

報道関係各位

Press Release

—

2021年12月8日
dot science 株式会社

北海道産素材と熟成の技から生まれる 株式会社ビースリーの「熟成バスクチーズケーキ」 熟成前と比較して旨味が強く、濃厚なトロツと感、しっとり感、ま ったり感がより感じられることを証明

~熟成後、旨味成分が約 1.77 倍、粘性が約 8.43 倍、弾性が約 1.15 倍、水分率が約 0.69 倍に変化~

食品の品質を科学的に数字で証明する成分分析ブランディング (dot science 株式会社/東京都中央区銀座/代表：小澤 亮) は、「株式会社ビースリー」(東京都品川区西五反田/代表：田和 充久) が取り扱う「熟成バスクチーズケーキ」について、品質の数値化を実施しました。その結果、「熟成バスクチーズケーキ」は同社チーズケーキの熟成前のものと比較して旨味成分が約 1.77 倍多いことを証明。また、**粘性が約 8.43 倍、弾性が約 1.15 倍、水分率が約 0.69 倍**であることも証明され、「熟成バスクチーズケーキ」は、旨味が強く、濃厚なトロツと感、しっとり感、まったり感がより感じられるチーズケーキであることが明らかになりました。

熟成バスクチーズケーキの公式 Web サイト : <https://agingcheesecake.jp>
成分分析ブランディングの公式 Web サイト : <https://rebranding.science>



01.開発の背景

世界中の美食家を虜にするバスクチーズケーキ

バスクチーズケーキは、スペイン北部の美食の地・バスク地方で誕生したバイクドチーズケーキの一種。表面はこんがりとしっかり焼かれている一方で、中はしっとりしているのが特徴です。「バイクドチーズケーキとレ

Press Release

—
2021年12月8日
dot science 株式会社

アチーズケーキのいいところ取り」ともいわれ、ほんのりビターな皮目と溶けるような口当たりで、世界中の美食家たちを虜にしています。そんなバスクチーズケーキを日本で、しかも自宅で気軽に味わってほしいという思いから、数百回もの試作を重ねて完成したのが「熟成バスクチーズケーキ」です。現在クラウドファンディングでも購入支援を募集しています。

熟成で旨味成分が約2倍！「熟成 × バスクチーズケーキ」で初めて出会う美味しさ
<https://camp-fire.jp/projects/view/488219>



北海道産の上質なクリームチーズと生クリームを贅沢に使用

バスクチーズケーキの材料は、クリームチーズ、生クリーム、卵、砂糖と、とてもシンプル。それだけに、用いる素材のクオリティが味わいを大きく左右します。理想の味を追求するため世界中のクリームチーズを試してたどり着いたのは、北海道産のクリームチーズと生クリームでした。安心安全な国産素材であることはもちろん、フランスの酪農地帯ノルマンディーと似た冷涼で自然豊かな風土で育まれた生乳の深いコクが、洗練された本場の味を再現します。また、一般的に小麦粉を使うレシピもありますが、グルテンフリーに対応するため「熟成バスクチーズケーキ」には小麦粉を使用していません。

Press Release

—
2021年12月8日
dot science 株式会社

チーズケーキの限界を超えるため熟成に挑戦

バスクチーズケーキは高い温度で時間をかけずに焼き上げるのが一般的ですが、こうするとどうしても硬い仕上がりに。とはいえ、低温の焼成は生地が柔らかすぎてだらけてしまいます。そんな難点をクリアし究極の口どけを実現すべく、ビースリーが目をつけたのが「熟成」です。

熟成とは、微生物や菌の酵素作用を利用し、時間と手間をかけて食品の旨味と食感を引き出す技。近年、肉や魚に採用され話題となっていますが、水分量も糖分も多いスイーツには不向きといわれ、さらに、自宅で食べる場合は保存環境も保証できないことから、業界ではタブーとされてきました。それでもビースリーでは、チーズケーキの限界を超えるため熟成に挑戦。温度や湿度、時間などさまざまな条件で300~400回のテストを繰り返し、熟成効果を出しながらも菌検査はきちんとクリアする、デリケートなチーズに最適な熟成方法を発見しました。

成功へ導いたのは、2度熟成をかけるという他に類を見ない”二段熟成”という製法と、1台数百万円というハイスペックかつ特殊な熟成機。まずは、材料を混ぜて生地を寝かすタイミングで、マイクロ波を利用した熟成機へ。さらに、焼いた後に冷ましながら遠赤外線を用いた熟成機にかけていきます。こうすることで、内側から分子レベルでじっくりと熟成を促し、これまでにない新しい食感と奥行きのある味を引き出しました。



