



成分分析  
ブランディング  
BY FOOD SCIENCE LAB

チーズ工房千 sen 御中

**ホエイドレッシング**

**成分分析 結果レポート**



2022. 7

dot science株式会社



1

結論

2

分析結果

3

分析の詳細





# 結論

## 対象の食品

チーズ工房千 senの  
ホエイドレッシング

は

## 分析の結果

大手メーカー4社のドレッシングと比較して、

有機酸量が0.52~1.11倍

ミネラル感が0.28~0.48倍

硝酸態窒素量が0.34~0.57倍

粘度が0.01~0.82倍

であり、  
ホエイ素材由来のコクがあり、  
えぐみ、雑味が少なく、サラッ  
と感が強いドレッシング

である



## 分析結果

なにを	どこと比べて	どのような品質が	どれくらい違ったのか
対象の食品	比較した食品	分析項目	結果
チーズ工房千senの ホエイドレッシング	大手メーカー A社～D社（4社）の ドレッシング	甘味、コク、旨味の 強さ ① 糖度 ② 有機酸量 ③ グルタミン酸量	① 0.51～1.31倍 高い ② 0.52～1.11倍 多い ③ 0.21～0.99倍 多い
		ミネラル感、えぐみ の少なさ ① EC ② 硝酸態窒素量	① 0.28～0.48倍 少ない ② 0.34～0.57倍 少ない
		サラッと感 ① 粘性	① 0.01～0.82倍 低い



# 分析の詳細

01

02

03

04

## 分析概要

- 1-1. 甘味の強さ
- 1-2. コクの強さ
- 1-3. ミネラル感の少なさ
- 1-4. えぐみの少なさ
- 1-5. 酸味の多さ
- 1-6. 旨味の多さ
- 1-7. サラッと感の強さ

上記の7点の品質を証明することで、食品の差別化を図ります。

## 分析サンプル

- 2-1. チーズ工房千senのホエイドレッシング
- 2-2. 大手メーカーA社のドレッシング
- 2-3. 大手メーカーB社のドレッシング
- 2-4. 大手メーカーC社のドレッシング
- 2-5. 大手メーカーD社のドレッシング

## 分析項目

- 3-1. 甘味の強さ
  - ✓ 糖度
  - ✓ グルコース量
- 3-2. コクの強さ
  - ✓ 有機酸量
- 3-3. ミネラル感の少なさ
  - ✓ EC (電気伝導度)
- 3-4. えぐみの少なさ
  - ✓ 硝酸態窒素
- 3-5. 酸味の多さ
  - ✓ ビタミンC
- 3-6. 旨味の多さ
  - ✓ グルタミン酸
- 3-7. サラッと感
  - ✓ 粘度

2022年6月1日-6月30日

01

対象の食品

チーズ工房千  
senの  
ホエイ  
ドレッシング

の

分析項目

甘味、酸味、  
旨味の強さ

ミネラル感、  
えぐみの  
少なさ

サラッと感

を分析しました

02

対象の食品

チーズ工房千  
senの  
ホエイ  
ドレッシング

と

比較する食品

他社メーカー  
4社のドレッシ  
ング

を比較しました

03

分析する成分

甘味成分

の

成分詳細

糖度

グルコース含量

を分析しました

03

分析する成分

コク

の

成分詳細

有機酸含量

を分析しました

03

分析する成分

ミネラル感

の

成分詳細

EC  
(電気伝導度)

