

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。



× 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



出雲・隠岐地区

石見地区

食品

調味料

素材

菓子

飲料・酒

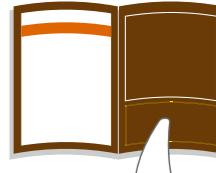
●掲載商品の内容は2017年10月1日現在のデータです。

※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い合わせください。

●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。

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、「何か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!



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。



*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

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。



Androidの方



ダウンロード Google Play

STEP 3

まもなく動画がスタート!



動画は横長なので、画面を横向きにして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。