

5つのセンサーで マリアージュを多面的に測定。

味覚センサー

九州大学と(株)インテリジェントセンサーテクノロジーが共同開発した、世界初の味覚を測定するセンサー。
「おいしさ」の重要な構成要素となる基本的な味覚(旨味、苦味、塩味、酸味、甘味、渋味)を数値化し、客観的に表現することができます。

におい識別装置

島津製作所 社製
味とともに「おいしさ」に大きく関わる匂いの「強さ」や「質」を数値化し、客観的な評価を可能にします。

におい嗅ぎGCMS装置

Thermo Fisher Scientific 社製
食品の栄養、そして香りなどの成分を「物質」単位で数値化。「おいしさ」を妨げる香りの特定等にも使用します。

ビジュアルアナライザー

Alpha MOS Japan 社製
視覚でとらえる食品の「見た目」は食欲を大きく左右します。この装置は色・形・大きさといった視覚的な情報を数値化できます。

レオメーター

山電 社製
口に入れた時に感じる食品の「歯ごたえ・歯触り」=硬さ、粘り気、弾力などを測定し、数値化します。



味香り戦略研究所 × 島根県産業技術センター
※本事業は感性数値化・食品等高付加価値化プロジェクトと(株)味香り戦略研究所の共同研究事業です。

島根県産品58種類の味データ

●本誌の見方

味の**特徴** おすすめの**食べ方&レシピ**



●掲載商品の内容は2017年10月1日現在のデータです。
※この時点で商品仕様・パッケージデザイン等が決まっていないものは直接メーカーにお問合せください。

●本冊子はメーカー毎個別リーフレットの集成版です。掲載内容の一部重複はご容赦ください。

出雲・隠岐地区

石見地区

食品

調味料

素材

菓子

飲料・酒

今年の島根は **AR!**

※ARとは「Augmented Reality (拡張現実)」の略。現実世界で人が感知できる情報に、「何が別の情報」を加え現実を「拡張」表現する技術やその手法のことです。

この黄色い枠から動画を読み取れます!



p6以降、専用アプリ(下記)をダウンロードし右ページ下の黄色い枠にスマートフォンやタブレット端末をかざしてください。
納得の「おいしさ」の理由とおすすめレシピ紹介動画をご覧ください！
新たなコミュニケーションツールとしてご利用ください。

動画を見るには…

STEP 1

下のQRコードから、AR専用アプリをスマートフォンやタブレット端末にダウンロード。



専用アプリ(無料)
COCOAR2

※アプリは無料ダウンロードできますが、通信料が別途かかります。

iOSの方



ダウンロード
App Store

AndroidOSの方



ダウンロード
Google Play

STEP 2

COCOAR2アプリを起動し、この本の商品紹介ページ右下の黄色い枠をスキャン。



この枠をスキャン!

STEP 3

まもなく**動画がスタート!**



動画は横長なので、画面を横向きにご覧になるのがおすすめです。

AR アプリがダウンロードできたら…

AR動画 おためしテスト!

この本の表紙をアプリでスキャンして、動画を見てみよう!



しまねくんが動き出す!

様々な形で表現された「島根の味」をおたのしみください。