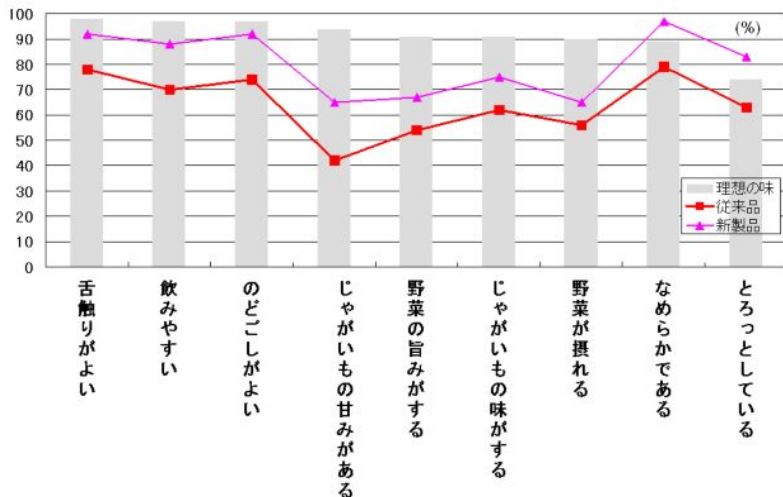


【冷たいスープに求める理想の味】

今回の新「冷たいスープ」シリーズの発売に際して、当社では、約150人の一般消費者を対象に意識調査を行いました。その結果、消費者が冷製スープに求める理想の味として、「舌触りがよい」「のどごしがよい」「野菜の味がする」という項目が多く挙げられました。この「冷製スープに求める理想の味」を商品に反映するため、それぞれのフレーバーについて、「飲みやすさ」と「野菜の味」に着目しながら改良いたしました。また、野菜の味わいを生かすために化学調味料を使わず、安心しておいしく味わえる品質を追求しました。

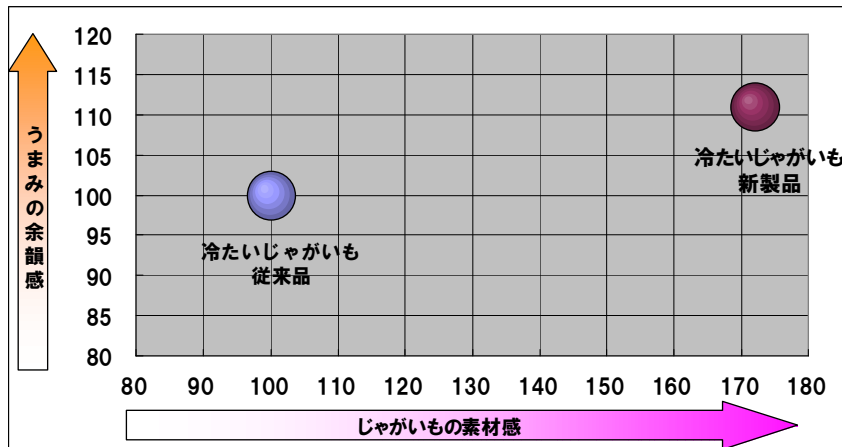


味の印象評価 ～理想の味と従来品との比較～

※「冷たいスープじゃがいも」の場合

【品質に関する分析】

今回の品質改良に際し、味覚センサーという人間の舌で感じる酸味、塩味、旨味などの味を測定できる機械を使って分析を行いました。消費者意識調査に基づき、従来品の品質に対し改良する方向性を定める指標として活用しました。また、味の違いを視覚的に伝えられるツールとしても役立ちました。



味覚センサーによる味覚分析 ～従来品との比較～

※「冷たいスープジャがいも」の場合

商品概要				
商品名	冷たいスープ じゃがいも	冷たいスープ かぼちゃ	冷たいスープ えんどう豆	冷たいスープ コーン
発売地域	全国			
内容量	160g			
メーカー希望小売価格(税込)	220 円			
カロリー(1袋 160gあたり)	87kcal	120kcal	98kcal	96kcal
パッケージ	レトルトスタンディングパウチ			
共通の特徴	<p>➤野菜の素材のおいしさを生かしたのどごしなめらかな冷製スープ。レストランで長年経験を積んだハインツのシェフがプロデュースした家庭では作れないような味わいです。</p> <p>化学調味料無添加でさらに飲みやすく、おいしくなりました。</p>			
商品別の特徴	<p>➤じゃがいもの風味を生かした、のどごしなめらかな冷たいスープ。じゃがいもの素朴な味わいをブイヨンの旨みと牛乳、クリームのコクで引き立てました。</p>	<p>➤かぼちゃの風味を生かした、のどごしなめらかな冷たいスープ。かぼちゃのまろやかな甘みを肉の旨み、生クリームとバターのコクで引き立てました。</p>	<p>➤えんどう豆の風味を生かした、のどごしなめらかな冷たいスープ。えんどう豆の素朴な味わいを生クリームとバターのコクで引き立てました。</p>	<p>➤コーンの風味を生かした、のどごしなめらかな冷たいスープ。コーン本来の甘みをソテーしたオニオンの甘みと生クリームのコクで引き立てました。</p>