

## 日本初！ピザハットの「おいしさ AI 解析 CM」(\*1) 2018 年 12 月 1 日 (土) よりオンエア開始！！

- ・「冬のしあわせプレミアム 4」 & 「オマールシーフードと牛タンシチューのハーフ&ハーフ」  
冬の新作ピザ 2 種、好評販売中！
- ・ 23 日(日)~25 日(火)の 3 日間は、WEB からの事前予約で 5~10% おトク！
- ・ クレジット決済の事前予約なら、抽選で 1,000 名にピザ無料券プレゼント！

日本ピザハット株式会社（社長：中村 昭一、本社：神奈川県横浜市、以下：ピザハット）が展開する世界最大のピザチェーン「ピザハット」は、食べている人の表情を AI（人工知能）で解析して「しあわせ指数」を計測した、日本初の「おいしさ AI 解析 CM」を 12 月 1 日 (土) より全国で順次オンエアします(\*1)。なお、新 CM は本日より、ピザハット特設サイトでもご覧いただけます

( [https://pizzahut.jp/pc/general/include/shiawase\\_premium4.html](https://pizzahut.jp/pc/general/include/shiawase_premium4.html) )。

現在、ピザハットではクリスマスシーズンに向けて、「冬のしあわせプレミアム 4」、「オマールシーフードと牛タンシチューのハーフ&ハーフ」の 2 種の新作ピザを販売中です。また、12 月 23 日 (日) ~25 日 (火) までの 3 日間のテイクアウトを、WEB から事前予約いただくと最大 10% OFF になるほか、クレジットカード決済いただいたお客様の中から抽選で 1,000 名様に M サイズピザ無料券が当たる「ピザハットクリスマス 早割でハッピー！」キャンペーンを実施中です。

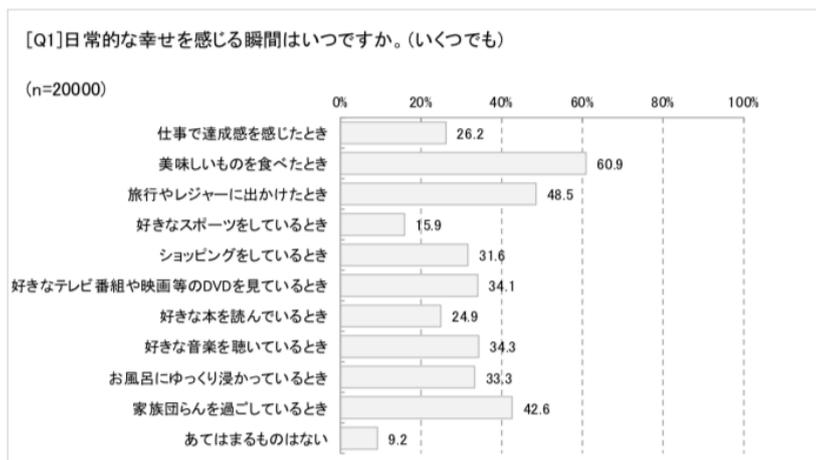
\*1：2018 年 9 月 27 日時点、CM 総合研究所調べ。



ピザハットは本年より、「おいしいは、愛だ。」を新たなスローガンに、新しいピザ生地を導入や新メニューの開発など、様々な取り組みを行っています。この根底には、『おいしいピザをみんなで分けあって食べれば、思わず笑顔があふれる』と信じる、ピザハットの「ピザのチカラ」に対する思いがあります。今回、このピザハットの信念を新しい形で表現することはできないかと考え、日本初となる「おいしさ AI 解析 CM」に取り組みました。

