

2016年11月10日

「うまみダイエット研究所」を開設 ～「うまみ」を感じられる味覚変更プログラムの開発をスタート～

オイシックス株式会社(東京都品川区、代表取締役社長:高島 宏平)は、予防医学研究者の石川善樹氏、シェフの松嶋啓介氏とともに、「うまみダイエット研究所」を本年11月10日(木)に開設します。

■「うまみダイエット研究所」活動計画

本年12月より、「うまみ」を感じられる味覚変更プログラムの開発をスタートします。味覚変更プログラムを通して、味覚の変化と共に、体重の変化を測定します。

2017年3月上旬に行われる全米最大のビジネスイベント「SXSW(サウスバイサウスウエスト)」のカンファレンスにて発表を予定しています。

※うまみとは？

甘味・酸味・塩味・苦味と並ぶ5つの基本味の1つ。代表的な「うま味」の物質として「グルタミン酸」「イノシン酸」「グアニル酸」などがあり、昆布や鰹節、トマトに干し椎茸など様々な食品に含まれています。

脂、糖、塩が多く入った食事は高カロリーなうえ、刺激が強くて食べれば食べるほどもっと欲しくなるという特徴がありますが、対照的に、うまみの入った食品は落ち着いた味わいで、深い充足感と共に食事を終えることができます。

▼サービスイメージ

①味覚検査で、一定濃度の出汁を濃く感じるか薄く感じるかを検査



④その後も定期的にヘルシーなKitを注文可能。体重の変動も。



②2週間の味覚変更プログラムを経験(朝食&夕食)



③再度味覚を測定し、変化を見るまた、体重の変化を測定



■ 共同開発チーム…医学予防研究者と一流シェフと共に開発

<石川善樹氏>



予防医学研究者・医学博士
 1981年、広島県生まれ。
 東京大学医学部を経て、米国ハーバード学公衆衛生大学院修了。現在は株式会社キャンサーキャンおよび株式会社Campus for Hの共同創業者。講演や、雑誌、テレビへの出演も多数。

<松嶋啓介氏>



シェフ
 1977年、福岡生まれ
 20歳でフランスへ渡り、25歳の若さにして、本場フランスのニースに自身の店をオープン。
 2010年7月には、フランス政府より日本人シェフとしては初めて、さらに最年少で「フランス芸術文化勲章」を授与。

■ 参考) フード×ヘルスケアの領域を強化

オイシックスでは、「フード×ヘルスケア」の領域の活動強化をしています。本年10月には日本初(※当社調べ)のフードテック関連への投資・提携を専門に行う投資部門「フードテックファンド」を立ち上げました。栄養学や味覚に関する研究・技術、食とヘルスケアに関する研究・サービスなどへ特化した投資、提携を行ってまいります。その他、栄養価の高い野菜や加工品の販売強化なども実施しています。

今回の「うまみダイエット研究所」の活動についても、「フード×ヘルスケア」の強化の一環として取り組んでまいります。

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、添加物を極力使わない加工食品など多様な食品と豊かで楽しい食生活に役立つ情報を、オンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(<http://www.oisix.com/>)にて提供する事業を2000年6月より行っています。2013年7月からは、主に働く女性の「忙しくて毎日の食事に妥協したくない」というニーズに応えるため、Oisix基準を満たした安心安全な食材を使い、5種以上の野菜がとれる主菜と副菜の2品が20分で完成する献立キット「Kit Oisix(きっとおいしっくす)」の展開を開始しました。

本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 広報:大熊 拓夢(たくむ)

TEL: 03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail: okuma@oisix.co.jp

※上記内容は断りなく変更される場合があります。最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください。