

■チョコベジのおいしさを味博士[®]が検証！

食品のおいしい組み合わせは、科学的に検証することができます。食品の味を科学的に分析することのできる「味覚センサー」と「味の相性の法則」を使って調べたところ、野菜の苦味や酸味に対してチョコレートの甘味を加えると、その相性は非常に良いということが分かりました。意外な組み合わせですが、野菜をおいしく食べる新しい楽しみ方として、是非お試しください。

1. 野菜そのままでは・・・

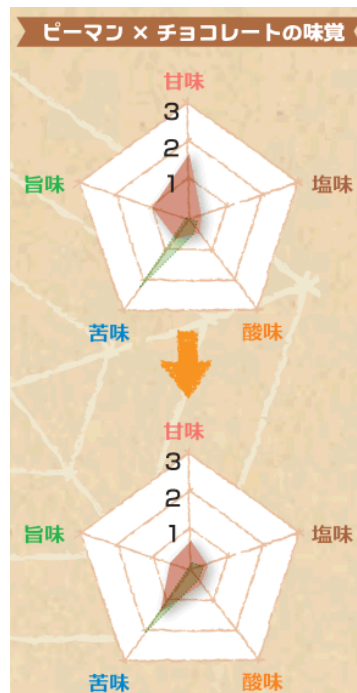
例えばピーマンなら、苦味だけが際立って強い味になってしまいます。



野菜の苦味や酸味に対してチョコレートの甘みを加えると、相性が良いということが分かりました。

2. ひとくち目では・・・

チョコと一緒に食べると最初に甘味をはじめとする他の味が口の中に広がります。



3. しばらくかんでいると・・・

ピーマンの本来の味が出てくるので、各味がバランスよく広がっておいしくなります。

「味博士[®]」鈴木隆一

AISSY 株式会社 代表取締役
慶應義塾大学 共同研究員

「味」を科学的に分析することができる「味覚センサー」と「味の相性の法則」を用いて、食べ物の「おいしさ」を、科学的に検証している味覚の専門家。

□ゴーヤとチョコを検証



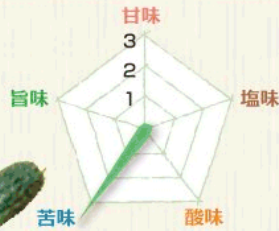
ゴーヤ × チョコ の場合



最初に甘くて後からほろ苦。大人にはクセになりそうな味ですね。
山下マキさん(東京都)



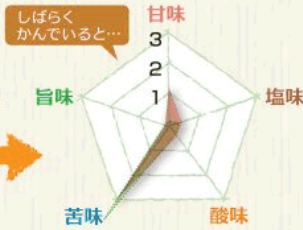
ゴーヤの味覚



ひとくち目では…



しばらくかんでいると…



ゴーヤ × チョコレートの味覚

【味博士の一言】

強い苦味や酸味などに対してチョコの力強い甘味加わることで、各味をバランスよく楽しむことができます。

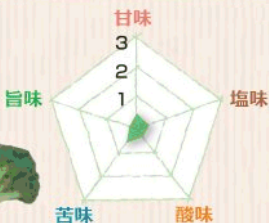


□ブロッコリーとチョコを検証

ブロッコリー × チョコ の場合



ブロッコリーの味覚



お菓子みたいです。いつもはあまり食べない子どもも気に入ったみたい。
後藤千恵さん(神奈川県)

ひとくち目では…



しばらくかんでいると…



ブロッコリー × チョコレートの味覚

【味博士の一言】

全体的に薄い味に対してチョコの強い甘みが瞬間的なアクセントになり、全体の味も強くなります。