熟成で生まれる濃厚な味わいととろけるような食感

この二段熟成製法の効果について、ビースリーの代表 田和氏は、「味が整う」と表現します。「味が整う」とは、チーズの嫌なクセが消え、甘みが増

Press Release

—

2021年12月8日
dot science 株式会社

し、濃厚な口当たりになること。”味が整った”チーズケーキは、キャラメルのようにとろけ、口の中に僅かな余韻を残しながら消えていきます。この感覚は、熟成させたチーズケーキだからこそだせるもの。ひと口で多幸感が得られる究極の味わいです。



02.成分分析の実施

こうしてつくられた「熟成バスクチーズケーキ」を成分分析へ。今回フォーカスするのは、「旨味の強さ（グルタミン酸含有量）」「トロツと感（粘性）」「しっとり、まったり感（弾性・水分率）」の3点。比較対象としたのは、「同じ材料、焼成方法でつくられた同社の熟成前のチーズケーキ」、および「他社のチーズケーキ」です。

旨味の分析結果

「熟成バスクチーズケーキ」は熟成前のものよりも旨味成分が1.77倍多い

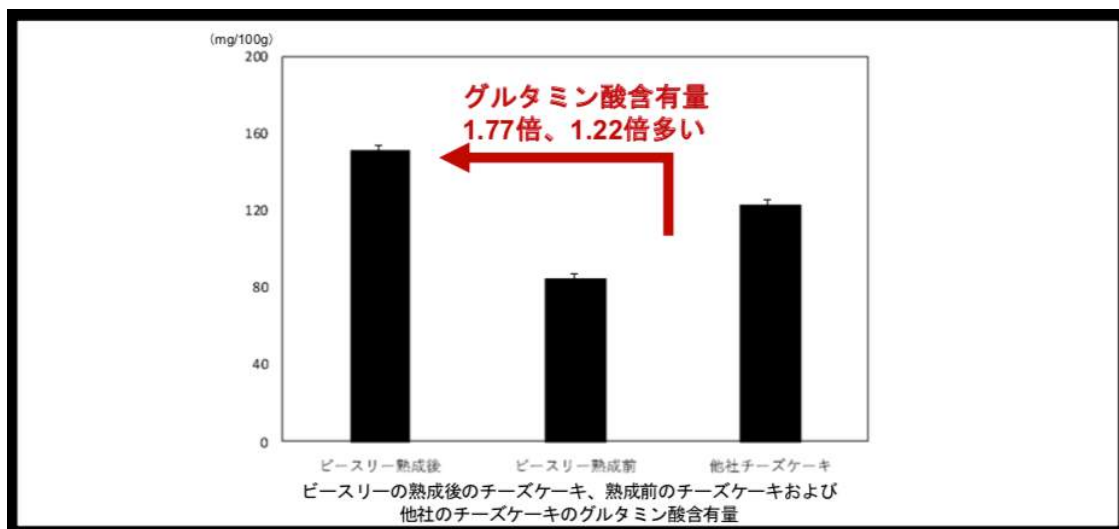
ピースリーの「熟成バスクチーズケーキ」のグルタミン酸含有量は151.13mg/100gであり、熟成前のチーズケーキの85.25mg/100g、他社のチーズケーキの123.40mg/100gと比較して、それぞれ1.77倍、1.22倍でした。つまり、「熟成バスクチーズケーキ」は熟成することでグルタミン酸含有量が増加し、旨味が強いチーズケーキであると結論づけます。

*分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載。倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載。