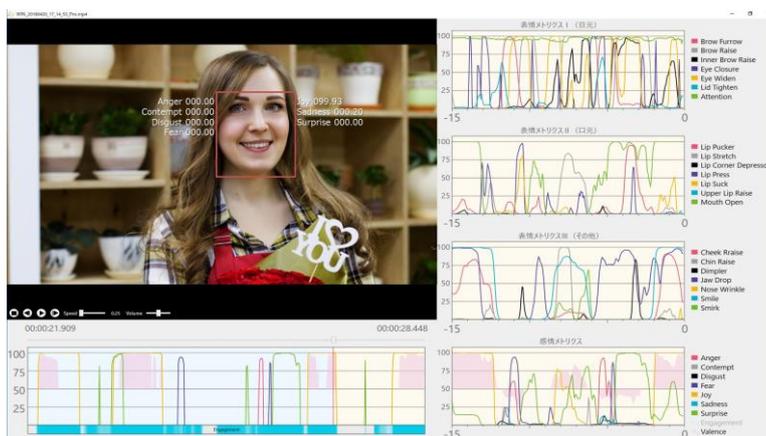
CM 開発にあたってはまず、「人が幸せを感じる時はどんな時なのか？」というアンケート調査を実施しました。10 代~60 代までの男女 20,000 人を対象に「日常的な幸せを感じる瞬間はいつですか？」という質問をしてみたところ、複数の選択肢の中で「おいしいものを食べた時」という回答が他の回答に比べて高い数値を記録。おいしいものを食べることは人が幸せを感じることに強く関連づけられている体験だ

と言えることが分かりました。その上で、その相関関係を具体的に計測し、CM で表現するため、株式会社シーエーシー（CAC）の開発した動画による表情分析サービス『心 sensor（ココロセンサー）』を使用し、CM 撮影中にピザハットのピザを食べている出演者たちの「しあわせ指数」を計測しました。



出展：マクロミル株式会社  
「あなたご自身に関するアンケート」2018年08月24日(金)～  
2018年08月27日(月)実施、  
インターネット調査。

『心 sensor（ココロセンサー）』は、動画に映る人物の表情を感情認識 AI で分析するアプリケーションです。世界 87 カ国以上から収集された約 700 万人の顔画像というビッグデータを基に開発された米 Affectiva 社のソフトウェア「Affdex SDK」を利用し、CAC が開発したサービスで、34 のフェイスポイントの動きを基に、21 種類の表情認識、7 種類の感情認識、2 種類の特殊指標（①ポジティブ/ネガティブ ②表情の豊かさ）などの分析を行うことが可能です。



「心 sensor」による分析結果  
ビューア画面  
画像提供：株式会社シーエーシー

CM 撮影に先立って、事前においしいものとおいしくないものを食べてもらった時の表情を『心 sensor（ココロセンサー）』を使用して計測・比較した上で、真の感情を表す「微表情」を分析・活用する認定 FACS（Facial Action Coding System：顔面動作符号化システム）コーダー、清水建二氏（株式会社空気を読むを科学する研究所代表取締役）の協力の下、おいしいものを食べているときの幸せ感を「しあわせ指数」として指標化しました。これを使って、実際の CM 撮影の場で出演者たちの表情を計測したところ、今回の CM では 90% を超える「しあわせ指数」を計測、ピザハットのピザを食べることで幸せを感じる、まさに「ピザのチカラ」を数値化することができました。



今回の撮影で計測された結果について、人と人とのコミュニケーションにおける顔、表情の認知について研究を重ねる金沢工業大学情報フロンティア学部心理科学科の渡邊伸行准教授・博士(心理学)は、本 CM でトライした表情解析によるおいしさ測定の可能性に期待を寄せています。

「CM 制作において、表情解析 AI を使用した実験と分析を行うことは、素直に面白いと思いました。美味しさの要素を特定するのはなかなか難しいことです。それを AI を使って表情で捉えるというのは、客観的な基準にもなり得ますので、今回の取り組みを見て、アプローチの可能性を感じました」。

