

<報道関係者各位>



BRITA Japan 株式会社  
2014年10月吉日

**BRITA「美味しさ見える化プロジェクト」第二弾  
水と紅茶の味覚分析実施 AISSY 味博士が徹底分析！  
BRITA で淹れた紅茶は旨味＋香り UP！  
紅茶を美味しく淹れる秘訣は“水”に！  
～秋に紅茶を飲みたくなる人は6割！～**

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、BRITA の水と様々な美味しさに関する分析を実施しております。

第1弾のコーヒーに続き、第2弾として、11月1日の紅茶の日に合わせて、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、それぞれの水で淹れた紅茶の味を分析いたしました。

使用する水によって紅茶の味に違いが出るのかを探るべく、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(東京都渋谷区、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。

また、BRITA Japan では、全国の20代から60代男女に、自宅で淹れる紅茶についての意識調査も実施したところ、これから秋の季節にかけて、紅茶を飲みたくなる人は6割にのぼる回答がありました。株式会社ルピシア(東京都渋谷区、代表取締役社長:水口 博喜)にもご協力を頂き、紅茶のプロが気を付けている美味しい紅茶を淹れるためのお水に関してのコメントも頂きました。

**実験結果概要**

**1. BRITA 浄水で淹れた紅茶は苦みが少なく、紅茶本来の“旨味”を増加させる！？**

紅茶独特の苦みを抑え、旨味を引き立たせることにより、紅茶が持つ繊細な“美味しさ”を楽しむことができます。

**2. BRITA 浄水で淹れた紅茶は、紅茶の醍醐味である“余韻”をより楽しむことができる！**

水道水の紅茶に比べるとより後味がより残る分析結果が出ており、奥深い余韻を楽しむことができます。

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

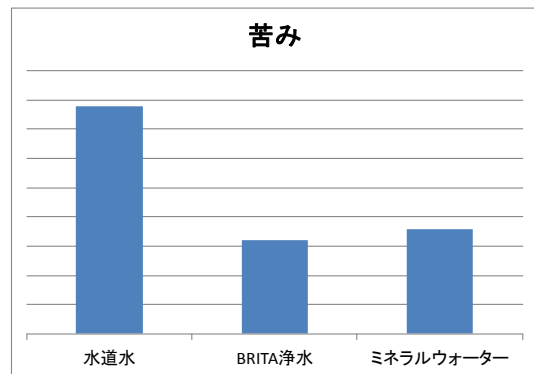
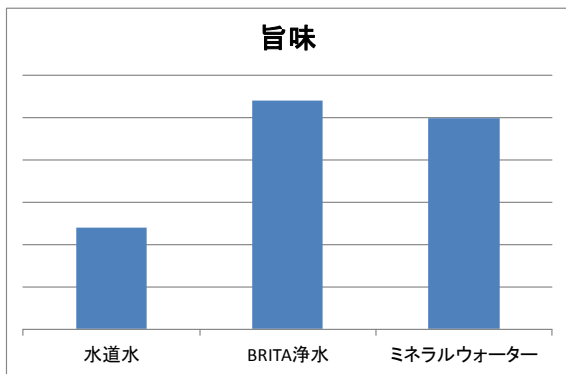
**1. BRITA 浄水で淹れた紅茶は苦みが少なく、紅茶本来の旨味を増加させる！？**

「水道水」、「BRITA 浄水」、「ミネラルウォーター」を使用し、それぞれの水で紅茶を淹れ、紅茶の味を比較してみました。一般的に人の味覚の基本味は、「甘み」と「塩味」と「酸味」と「苦み」と「旨味」の5種類で構成されていると言われています。この5種類の味の強弱が、複雑かつ微妙に混ざり合い、紅茶の味の個性を形成しています。

「BRITA 浄水」、「ミネラルウォーター」で淹れた紅茶は、「水道水」で淹れた紅茶に比べ、紅茶の香りを消してしまう独特な苦みを抑える結果が出ました。(苦味:BRITA 浄水 3.21、ミネラルウォーター3.23、水道水 3.44)

さらに、「BRITA 浄水」、「ミネラルウォーター」で淹れた紅茶は、「水道水」で入れた紅茶に比べ、紅茶に含まれるアミノ酸(アスパラギン、アルギニン、グルタミン酸、テアニン等)の旨味成分を多く引き出す結果が出ました。また「ミネラルウォーター」よりも、「BRITA 浄水」で淹れた紅茶の方が、より旨味成分が良く出る結果になりました。

