

三洋化成と都鶴酒造が共同研究を開始

—AI を応用した「匂いセンサー」を日本酒造りに活用—

三洋化成工業株式会社

都鶴酒造株式会社

三洋化成工業株式会社（本社：京都市東山区、代表取締役社長：樋口 章憲、以下、「三洋化成」）と都鶴酒造株式会社（本社：京都市伏見区、代表取締役社長：内田 浩司、以下、「都鶴酒造」）は、AI 技術を応用した「匂いセンサー」を活用した新しい日本酒造りを目指して共同研究を開始しましたので、お知らせいたします。

「匂いセンサー」は、三洋化成と長瀬産業株式会社（東京都中央区、代表取締役社長：朝倉 研二）が共同で事業化に取り組んでいる匂いを識別する「人工嗅覚」技術です。匂いを数値として可視化させることで、さまざまな分野で活躍するソリューションの提供を目指しており、その一つに日本酒造りへの活用を検討しています。



ヒトの嗅覚は、鼻の中の嗅覚受容体がそれぞれ異なる匂い分子を検知し、そのシグナルを脳が認識することで匂いを嗅ぎ分けているといわれています。三洋化成は、界面制御技術を織り込んだ樹脂材料を用いて、嗅覚受容体に相当するプローブの開発を行っています。界面活性剤および機能性高分子に関する技術と知見を活かし、独自の組成設計に基づいた樹脂材料により、多様な匂いの識別を可能にする高精度なプローブの実現を目指しています。

都鶴酒造は、京都伏見で江戸時代から続く、昔ながらの少量高品質なこだわりの酒造りを行っている酒蔵です。これまで醸造工程は職人の感覚で行っていましたが、「匂いセンサー」を日本酒の醸造工程に活用することで、安定した品質管理や製造工程の省力化につなげていきます。また、香りの観点によるマーケティングにより、新商品開発への活用を目指します。

得られたデータはプローブの機能付与、「匂いセンサー」の改良開発に反映し、「匂いセンサー」の早期実用化につなげていきます。

本共同研究では、「匂いセンサー」を活用した日本酒造りの課題を解決するだけでなく、京都の歴史ある地域産業の発展にも寄与することを目指します。

以上

<本件に関するお問い合わせ先>

三洋化成工業株式会社 広報部

電話 075-541-4312

URL : <https://www.sanyo-chemical.co.jp/>

都鶴酒造株式会社

電話 075-601-5301

URL : <https://www.miyakotsuru.co.jp/>