## ピザハット クリスマスで「しあわせ指数」MAX に！ 早割&クレジット決済なら、ますますハッピー！！

CM に登場する家族のように、ハッピーなピザハット クリスマスを過ごしていただけるよう、現在ピザハットでは各種キャンペーンを実施中です。

冬の新作ピザ「冬のしあわせプレミアム 4」、「オマールシーフードと牛タンシチューのハーフ&ハーフ」の2種は現在、好評販売中。どちらもみみにストリングチーズとソーセージを巻き込んだ限定生地で、ワタリガニやオマール海老、紅ずわい蟹など、海の幸たっぷりの「オマールシーフード」、牛タンを口のなかでほどけるほど煮込んだ濃厚な「牛タンシチュー」をはじめとした贅沢なトッピングを存分に楽しむことができます。

そして、「ピザハットクリスマス 早割でハッピー！」キャンペーンとして、クリスマス本番の12月23日(日)～25日(火)の3日間について WEB から事前予約していただいたお客様には、12月9日(日)までの予約であれば10% OFF、12月10日(月)～22日(金)の間の予約であれば5% OFF します(お買い上げ税込3,000円以上、セットメニューやクーポンとも併用可)。

さらに、WEB からの事前予約をクレジット決済で購入いただいたお客様には、抽選で1,000名様にテイクアウト限定で M サイズピザ無料券をプレゼントします。



オマールシーフードと牛タンシチューのハーフ&ハーフ



冬のしあわせプレミアム 4

今年のクリスマスは、「しあわせ指数」90%超えのピザハットのピザで、おトクでハッピーなクリスマスをお過ごしください。

ピザハットでは今後も、ピザの箱を開けた時の「わあー！」という感動と、いつでもアツアツの美味しい楽しいピザをお届けしてまいります。

新商品の販売概要およびキャンペーンの詳細は下記の通りです。

## □ 「日本初！ おいしさ AI 解析」 CM 概要

- オンエア開始日 : 2018 年 12 月 1 日 (土) より全国にて順次オンエア開始
- CM コンセプト : ニュースなどを通して、様々な業態で AI の活躍を目にする昨今、クリスマスのピザハットでも、日本初の試みとしてピザハットのおいしさを AI で解析するというチャレンジングな TVCM を制作しました。撮影中に出演者の表情から「しあわせ指数」を数値化、その数値の上がり下がり画面右横にあるハート形の棒グラフでイメージ的に描いています。またナレーターには人気バラエティ番組でも活躍中の音声合成ソフト「ショウ君」を起用。「AI も太鼓判！」的な未来感満載の仕上がりとなりました。
- 「心 sensor」とは : 動画に映る人物の表情を感情認識 AI で分析するアプリケーションです。世界 87 カ国以上から収集された約 650 万人の顔画像データを保存・使用し、より正確な感情認識を可能にする米 Affectiva 社のソフトウェア「Affdex SDK」を利用し、CAC が開発したサービスで、34 のフェイスポイントの動きを基に、21 種類の表情認識、7 種類の感情認識、2 種類の特殊指標 (①ポジティブ/ネガティブ ②表情の豊かさ) などの分析を行うことが可能です。2018 年 2 月のアップデートでリアルタイムでの解析も可能となりました。  
詳しくは <https://affectiva.jp/>  
株式会社シーエーシー <https://www.cac.co.jp>
- 事前調査について : マクロミル株式会社「あなたご自身に関するアンケート」  
2018 年 08 月 24 日(金)~2018 年 08 月 27 日(月)  
マクロミルのモニタ会員 20,000 人を対象としたインターネットリサーチ
- CM 撮影時の計測について : 商品のおいしさを表情で計測するために、「心 sensor」のパラメータを組み合わせた"しあわせ指数"を独自に開発しました。事前に 30 名の男女を対象とした実測による調整を行い、CM 撮影現場での計測ではカスタマイズした「心 sensor」を持ち込み、ピザを食べるシーン撮影時の表情を CM とは別のカメラで撮影。その場で、「心 sensor」の解析にかけています。なお、完成した CM では、撮影されたテイクの中で"しあわせ指数"が最も高かったテイクを使用しています。
- 調査協力 : 清水建二氏/株式会社空気を読むを科学する研究所代表取締役  
早稲田大学政治経済学部卒業後、東京大学大学院でメディア論やコミュニケーション論を学ぶ。学際情報学修士。日本国内にいる数少ない認定 FACS (Facial Action Coding System: 顔面動作符号化システム) コーダーの一人。微表情読解に関する各種資格も保持している。20 歳のときに巻き込まれた狂言誘拐事件をきっかけにウソや人の心の中に関心を持つ。現在、公官庁や企業で研修やコンサルタント活動を精力的に行っている。  
株式会社空気を読むを科学する研究所 <http://www.microexpressions.jp>
- 新 CM 特設サイト : [https://pizzahut.jp/pc/general/include/shiawase\\_premium4.html](https://pizzahut.jp/pc/general/include/shiawase_premium4.html)



