

提供日 2025/4/7  
タイトル “おいしさ”を設計するフードペアリング AI を開発  
担当 静岡県公立大学法人 静岡県立大学  
食品栄養科学部 伊藤圭祐  
発信担当者 054-264-5543



静岡県立大学記者提供資料

## “おいしさ”を設計するフードペアリング AI を開発

### 静岡県立大学とベンチャー企業が共同開発、実用化商品も販売開始

静岡県立大学 食品化学研究室とそのベンチャー企業 合同会社 DigSense は、人の経験や感覚に頼ってきた食品開発に革新をもたらす新技術として、食材の風味相性を数値化できる AI プログラム「F-index Pairing<sup>SM</sup>」を開発しました。その実用化商品であるマスキング・フレーバーオイル「AlomaEdge-ACE-」も 2025 年 4 月 14 日（月）より販売開始されます。

#### ■ 従来理論を進化させた、“感覚ベース”のフードペアリング AI

私たちが口にする食品のほとんどは、複数の食材が組み合わせることで成り立っています。そのため、食材同士の風味相性（フードペアリング）はおいしさを設計する上で欠かせない要素となっています。

食品中には様々な成分が含まれていますが、従来のフードペアリング理論では「共通する香気成分が含まれる」ことが食材同士の相性指標とされてきました。一方、今回の開発技術「F-index Pairing<sup>SM</sup>」では、従来の“香気成分の一致”という考えを進化させ、“香気成分の持つ風味の類似”を AI によって迅速、簡便かつ客観的に解析し、食材の風味相性を数値化します。

例えば、唐辛子と生姜のように成分自体は異なっても、「辛味」という風味が共通する場合には高相性となります。このような風味感覚に基づく AI 解析により、おいしさ設計の効率化や、人間が思い付かないような新しいペアリングの発見が期待できます。本 AI は合同会社 DigSense よりサービス提供され、企業各社への導入が進められています。



## ■ 実用化商品：AIが風味設計した「マスキング・フレーバーオイル」

F-index Pairing<sup>SM</sup> を活用して開発されたマスキング・フレーバーオイル「AlomaEdge-ACE-」が2025年4月14日（月）に合同会社 DigSense より販売開始されます。

AlomaEdge-ACE-は、食品化学研究室で20年以上にわたって蓄積されてきた、味や匂いの感知メカニズムに関する研究データを基に、「不快風味を抑制しつつ、好ましい風味が感じられる香氣成分群」を選抜し、F-index Pairing<sup>SM</sup>によって他の食材との相性を最適化することで開発されました。最新の感覚科学とAI解析を組み合わせた、新時代のマスキング・フレーバーオイルです。

AlomaEdge-ACE-は高級感のあるシトラスジンジャーの香りが特徴です。環境負荷軽減のため世界的に利用拡大が期待されている大豆ミートに対して特に優れた風味改善効果を示し、試作段階においても多くの企業から関心が寄せられています。



AlomaEdge-ACE-の開発コンセプト

開発した AlomaEdge-ACE-

### 参考：合同会社 DigSense

2023年12月に設立された、静岡県立大学発のベンチャーです。“おいしさ”という一見曖昧な感覚（Sense）を科学とAIの力で深掘り（Dig）することで、革新的な食品解析技術の開発を目指しています。HP：<https://digsense.co.jp>

対面取材、オンライン取材いずれも対応可能ですので、是非お問い合わせください。

【本件に関するお問い合わせ先】  
〒422-8526 静岡市駿河区谷田52-1  
静岡県立大学 食品栄養科学部 氏名 伊藤圭祐  
電話 054-264-5543  
メールアドレス sukeito(ここに@を入れる)u-shizuoka-ken.ac.jp