プレスリリース

慶應義塾大学

2024 年 5 月 28 日

報道関係者各位

慶應義塾大学

慶應義塾大学が一般社団法人國酒テック・イノベーション推進機構及び OISSY 株式会社と連携し、AI を用いたお酒と料理のペアリングシステムを開発

ー　マーケットデザインとフィンテックを融合し、日本酒の新たな価値創造を実現ー

慶應義塾大学（所在地：東京都港区　塾長：伊藤公平）は、一般社団法人國酒テック・イノベーション推進機構（所在地：東京都中央区、理事長: 佐藤宣之、以下 KTIP）及び OISSY 株式会社(所在地:東京都港区 代表: 鈴木隆一)と共同で、お酒と料理のペアリングシステム「Sakeforyou」を開発いたしました。最新のミクロ経済学理論に裏打ちされたマッチングシステムと AI を用いた味覚センサーの出力値を組み合わせ、AI ベースで海外における日本の食文化を簡便かつ正確に発信することを目指します。

1. 本研究のポイント

・マーケットデザイン分野でのマッチング理論を用いて、酒と料理のペアリングを考案
・ベースとなるデータベースには AI で分析された味覚の数値を利用

2. 研究背景

現在和食や日本酒などといった日本の食文化は世界に広まりつつあるが、実際に和食や酒類のペアリングを科学的に紹介している事例を探すのは困難である。例えば日本酒は和食のみならず世界中の料理と相性が良い可能性を秘めている一方，和食もワインやビールなど様々な酒類とのマッチングが考えられる。本研究では、日本の食文化を海外の人々にわかりやすく伝えるために料理と酒類のマッチングを Web サイト上で行えるシステムを考案した。

3. 研究内容・成果

料理と酒類のマッチングを慶應義塾大学経済学部附属経済研究所マーケットデザイン研究センター(センター長：栗野盛光 経済学部教授)と共同研究を行なった結果，栗野教授の考案し加重平均をベースとしたマッチングアルゴリズムが最適であると判断した。またこのマッチングアルゴリズムに必要な数値データは、OISSY 株式会社が開発した AI 味覚センサーレオの出力値を用いた。マッチングアルゴリズムの実装は株式会社 VAM(所在地:東京都中央区 代表: 向井仁)がセンターの監修を受けつつ行った。

4. 今後の展開

本システムを活用した Web サイト「Sakeforyou」の運営は KTIP が担当し、2025 年 6 月 1 日より正式にサービスを開始する予定。

※ご取材の際には、事前に下記までご一報くださいますようお願い申し上げます。
※本リリースは文部科学記者会、科学記者会、各社科学部，社会部等に送信させていただいております。

・研究内容についてのお問い合わせ先
慶應義塾大学 経済学部附属経済研究所 FinTEK センター　研究員
斎藤　湧生(さいとう　わくお)
Email: goldcrystal1@keio.jp
TEL：080-9669-6370

・本リリースの配信元
慶應義塾広報室（寺西）TEL：03-5427-1541　FAX：03-5441-7640
E-mail：m-pr@adst.keio.ac.jp　https://www.keio.ac.jp/