## □ 「ピザハットクリスマス 早割でハッピー！」 概要

### □ 「冬のしあわせプレミアム 4」、「オマールシーフードと牛タンシチューのハーフ&ハーフ」 販売概要

■ 販売期間 : 好評発売中 (2019年2月24日(日)まで販売予定、なくなり次第終了)

■ 販売店舗 : 全国のピザハットチェーン  
※一部、販売しない店舗があります。

■ 商品特徴 : **冬のしあわせプレミアム 4**  
みみにストリングチーズとソーセージを巻き込んだ限定の生地にフレッシュモッツアレラ、イペリコ豚、海の幸たっぷりのオマールシーフードとコクのある濃厚牛タンシチューが盛り込まれた大人から子供までみんなで楽しめる1枚。「プレミアム・マルゲリータ」「贅沢イペリコポテト」「オマールシーフード」「牛タンシチュー」の4つの味を贅沢に組み合わせ、冬の食卓のしあわせな気分を演出します。

#### オマールシーフードと牛タンシチューのハーフ&ハーフ

ウタリガニとオマール海老を使用した濃厚なシーフードソースに、海老と紅ずわい蟹の2種類のシーフードを組み合わせた「オマールシーフード」と、牛タンを口のなかでほどけるほど煮込んだやわらか「牛タンシチュー」のハーフ&ハーフは、みみにストリングチーズとソーセージを巻き込んだ限定の生地で、「オマールシーフード」と「牛タンシチュー」を味わっていただけます。

■ 税抜き価格 : **冬のしあわせプレミアム 4**  
Mサイズ 2,630円(税込2,840円)、Lサイズ 3,880円(税込4,190円)  
**オマールシーフードと牛タンシチューのハーフ&ハーフ**  
Mサイズ 2,500円(税込2,700円)、Lサイズ 3,750円(税込4,050円)

■ 商品 URL : [https://pizzahut.jp/pc/general/include/shiawase\\_premium4.html](https://pizzahut.jp/pc/general/include/shiawase_premium4.html)

## □ 「ピザハットクリスマス 早割でハッピー！」 概要

■ 詳細 : 2018年12月23日(日)～25日(火)の3日間についてWEBから事前予約していただいたお客様には、12月9日(日)までの予約であれば10% OFF、12月10日(月)～22日(土)の間の予約であれば5% OFFします  
※お買い上げ税込3,000円以上。  
※セットメニューやクーポンとも併用可。

さらに、WEBからの事前予約をクレジット決済で購入いただいたお客様には、抽選で1,000名様にテイクアウト限定でMサイズピザ無料券をプレゼントします。

※ピザは、ピザハット・ベスト4(ハンドトス生地限定)Mサイズになります。

※テイクアウト限定になります。

※利用期限については無料券の表記をご確認ください。

詳しくは、下記のURLをご覧ください。

[https://pizzahut.jp/pc/general/include/2018xmas\\_yoyaku.html](https://pizzahut.jp/pc/general/include/2018xmas_yoyaku.html)

■ 予約受付期間 : 2018年12月22日(土)各店の営業時間終了まで

### ●ピザハットとは

ピザハットは1958年、アメリカ・カンザス州のウィチタでダンとフランクのカーニー兄弟が創業、今年で創業60周年を迎えます。現在は世界100の国と地域に16,000店舗を有数する世界最大のピザチェーンです。日本では1971年に第一号店がオープンしました。