

風味を言語化する“日本酒ソムリエ AI”をスマートフォンで体験！
自宅で新たなスタイルの利き酒を楽しめる「KAORIUM for Sake 日本酒飲み比べセット」

2021年3月12日(金)より販売開始

～国内流通していない銘柄や今回のために特別に作られた日本酒も登場～

URL: <https://scentmatic.co.jp/kaorium/sake/sake-set>



嗅覚のデジタル化によって新たな顧客体験を提案する SCENTMATIC 株式会社(代表取締役: 栗栖俊治、本社: 東京都、以下「セントマティック」)は、同社が開発した日本酒ソムリエ AI 「KAORIUM for Sake」を自宅でも楽しめる日本酒飲み比べセットとして先着 1,000 セット限定で、3 月 12 日(金)よりオンラインにて販売を開始します。(販売元:株式会社サブライズプラス)

KAORIUM for Sake は、同社が開発した香りと言葉を変換する AI システム「KAORIUM(カオリウム)」のテクノロジーを用いた世界初の日本酒ソムリエ AI で、現在特許の出願も進めております。KAORIUM が持つインターネット上の膨大な言語表現と人々の香りの感じ方を学習した AI に、日本酒の風味情報や酒ソムリエ・赤星慶太氏の感性を加えることで、曖昧で捉えにくい日本酒の香りの印象の言語化を可能にしました。また日本酒や飲食分野にとどまらず、教育やショッピングの領域へも展開しており、今後もさらに空間、エンタメなどさまざまな業界で、KAORIUM の活用を行っていく予定です。

昨今、新型コロナウイルス感染拡大の影響により飲食店の営業時間短縮などの取り組みが全国的に広がっておりますが、実店舗のみならず酒類の提供元である酒蔵の売り上げも減少しているという状況がございます。そのような中で、セントマティックは日本酒市場のサポートに着目し、自社のテクノロジーを活用して少しでも日本酒に触れていただく機会を増やしたいという思いで今回の飲み比べセットの開発に至りました。

今回発売するセットは KAORIUM for Sake をより手軽に、より多くの皆様にご体験頂けるように、スマートフォンから簡単に操作出来る仕組みを開発。また、様々な味わいの違いを楽しんで頂けるよう、風味の特徴が異なる全国各地の日本酒を揃えました。今回のために特別に醸造された日本酒や国内では流通していない銘柄も含まれており、日本酒初心者の方から普段飲み慣れている方まで幅広い方にお楽しみいただけます。

1商品につき、お手ごろな飲みきりサイズのボトルを6本セットでお届けいたします。ご自身用にお買い求めいただくのはもちろん、ご家族でのご利用やお祝いや手土産、お礼の品としてなど、贈り物にもぴったりです。

■日本酒ソムリエ AI「KAORIUM for Sake」とは

日本酒ソムリエ AI「KAORIUM for Sake」は、膨大な香りの言葉と酒ソムリエの感性を学習した最先端の AI システムです。表現の難しい日本酒の香りや風味を言葉で可視化してくれます。

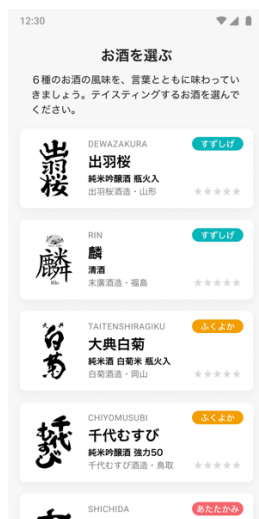
AI が導き出す言葉を意識しながらお酒を味わうと、甘口・辛口だけでは感じ取ることのできなかった奥深い味わいまで認識できるようになり、日本酒の楽しみ方が広がります。



■KAORIUM for Sake 日本酒飲み比べセットについて

【スマホで AI と利き酒体験】

商品に同梱の二次元バーコードをスマートフォンで読み込んでウェブサイトへアクセスすると、日本酒ソムリエ AI が導き出す言葉とともに6種の地酒をお楽しみいただけます。



利き酒をする
お酒を選ぶ

6種の銘柄からお酒を選択。AI がお酒の香りや風味をさまざまな言葉であらわします。



言葉を見ながら
味わう

言葉を見ながらじっくりお酒を味わい、自分が感じた言葉を選んでいきます。



自分の感じ方を
掘り下げる

AI が導き出した表現や他の人の感じ方と比べながら、自分の日本酒の感性を深掘り。日本酒の楽しみ方が広がります。

■お酒について

【日本各地の酒蔵から6銘柄を厳選】

全国各地(山形、福島、岡山、鳥取、佐賀、愛媛)の酒蔵から、タイプのことなる個性豊かな地酒を厳選。KAORIUM for Sakeのために特別に醸造された「出羽桜」や、これまで海外限定流通となっていた「麟」など、ほかでは味わえない組み合わせをご用意いたしました。