を分析しました

03

分析する成分

えぐみ

の

成分詳細

硝酸態窒素  
含量

を分析しました

03

分析する成分

酸味

の

成分詳細

ビタミンC  
含量

を分析しました

03

分析する成分

旨味成分

の

成分詳細

グルタミン酸  
含有量

を分析しました

03

分析する成分

粘性

の

成分詳細

粘度

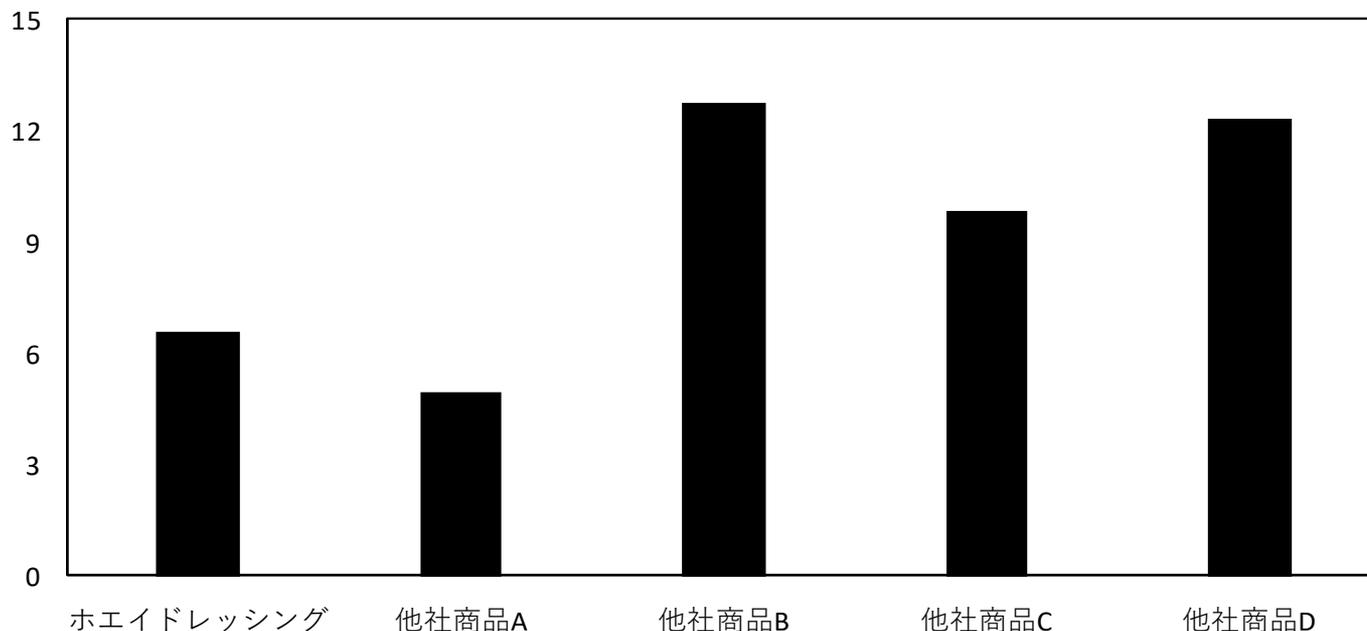
を分析しました

分析期間

2022年6月1日 ~ 2022年6月30日

## \* 甘味について

チーズ工房千senのホエイドレッシングの糖度は他社のドレッシングと比較して0.51~1.31倍高い糖度について、チーズ工房千senのホエイドレッシングでは6.6であり、大手A~Dの4社の他社メーカーの5.0、12.8、9.8、12.3と比較して0.51~1.31倍であった。甘味については、他社のドレッシングが加糖されているのに対し、チーズ工房千senのホエイドレッシングは非加糖であり、ホエイの素材そのものの甘味が感じられるドレッシングであると推察される。

