

バリスタのサンプリング業務を高度化するコーヒー豆解析システムの開発

風味による品質評価の底上げと飲食体験の拡張を目指して

岡田 拓真 / 長谷川 泰斗 / 鈴木 広大

コーヒー豆の選定において、プロが実際に飲んで味や香りを確かめる「官能評価」は不可欠であるが、個人の感覚に頼るため評価の安定性や高度な専門知識の習得が大きな課題となっている。特に香りの判別は、味に比べて客観的な数値化が技術的・コスト的に困難である。

本プロジェクトでは、安価な半導体式香りセンサーと機械学習を組み合わせ、バリスタの繊細な評価を低コストかつ高精度に再現する分析システムを構築した。このシステムで評価を客観的に補助するだけでなく、複雑なコーヒーの風味をより深く、香り豊かに味わえるような、これまでにない新しい飲食体験を創出することを目的とした。①コーヒーの品質を安定化・底上げするための仕組みと、②コーヒーの味わい方・楽しみ方を広げる仕組みの2つを提案する。

コーヒーの品質を安定化・底上げするための仕組み

KO SCOPE



KO SCOPEは、コーヒーの品質を評価する測定器である。コーヒー豆に対するバリスタの評価と、半導体香りセンサーによるデータの両方を収集・蓄積し、それらのデータから評価モデルを構築することで、以降はデバイスをかざすだけで同等の評価を行うことができる。

コーヒーの味わい方・楽しみ方を広げる仕組み

Yomnom

よむ のむ

コーヒーを読むポット

yomnomは、コーヒーを言葉で綴るポット型デバイスである。コーヒーを抽出して蓋をすると、そのコーヒーの風味を表現する言葉がアプリに届く。これを道標に、おいしいを超えた風味の探索が可能となる。

