

科学のチカラで味の世界を繋ぐ

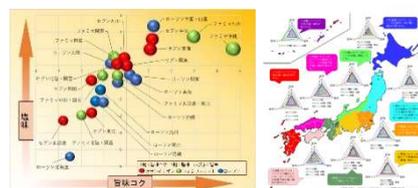
味を見る 味を創る 味を伝える

人間の舌を模倣した世界で唯一のセンサーで
食品や医薬品の味を客観的に表現できます。



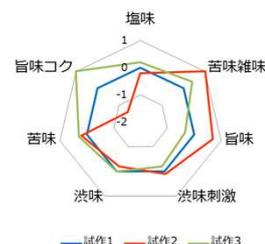
■ 味を見る - マーケティング -

カテゴリ内でのポジショニングを把握することによって地域による差などを客観的に捉え、ターゲットやコンセプトを決定できます。



■ 味を創る - 商品開発 -

試作品の改良点を数値で確認。
さらに開発工数削減や原価などのコストを含めた商品作りが可能になります。



■ 味を伝える - 営業・PR -

丹精込めた商品の価値を相手に伝える武器として、
また、お互いの味の感覚を共有する指標として
社内外でのプレゼンテーションや販促物に活用できます。



依頼分析のご案内

味認識装置を用いた味覚評価の依頼分析を、有償で承っております。
長年のノウハウを元にお客様のご要望、実験目的に合わせた最適な
実験プロトコルを作成し、報告書を納品致します。

依頼分析をご希望のお客様はお気軽に下記までお問い合わせください。

✉ taste.sensor@insent.co.jp