■各銘柄のご紹介

1. 出羽桜(DEWAZAKURA) 純米吟醸酒 瓶火入

出羽桜

山形県を代表する酒米「出羽燦々(でわさんさん)」を100%使用し、「オーリーゼ山形(麹菌)」「山形酵母」と山形オリジナルの原料のみで醸した軽やかなお酒。柔らかくでふくやかな旨味、程よい酸味のバランスが絶妙。

2. 麟(RIN) 清酒


麟
Rin

会津の聖峰博士山からの伏流水と末廣酵母により造られるこのお酒は、爽やかな酸味とほのかな甘みが調和した旨味と、プリンスメロンや洋なしなどのフレッシュな果実香による涼しさを感じる味わいが特徴。冷酒がおすすめ。

3. 大典白菊(TAITENSHIRAGIKU) 純米酒 白菊米 瓶火入

大典
白菊

55粒の種粳(たねもみ)から蘇えた酒銘と同じ酒米「白菊(しらぎく)」で醸した純米酒。柔らかな香りにコクと米の旨み、甘味のある味わいと酸のバランスがよいお酒。IWC2017 ブロンズメダル受賞。

4. 千代むすび(CHIYOMUSUBI) 純米吟醸酒 強力 50

千代
むすび

鳥取県固有の酒米「強力(ごうりき)」を100%使用。香りは穏やかで、強力らしいお米の旨味と心地良い酸が特徴で、濃い目の料理によく合います。冷酒かぬる燗がおすすめ。

5. 七田 (SHICHIDA) 純米酒 七割五分磨き 無濾過

七田

佐賀県産の最高峰酒米「山田錦(やまだにしき)」100%と、蜚が飛び交う名水で仕込んだお酒。あえてあまり磨かずに米の力を最大限に引き出し、全くろ過をしない一回火入れの純米酒。とても飲み口よく、しっかりとした旨味が特徴。

6. 伊予賀儀屋 (IYOKAGIYA) 純米吟醸酒 無濾過 瓶火入

伊予賀儀屋

愛媛県産「松山三井(まつやまみい)」を100%使用。食事との相性を考え、酒本来の主張を抑えながらも、米の旨味を引き出したお酒は飲み疲れしないバランスのとれた味わい。春先には常温で夏場はサッパリ低温で楽しめる賀儀屋代表作。

■商品概要

- ・商品名: 日本酒ソムリエ AI「KAORIUM for Sake」日本酒飲み比べセット
- ・価格: 4,980 円(税抜き)
- ・購入方法: Amazon <https://amzn.to/3enKvjg>
- ・内容量: 600ml(100ml × 6 本)
- ・内容:

出羽桜(純米吟醸酒 瓶火入)／麟(清酒)／大典白菊(純米酒 白菊米 瓶火入)／千代むすび(純米吟醸酒 強力 50)／七田(純米酒 七割五分磨き 無濾過)／伊予賀儀屋(純米吟醸酒 無濾過 瓶火入)

■香りと言葉を変換する AI システム「KAORIUM」とは

KAORIUM は、香りと言葉を相互に変換する AI システムです。最先端のテクノロジーによって、曖昧で捉えにくい香りの印象を言葉で可視化したり、ある言葉に紐づく香りを導き出したりすることを可能にします。また、言葉を意識しながら香りを深く味わう体験は左右両脳を活性化し(※1)、私たちのまだ見ぬ感性への気づきをもたらします。香りと言葉をつなぐ今までにない体験が生み出す価値は、フレグランスの世界にとどまらず、感性教育、飲食体験、購買体験など様々な分野に新しいビジネスチャンスを生み出すものとして、その可能性に大きな期待が寄せられています。

(※1) 参照元: 「注意が脳での嗅覚処理に及ぼす影響 —脳波計測により匂い呈示後 1 秒以内の脳活動の変化を検出—」

https://www.a.u-tokyo.ac.jp/topics/topics_20190322-1.html



【SCENTMATIC 株式会社】

代表者: 代表取締役 栗栖 俊治

所在地: 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 4 丁目 22 番 7 号 6 階

URL: <https://scentmatic.co.jp/>