Press Release

—
2021年12月8日
dot science 株式会社

旨味成分の含有量



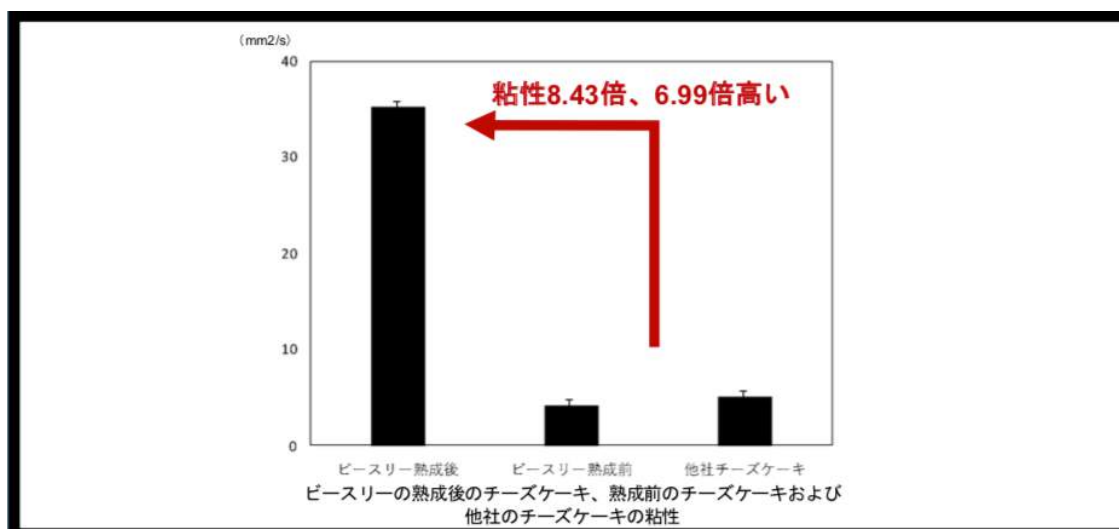
物性：粘性の分析結果

「熟成バスクチーズケーキ」は熟成前のものよりも粘性が8.43倍高い

ビススリーの「熟成バスクチーズケーキ」の粘性は35.17mm²/sであり、熟成前のチーズケーキの4.17mm²/s、他社のチーズケーキの5.03mm²/sと比較して、それぞれ8.43倍、6.99倍でした。つまり、「熟成バスクチーズケーキ」は熟成することで粘性が高まり、トロッと感が強いチーズケーキであると結論づけます。

*分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載。倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載。

粘性について



Press Release

2021年12月8日
dot science 株式会社

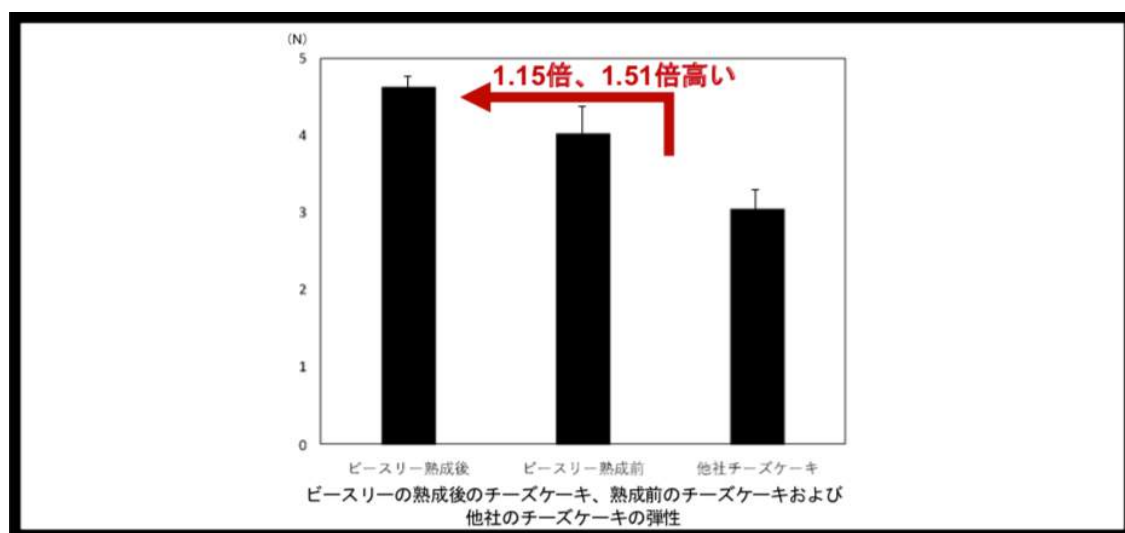
物性：弾性の分析結果

「熟成バスクチーズケーキ」は熟成前のものよりも弾性が1.15倍高い

ビースリーの「熟成バスクチーズケーキ」の弾性は4.63Nであり、熟成前のチーズケーキの4.04N、他社のチーズケーキの3.06Nと比較して、それぞれ1.15倍、1.51倍でした。つまり、「熟成バスクチーズケーキ」は熟成することで弾性が高まり、しっとり感や食感が強いチーズケーキであると結論づけます。

*分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載。倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載。