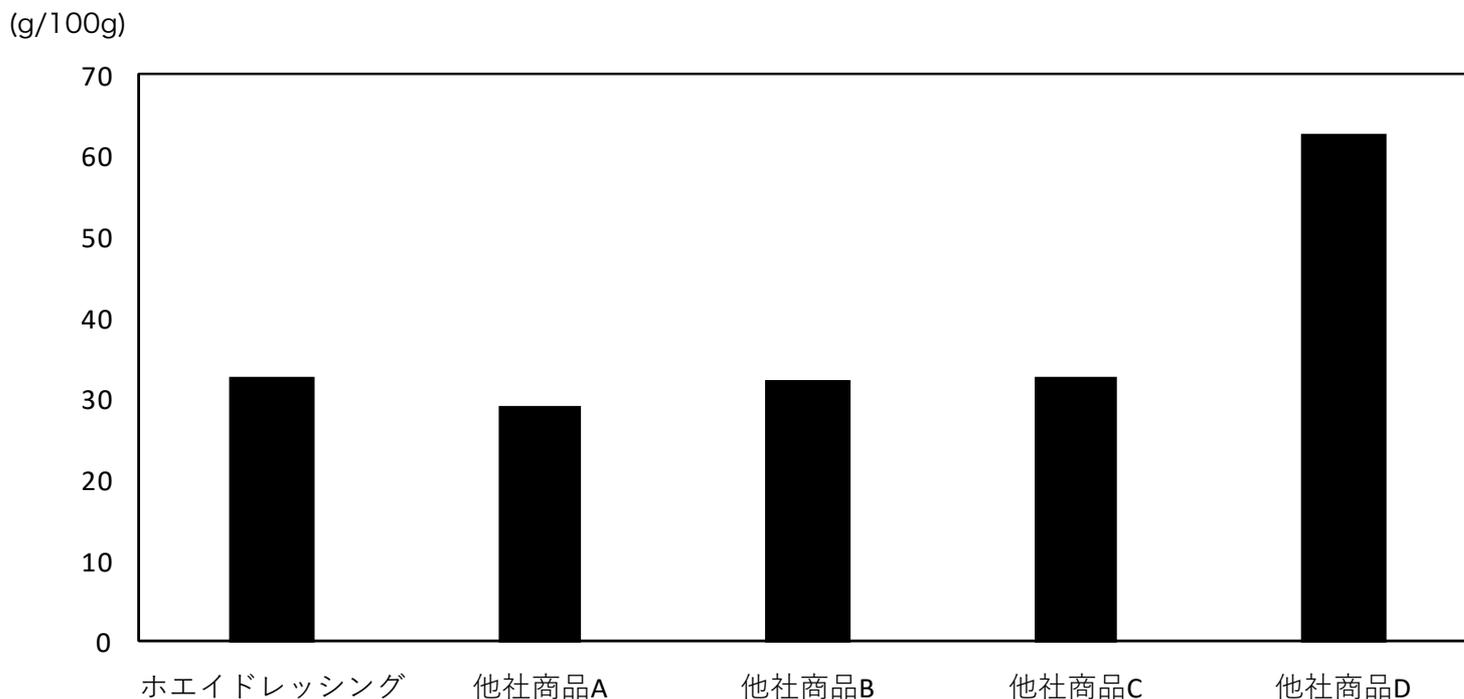


チーズ工房千senのホエイドレッシングおよび大手メーカー4社のドレッシングの糖度の平均値 (n=3)

※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

## \* コクについて

チーズ工房千senのホエイドレッシングの有機酸は他社のドレッシングと比較して0.52~1.11倍多いコクの指標となる有機酸量について、チーズ工房千senのホエイドレッシングでは32.7g/100gであり、大手A~Dの4社の他社メーカーの29.3g/100g、32.3g/100g、32.7g/100g、62.7/100gと比較して0.52~1.11倍であった。つまり、食品添加物を添加していないチーズ工房千senのホエイドレッシングは、ホエイの素材そのもののコクが感じられるドレッシングであると推察される。

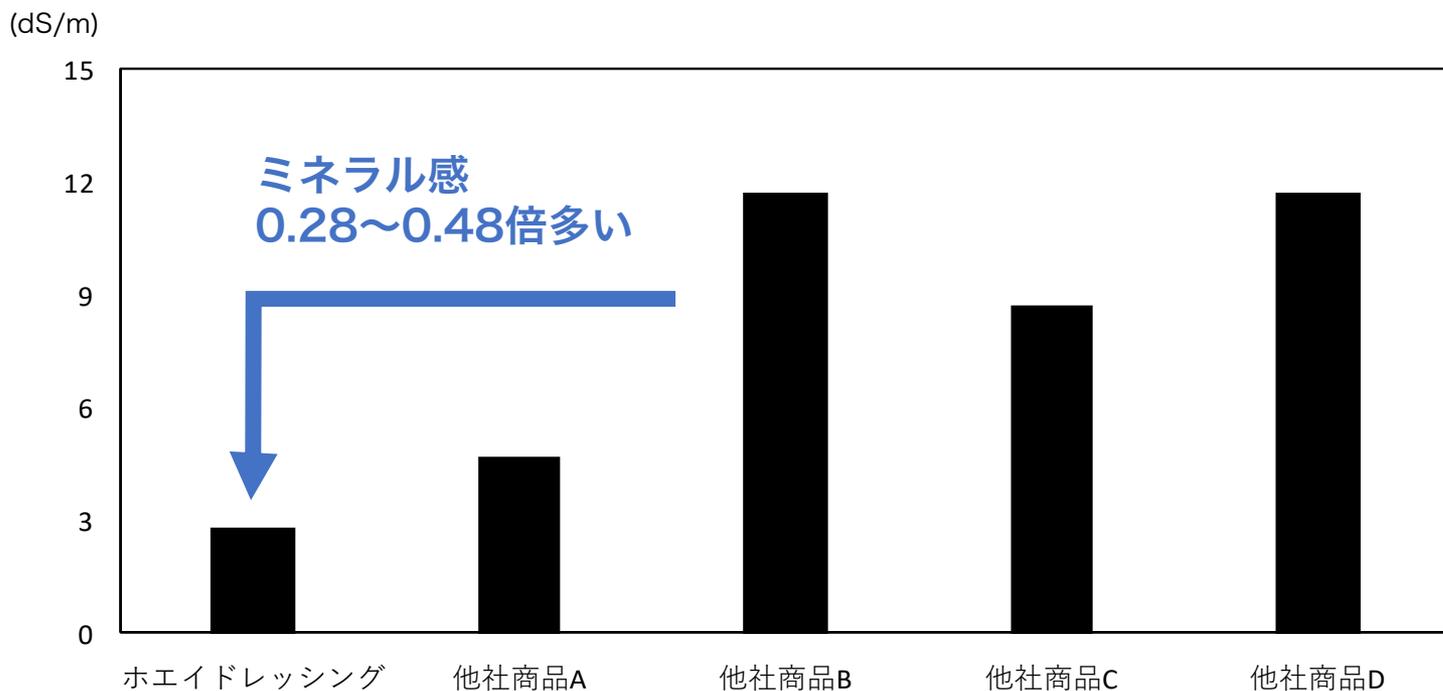


チーズ工房千senのホエイドレッシングおよび大手メーカー4社のドレッシングの有機酸量の平均値 (n=3)

