

2021年3月8日  
花王ヘルシア

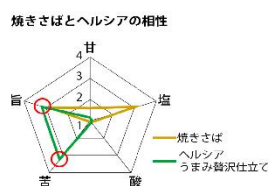
3月8日はサバの日  
AIが判断した『ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て』とのマッチ率98.1%※は、なんと  
焼きさば！？  
辻口博啓シェフ、さばで禁断のアフタヌーンティーレシピ開発に挑戦！



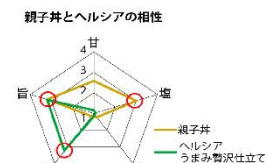
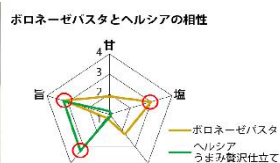
ヘルシアは、世界的パティシエ・辻口博啓シェフとのコラボ企画「ヘルシアうまみ贅沢仕立て 禁断のアフタヌーンティーキャンペーン」をヘルシア公式Twitterアカウント (@HealthyaKao) にて、“サバの日”である3月8日（月）に開始します。辻口シェフが『ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て』と最もマッチした※「さば」を使ったスイーツレシピ開発に挑戦し、それに合わせて抽選で賞品が当たる、開発レシピ予想キャンペーンなどを実施します。

ヘルシアうまみ贅沢仕立て 禁断のアフタヌーンティーキャンペーンサイト  
<https://www.kao.co.jp/healthya/2021umamizeitaku/>  
花王ヘルシア公式Twitterアカウント  
<https://twitter.com/HealthyaKao?s=20>

『ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て』は、味わいにこだわり、毎日の健康習慣の中に手軽に取り入れていただくことを目指してきました。今回、食事のおいしさを引き出す『ヘルシア緑茶うまみ贅沢仕立て』が、どんな料理と相性が良いかAISSY社の”味覚センサーレオ”を使い、分析。その結果焼きさばが最も高いスコアを出し、一緒に食べるとよりおいしくなる事が判明しました。

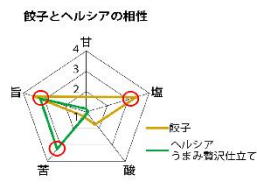


焼きさば：相性度98.1%

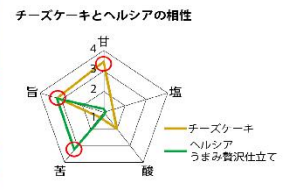


ボロネーゼパスタ：相性度93.9%

親子丼：相性度93.9%



餃子：相性度96.1%



チーズケーキ：相性度96.6%

※味覚AI：AISSY社 味覚センサー「レオ」で判定。

「甘・塩・酸・苦・旨・コク」6項目の総合で相性を判定。

尚、使用する味覚センサーや学習方法によって判断が異なる場合があります。

この結果を受け、当社ヘルシアチームは世界的パティシエ・辻口博啓シェフにさばを使った、アフタヌーンティーにぴったりのスイーツの開発を依頼。さばとスイーツのマリアージュという禁断とも言える無理難題に対する回答は、4月下旬を予定しております。

#### ■辻口博啓シェフコメント

「花王さんからお話を頂いた時は、これまでにない難題のため正直お断りしようかと思いましたが、しかし、今はかつてない組み合わせにチャレンジ出来る事にワクワクしています。パティシエとして得た知見を全て注ぎ込んで挑みます。開発レシピも公開するので、皆さん楽しみにしておいてください！」

※辻口氏の「辻」の漢字表記は「一点しんにょう」です。

#### ■キャンペーン情報

・Twitter投稿内容

辻口博啓シェフのレシピ開発日記、抽選で賞品が当たるフォロワー参加型の開発レシピ予想キャンペーンなど、様々なコンテンツを投稿予定。

詳細は以下キャンペーンページをご参照下さい。

<https://www.kao.co.jp/healthya/2021umamizeitaku/>

花王ヘルシア公式Twitterアカウント

<https://twitter.com/HealthyaKao?s=20>

#### ■ヘルシア緑茶 うまみ贅沢仕立てα 商品概要

商品名：ヘルシア緑茶 うまみ贅沢仕立て

内容量：500ml／1L

特定保健用食品

商品特長：

〈許可表示〉本品は、脂肪の分解と消費に働く酵素の活性を高める茶カテキンを豊富に含んでおり、脂肪を代謝する力を高め、エネルギーとして脂肪を消費し、内臓脂肪を減らすのを助けるので、内臓脂肪が多めの方に適しています。



三種の茶葉が織りなすうまみと香りを活かした、淹れたての瑞々しさが楽しめる  
贅沢な味わい。

「ヘルシア」ブランドサイト: <https://www.kao.co.jp/healthya/>