弾性について



物性：水分率の分析結果

「熟成バスクチーズケーキ」は熟成前のものよりも水分率が0.69倍低い

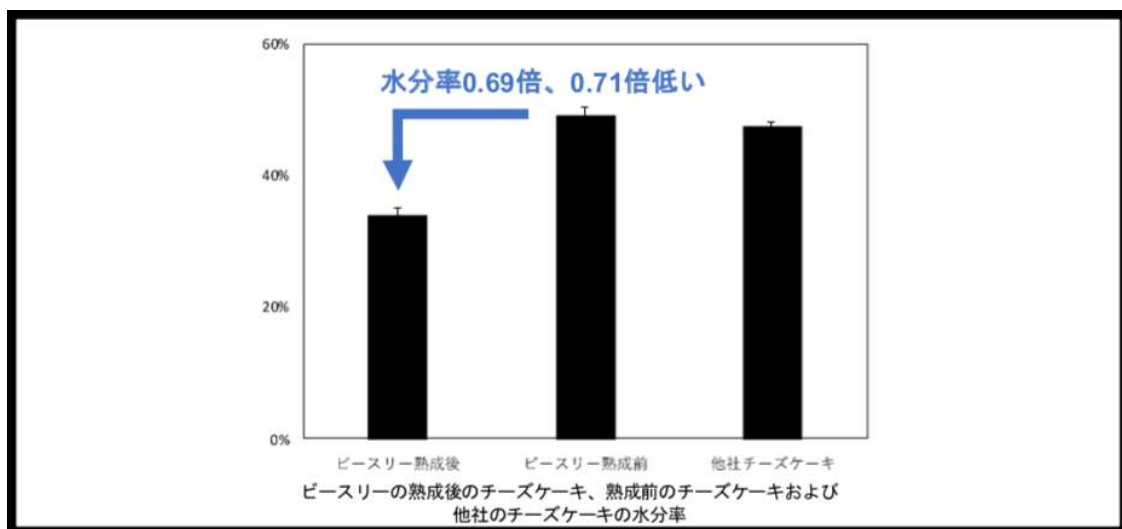
ビースリーの「熟成バスクチーズケーキ」の水分率は33.99%であり、熟成前のチーズケーキの49.16%、他社のチーズケーキの47.59%と比較して、それぞれ0.69倍、0.71倍でした。つまり、「熟成バスクチーズケーキ」は熟成することで水分が減少し、まったり感が強いチーズケーキであると結論づけます。

*分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載。倍率については四捨五入しない数値をもとに算出し記載。

水分率について

Press Release

—
2021年12月8日
dot science 株式会社



03.まとめ

- ① 「熟成バスクチーズケーキ」は熟成前のものよりも旨味成分が1.77倍多い
- ② 「熟成バスクチーズケーキ」は熟成前のものよりも粘性が8.43倍高い
- ③ 「熟成バスクチーズケーキ」は熟成前のものよりも弾性が1.15倍高い
- ④ 「熟成バスクチーズケーキ」は熟成前のものよりも水分率が0.69倍低い

したがって、熟成により旨味成分が増加し物性が変わることによって、奥深い味わいをもたらす、濃厚なトロツと感、しっとり感、まったり感を感じやすいチーズケーキになったことが科学的に証明されました。

また、特に解凍後に熟成前および他社のチーズケーキは断面のパサパサ感を確認しましたが、熟成後のものは断面が密でしっとりとしていました。熟成によって水分が抜けることで、チーズケーキの内部組織の結合が強まったのではないかと推察されます。

熟成前でも十分おいしいチーズケーキを、熟成させることでさらに味わい深く滑らかに仕上げた「熟成バスクチーズケーキ」。構想から約1年、満を持してこの度12月にネット販売がスタートします。成分分析で熟成の効果が目に見える形になったことで、本物の味を知る美食家たちの注目をさらに浴びることになりそうです。

04.関係者について

■株式会社ビースリーとは

モバイル WIFI 等の通信業界のコンサルティングサービス、SEO から始まり、流通・食品コンサルティング、パンや菓子の開発・製造・販売通信事業などを展開。近年では、海外での事業も積極的に行っており、タイにお

Press Release

—
2021年12月8日
dot science 株式会社

いて飲食店の店舗運営などを行うほか、関連する食品事業を国内、国外にて展開しています。

- 公式サイト：<https://be-3.co.jp>

■成分分析ブランディングとは

食品の品質を科学的に数字で証明します。自社と他社の食品の品質を数字で比較することで、品質の差を見える化し、差別化します。キャッチコピーは、“相場より高く売ろう”。「こだわりのある農畜水産の生産者が相場より高く売ること」を応援するために生まれました。

- 公式サイト：<https://rebranding.science>

■運営会社について

dot science 株式会社はシェフ、マーケター、科学者を中心に構成された食の領域の課題解決に取り組む専門家集団です。様々なものが、刻一刻と変化する社会環境から見据えていくのは、わたしたちの「食」の未来。伝統食を中心に時代に合う形で変化させていきながら、良いものをつくる生産者が、100年後までその事業を続けられるような、そんな未来を模索して参ります。

■ 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN <https://ediblegarden.flowers/>

■ 香りを食べるアイス FRAGLACE <https://fraglace.jp>

■ 干物を UPDATE したアタラシイヒモノ <https://himono.design/>

■ 究極の餅 THE OMOCHI <https://theomochi.com/>

会社名: dot science 株式会社

資本金: 2,900,000 円

住所: 〒104-0061 東京都中央区銀座 3 丁目 11 番 3 号

電話番号: 03-4540-4271

代表取締役: 小澤 亮

ホームページ: <https://foodvisioning.science/>