

# **NEWS RELEASE**

## 森永製菓株式会社

東京都港区芝 5-33-1 〒108-8403 http://www.morinaga.co.jp

2016年5月18日

# =ファン満足度 94% = リニューアルした「チーズスティック」

最新機器"味覚センサー"でもコクのアップが科学的に証明!

森永製菓株式会社(東京都港区芝、代表取締役社長・新井 徹)は、濃厚チーズアイス「チーズスティック」のリニューアル発売にともない、味覚分析調査及び実食調査を実施いたしました。その結果、新旧の2商品では科学的な定量分析でも違いがあることが判明しました。また、リニューアル品はファンの満足度が94%という結果になりました。



2016年3月にリニューアル発売した「チーズスティック」。従来品は、クリームチーズ、チェダーチーズの2種類をブレンドしていましたが、リニューアル品はさらに濃厚なゴーダチーズを追加しています。3種類のチーズをブレンドすることで、よりコクがあり、よりおいしいと感じていただけるチーズアイスを目指しました。そこで今回は、リニューアル品で重視したコクを中心に、「科学的データ」「ファンの声」の2つの視点で調査をおこないました。

- ■検証結果① リニューアル品は、甘味と旨味のバランスがとれ、コクがアップ
- ■検証結果② リニューアル品は、ファンの 94%が満足

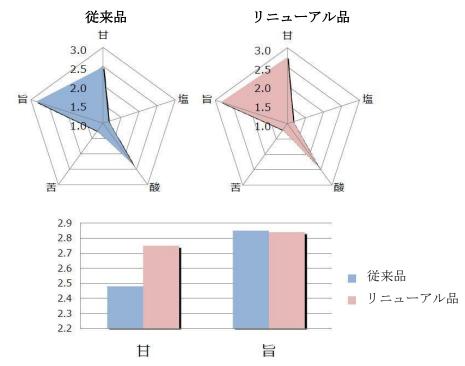
### 【検証①】最新機器"味覚センサー"でおいしさを科学的に検証

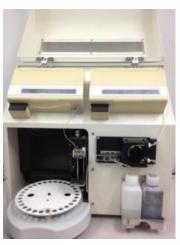
「チーズスティック」の科学的なおいしさ検証を行うべく、「味覚分析」の先駆的企業であり、慶應義塾大学発のベンチャー企業 AISSY 株式会社(東京都港区三田、代表取締役社長・鈴木 隆一)に協力を依頼し、味覚センサー「レオ」で分析を行いました。

その結果、<u>リニューアル品は従来品以上に甘味と旨味のバランスがとれ、コクがアップしている</u>ことがわかりました。

#### <分析結果>

	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味	コク
従来品	2. 48	1. 15	2. 35	1. 25	2.85	4. 76
リニューアル品	2. 75	1. 16	2.4	1.2	2.84	4. 92



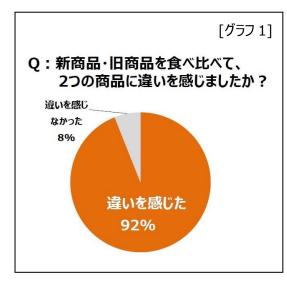


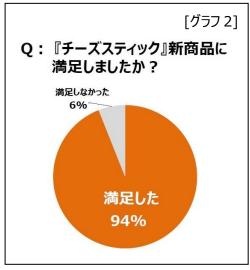
▲味覚センサー「レオ」 生理学的に位置づけられた味覚を 定量的なデータとして数値化する ことが可能。

▲リニューアル品は、従来品と比べて、甘味と旨味の数値が近しくなっています。 味覚センサー「レオ」における数値が近いと、2 つの味覚のバランスが取れていると判断できます。

## 【検証②】「チーズスティック」ファンによる新旧食べ比べで検証

20~40 代の男女 110 名の「チーズスティック」ファンによる実食調査として、新旧 2 商品を食べ比べていただいた上で、アンケートに回答いただきました。その結果、<u>リニューアル品と従来品の「違いを感じた」人は 92%</u> (グラフ 1) となり、さらに、あらためて<u>リニューアル品を食べた感想を聞いたところ、</u>「満足した」と回答した人は 94% (グラフ 2) となりました。





具体的な感想としては、下記のコメントがあがっています。

- ●「従来品も好きだったが、チーズの香り、コクがバージョンアップしていた。濃厚な味わいがクセ になりそう」(31歳・男性)
- ●「ゴーダチーズの風味があり、コクと香りが本物のチーズのようでおいしい」(49歳・女性)
- ●「3種類のチーズの配合がうまくできていて濃厚でぜいたくな気分になれた」(29歳・男性)

なお、調査回答者に「チーズスティック」のファン歴を聞いたところ、「約1年」(26%)、「約2年」(22%)という回答者が多い結果となりました。中には2007年の発売当初からのファンで「約9年」(6%)という方もいらっしゃいました。

今回の検証結果から、リニューアル品は長く「チーズスティック」をご愛顧いただいているファン の方からも絶大な支持を得られることがわかりました。

#### 【調査概要】

- ・調査期間:2016 年4月16日(土)~4月20日(水)・調査方法:ホームユーステスト(インターネット調査)
- ・調査対象: 20~40 代 男女 110 名 ※事前調査で『チーズスティック』が「好きである」と回答した方 (20 代: 17 名、30 代: 45 名、40 代: 48 名)

#### 【商品概要】

