

# 「おいしさ解析！かつお節自由研究」に チョコアイス・抹茶アイスを追加！かつお節との相性を徹底比較 ～2月6日「抹茶の日」、2月14日「チョコの日」に向けて公開～

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩 以下 ヤマキ)は、公式 HP 内「ヤマキ かつお節プラス®」のコンテンツである「おいしさ解析！かつお節自由研究」をアップデートしたことをお知らせします。今回は、チョコアイスと抹茶アイスそれぞれとかつお節の相性を解析し、2月6日「抹茶の日」、2月14日「チョコの日」に向けて公開しました。

URL: <https://www.yamaki.co.jp/katsuoobushi-plus/special/katsuoobushikenkyu/katsuoobushixoo/>



## ■研究概要

かつお節と様々な料理との相性研究は2021年度より実施しており、その結果をまとめたものを公式HP内のコンテンツ「おいしさ解析！かつお節自由研究」として公開しています。

今回は、2021年度に行った「かつお節×バニラアイス」の研究から着想を得て、新たに「かつお節×チョコアイス」「かつお節×抹茶アイス」の組み合わせに挑戦しました。

武庫川女子大学の本田智巳講師と同大学の学生と連携し、味認識装置による理化学的評価や学生15名による官能評価を実施。

濃厚なチョコアイスと和風テイストの抹茶アイスの味わいが、かつお節を加えることでどのように変化するのかを徹底解析するとともに、かつお節の新たな魅力を発見すべく研究を行いました。

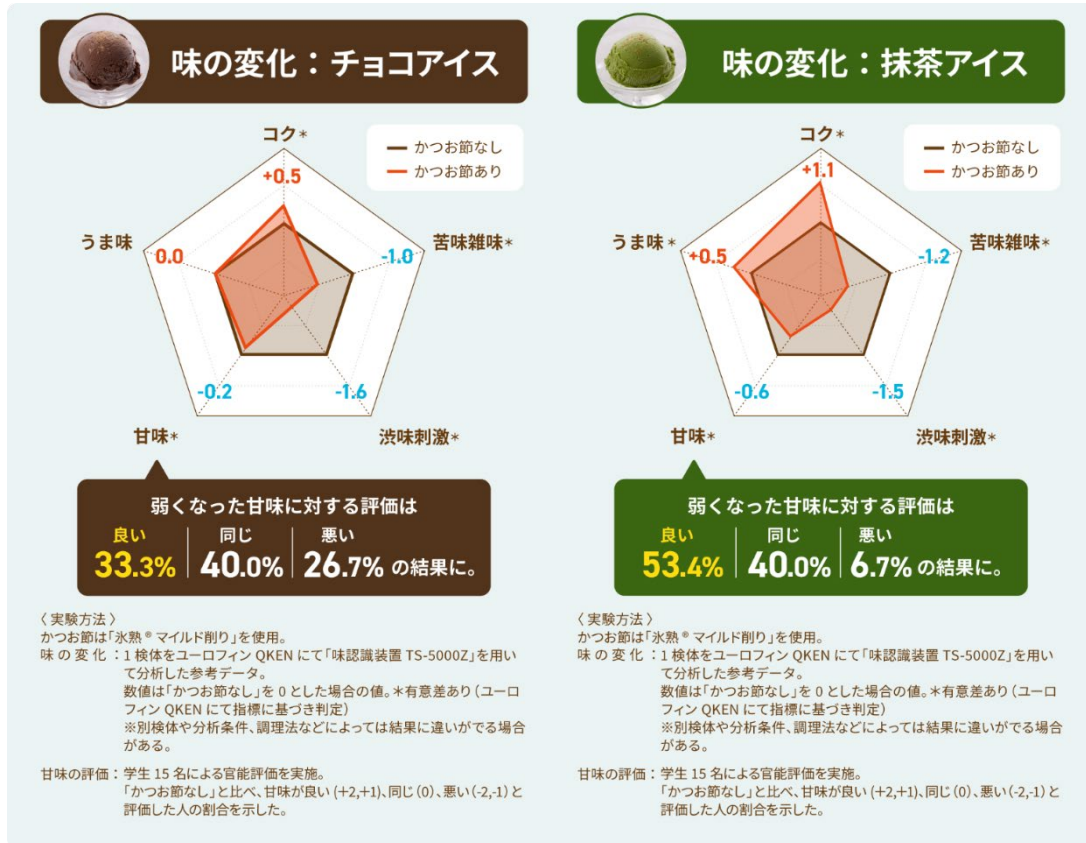
本コンテンツでは、解析結果にもとづいた味の変化や官能評価による学生の感想、本田講師の考察コメントをもとに、「チョコアイス VS 抹茶アイス」と題して2種類のアイスと比較し、紹介しています。



## ■研究結果

味認識装置による理化学的評価の結果、かつお節を入れることでチョコアイス・抹茶アイスともにコクがアップし、苦味雑味、渋味刺激、甘味が低減することが明らかに。実際にアイスを食べた学生からは、チョコアイスについて「高カカオのアイスのような感じがする」「かつお節が入ったことにより、チョコの甘みがなくなった」、抹茶アイスに対しては「後味に深みがあった」「思ったより抹茶との相性が良かった」といった声があがりました。

結果として、両アイスともに半数近い学生が、かつお節なしのアイスよりもかつお節ありのアイスの方が「とても好ましい」または「好ましい」と評価。また、抹茶アイスは「とても好ましい」と回答した評価者がチョコアイスより多くなりました。



## ■今回の研究について 本田智巳講師のコメント

「かつお節×アイス」という一見突飛な組み合わせですが、バニラアイスでは甘さと同時に若干の塩味を感じるいわゆる“あまじょっぱさ”が生まれ、こうしたかつお節の使い方もあるのだという発見がありました。

今回は、さらに味のバリエーションを増やし、チョコアイスと抹茶アイスで検証を行ったところ、“あまじょっぱさ”を与えるだけでなく、カカオや抹茶が持つ苦味、渋味のバランスに変化を生み、コクが強くなる結果となりました。アイスとしてのおいしさを保ちつつも、かつお節の味わいも感じる点を探るポイントを模索し、かつお節の添加率や混ぜ方を変えながら試行錯誤を重ねてたどり着いたレシピです。ぜひお試しください。

## ■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス®」

生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動、「ヤマキ かつお節プラス®」を実施しています。

かつお節を“プラス”することで、生活がちょっと“プラス”になる情報をお届けしています。

「ヤマキ かつお節プラス®」WEB サイト：<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/>



ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>