BRITA のポット型浄水器は、水道水に含まれる残留塩素・溶解性鉛・総トリハロメタンなどの不純物を取り除き、紅茶の繊細なおいしさを引き立たせるのに適した水に変化させることができることが、数値的にも証明できました。

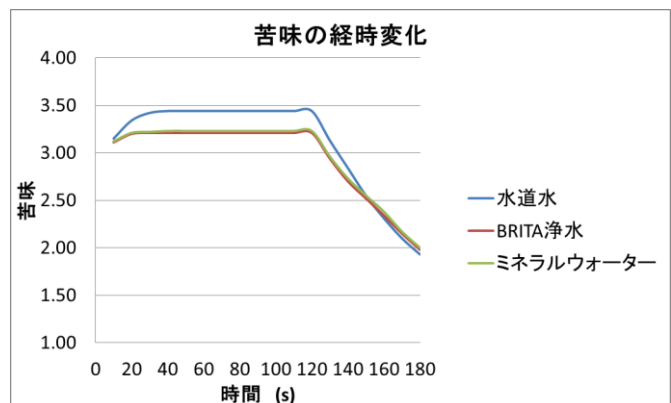


	甘	塩	酸	苦	旨
水道水	1.33	1.21	2.55	3.44	1.57
BRITA浄水	1.36	1.25	2.54	3.21	1.72
ミネラルウォーター	1.34	1.23	2.5	3.23	1.7

## 2. BRITA 浄水で淹れた紅茶は、紅茶の醍醐味である“余韻”を残す効果があり

紅茶の美味しさを楽しむ1つの魅力は“余韻”にあると言われてます。

前項結果や右の図より、「BRITA 浄水」で淹れた紅茶は「水道水」や「ミネラルウォーター」で淹れたものより、最初の苦味が一番少なくマイルドな味であることがわかりました。時間の経過とともに味の変化を分析したところ、「BRITA 浄水」の苦味は、時間が経っても長く続くことがわかりました。「BRITA 浄水」で淹れた紅茶は、淹れたてのきつい苦味は少ないですが、紅茶の魅力の一つでもある余韻の基となる「苦味」が一番感じることのできる分析結果になりました。



紅茶にはリラックス効果があると言われており、余韻を長く楽しむことによって、より質の高いリラックス効果を得ることができます。ブリタ浄水によって、カルキなどの不純物を取り除くことにより、より奥深い・上質なひと時を過ごすことができます。

### 【実験概要】

○実験対象：茶葉 3g を、それぞれ沸騰させた水道水、BRITA でろ過した水道水、ミネラルウォーター(国産)で淹れて分析

○実験方法：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「味覚センサー」を使用

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

### ■ 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。

## ■ “世界を代表する紅茶専門店”ルピシアがおすすめする、美味しい紅茶を淹れるためのお水とは？

株式会社ルピシアは、紅茶の“香り”を十分に引き出すのであれば、ミネラル分の少ない軟水がおすすめというコメントをしています。

今回実施した意識調査でも「紅茶を淹れる際に気をつけているところ」という質問に対して、“味”よりも“香り”を大切にする人が多いという結果になりました。紅茶における“香り”は人々にとって大きな魅力になっています。

日本の水道水にはカルキが含まれていることがあり、紅茶本来の香りを邪魔する可能性があります。カルキを取り除くことにより臭を抑え、紅茶本来の香りにより、質の高い余韻・リラックス効果を楽しむことが可能です。ブリタのポット型浄水器を使用すればカルキを抜いた状態の水に変化させることにより、香りにおいても理想的な状態で紅茶を楽しむことができます。

## ■ 紅茶専門店ルピシアと共同で作った“BRITA オリジナル紅茶”を、BRITA Club でプレゼント中

BRITA Japan では、紅茶専門店ルピシア様に開発していただいた「BRITA オリジナル紅茶」を BRITA Club 会員様専用のファミリーポイントプログラムの景品としてご用意しています。この BRITA オリジナル・フレーバード・ティーは、オーソドックスなアールグレイとジンジャーをブレンドしたもので、寒くなるこれからの季節にはぴったりです。

### ブリタクラブ ファミリーポイントプログラムとは？

BRITA Club ファミリーポイントプログラムは、BRITA Club 会員様限定のポイントプログラムです。商品を購入したり、クラブ活動に参加してポイントを GET！ポイントと引き換えに抽選やもれなくプレゼントにご応募いただけます。

[http://d.brita.co.jp/brita\\_club/](http://d.brita.co.jp/brita_club/)

### 【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](http://www.brita.co.jp) / モバイルサイト： [www.m.brita.co.jp](http://www.m.brita.co.jp)