

プログラマブルフードの開発 食事の味の変化をプログラム可能にするデバイス

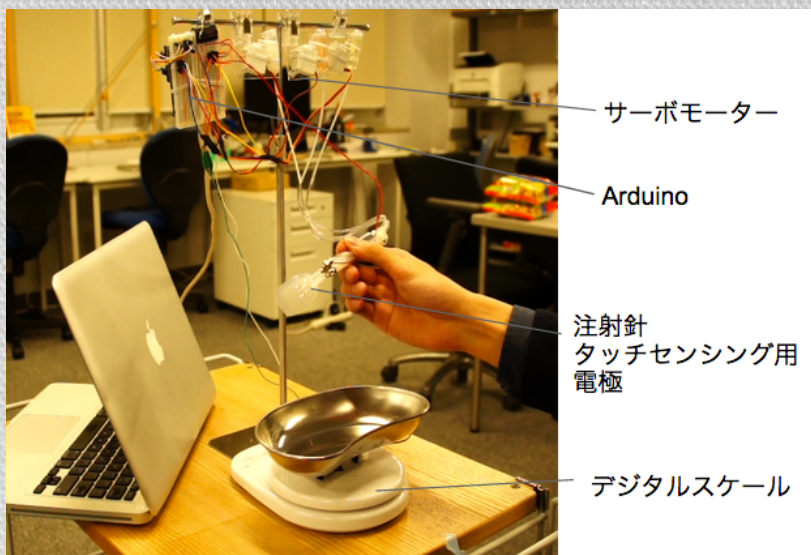
チーフクリエイター: 喜多唯(東大)

新しい料理のデザイン

ポンプ機構とセンシング技術で、既存の調理法では不可能な、「ひとくちごと」の味のデザインを可能にします。フレンチコースをひとくちの精度でデザイン可能にし、従来不可能であった調味を可能にします。

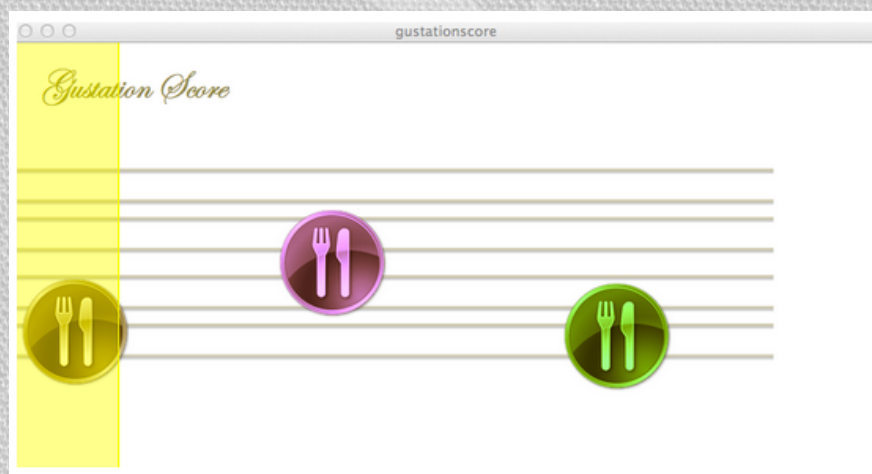
食べる瞬間の味付け

ポンプ機構と食べセンシング機構で口の中での味付けを実現しました。



味の変化をGUIでデザイン

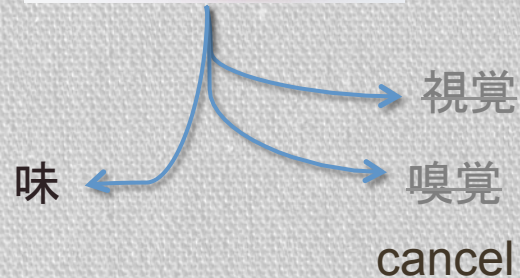
楽譜のようなインターフェースでアイコンをドラッグ&ドロップするだけで味の制御が可能です。



特殊な味付け機構で味の変化以外にも 従来不可能だった味付けを実現

味の分離

口の中で味付けをする事で視覚や嗅覚から
味だけを切り出してデザイン可能にしました。



味覚の強化

機構を工夫する事で同量の調味料で
より強力な味付けを可能にしました。

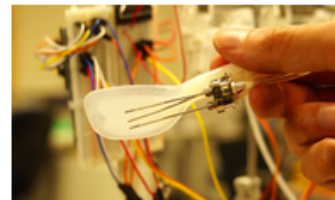
改善前



スプーンの上で射出



改善後



スプーンの下で射出

