデータを活用しました。「基準のワイン」を通じて、初心者から愛好家まで、自分の好みを発見しながら楽しめる新しいワイン文化の創出を目指します。



## ■ 3つのポイント

1. 世界ワイン8,000種類以上のワイン分析データをもとに開発
2. 「基準のワイン」を起点に、味覚傾向を可視化
3. TasteMapアプリと連動し“好きな味”をマップ上に可視化

### 商品概要

名称：基準のワイン  
タイプ：濃いロゼワイン  
容量：300ml（缶）  
JAN：4964044046324  
希望小売価格：900円（税別）  
製造販売者：モンデ酒造株式会社

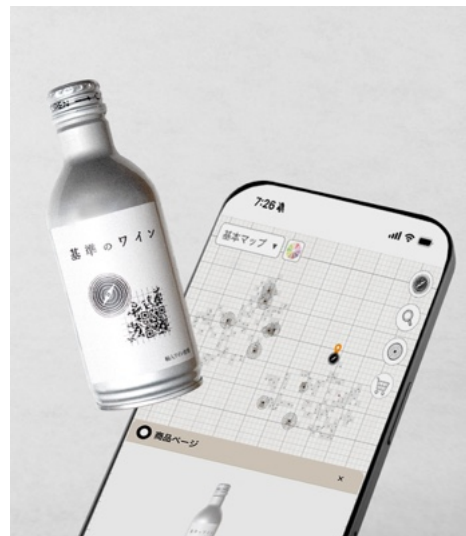
## 「基準のワイン」と連動するアプリ「TasteMap」

「基準のワイン」のラベルに記載されたQRコードから、専用アプリ「TasteMap」に接続できます。ユーザーは基準のワインを飲んだ際に感じた「酸味・甘味・コク」を入力することで、自身の味覚傾向を分析します。

入力されたデータをもとに、導入店舗で取り扱うワインと味覚データを照合し、消費者の“好きな味”をTasteMap上に可視化します。マップ上では、自分の好みに近いワインや新しい味わいのワインを直感的に確認できます。

これにより、「なんとなく好き」「言葉では説明しづらい」といった感覚を、視覚的・構造的に理解できる新しいワイン体験を提供します。

蓄積された評価データは、レコメンド機能の高度化に加え、小売店における品揃えや売場づくりの改善にも活用されます。



## 小売店でアプリを活用するには

「基準のワイン」を店舗の取扱商品に採用することで、TasteMapアプリを無料でご利用いただけます。

### 1 ホームページからお申し込み

弊社ホームページの申込フォームより導入をお申し込みください。



申込フォーム

### 2 導入条件は「基準のワイン」の採用

「基準のワイン」を店舗で提供・販売いただくことがアプリ体験の入り口となります。

基準のワインを飲んだ印象は？

←酸味は控えめが良い → もっと酸味が欲しい→

←こんなに甘味は不要 → もっと甘みが欲しい→

←もっと軽やかが良い → 濃厚なコクが欲しい→



ラベルのQRコードからアプリに接続できます。

### 3 アプリの導入は無料

TasteMapアプリの利用に料金はかかりません。どなたでも無料でご利用いただけます。



## 開発者のコメント



株式会社TasteDatabank  
代表取締役/信州大学大学院 博士課程  
神谷豊明 日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ

当社は20年以上にわたり、ワインの風味を科学的に計測・整理し、官能評価の高度化に取り組んできました。今回の「基準のワイン」とTasteMapは、消費者一人ひとりの“おいしい”を科学的に測定・可視化し、活用できる仕組みです。今後、さらに味覚科学を社会に広く還元し、得られたデータから精度の高い味覚推定アルゴリズムの開発を進めていきます。

### 【商品企画・資料に関するお問い合わせ先】

株式会社TasteDatabank  
〒444-1221 愛知県安城市和泉町上之切108番地16  
TEL：0566-70-7806  
担当：神谷 (t-kamiya@taste-databank.com)

### 【商品規格・流通に関するお問い合わせ先】

モンデ酒造株式会社  
〒406-0021 山梨県笛吹市石和町市部476  
TEL：055-262-3161  
担当：古屋 (t-furuya@mondewinery.co.jp)