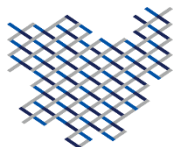


報道機関各位



Kitakyushu
SDGs Start up
Ecosystem
Consortium

令和5年3月6日
北九州市産業経済局

スタートアップ企業の革新的な技術を使って若松トマトで造ったお酒 「若松の緒(そほ)」の香り分析・定量的評価を行いました。

北九州市は、スタートアップの事業拡大に向けた支援を行っており、地元企業との協業による市内事業の生産性向上や市内製品の付加価値向上等にも取り組んでいます。

この度、市内で研究・開発されたトマトの醸造酒「若松の緒(そほ) -WAKAMATSU no SOHO™-」について、株式会社レボーンが独自開発のにおいセンサとAIを活用し、香りの分析を行いました。

分析結果については、今後の魅力あるPRやマーケティングに活用することとしており、スタートアップと地元企業との連携事例が生まれました。

つきましては、下記のとおりご紹介いたしますので、取材方よろしくお願ひします。

記

1 連携事業について

(1) 株式会社レボーンについて

「香り×AI×DX」でにおいの“なんとなく”をなくす技術開発に取り組むスタートアップ企業(本社:東京都、代表取締役:松岡 広明)。独自開発のにおいセンサとAIを活用し、においの判別や可視化サービスを提供。

本市のスタートアップ支援プログラム「GAP-K」の令和4年度採択企業。



(2) 市内開発トマト醸造酒「若松の緒(そほ)」について

社会課題である食品ロスの削減とSDGs社会への貢献を視野に、市内で生産されたトマトの規格外品を原料に作られた醸造酒。酵母研究に取り組む市内の学生団体「新風食研(代表:飛田 幸祐)」がクラウドファンディングを活用し開発。



(3) 「においセンサ分析」及び「官能評価」結果について

<フレーバーホイールによる数値化を実施>

- ・評価項目として「Prune」「Fatty」「Malty」等の特徴的な香りを検知。グリーンな香り、酸味の強い香り、ビールを想起させる香りを有し、全体的に香りが濃く、旨味が強い。また、香りの持続時間が長い。
- ・炭酸で割ってカクテルベースで楽しむといった新たな飲み方を提案。

≪新風食研 飛田代表のコメント≫

今回の分析で若松の緒の特色が定量・定性的に明らかになり、ブランディングや消費者へのマーケティング活用の可能性を感じています。今後は卸先等へ製品紹介や新たな飲み方の提案等に活かしていきたいと思ひます。



REVORN Co., Ltd All Rights Reserved.

2 取材対応について

本事例の取材については、下記までお問い合わせいただきますようお願ひします。

【問い合わせ先】

北九州市産業経済局スタートアップ推進課
担当: 鎌田(課長)、渡辺(係長)
電話: 093-551-3605