※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

## \* ミネラル感について

チーズ工房千senのホエイドレッシングのECは他社のドレッシングよりも0.28~0.48倍高い  
ミネラル感の指標となるEC（電気伝導度）について、チーズ工房千senのホエイドレッシングでは2.8dS/mであり、大手A~Dの4社の他社メーカーの6.2dS/m、8.0dS/m、9.8dS/m、5.7dS/mと比較して0.28~0.48倍であった。つまり、チーズ工房千senのホエイドレッシングは、ミネラル感（≒雑味）が少なく、ホエイの甘味・旨味等が感じやすいドレッシングであることが明らかとなった。

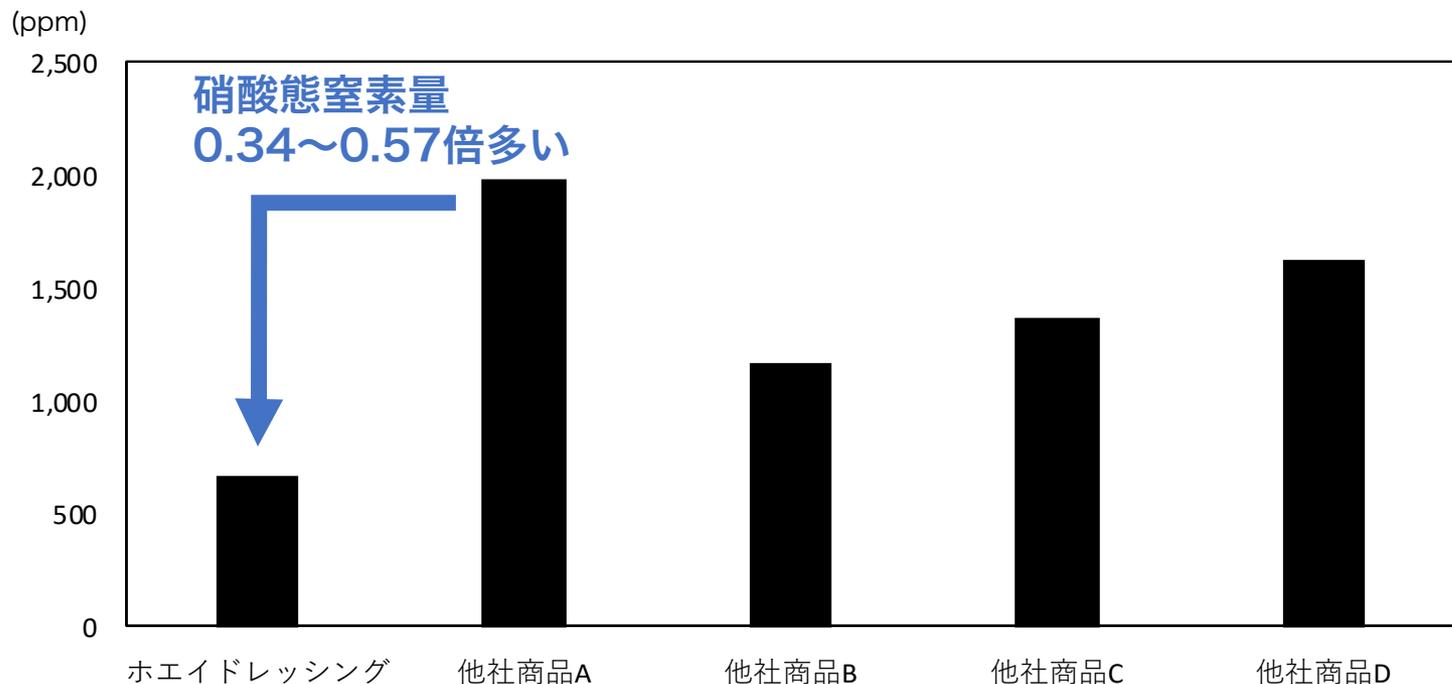


チーズ工房千senのホエイドレッシングおよび大手メーカー4社のドレッシングのECの平均値 (n=3)

※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

## \* えぐみについて

チーズ工房千senのホエイドレッシングの硝酸態窒素は他社のドレッシングよりも0.34~0.57倍多いえぐみの指標となる硝酸態窒素量について、チーズ工房千senのホエイドレッシングでは666.7ppmであり、大手A~Dの4社の他社メーカーの1986.7ppm、1166.7ppm、1366.7ppm、1626.7ppmと比較して0.34~0.57倍であった。つまり、チーズ工房千senのホエイドレッシングは、えぐみの少ないドレッシングであることが明らかとなった。

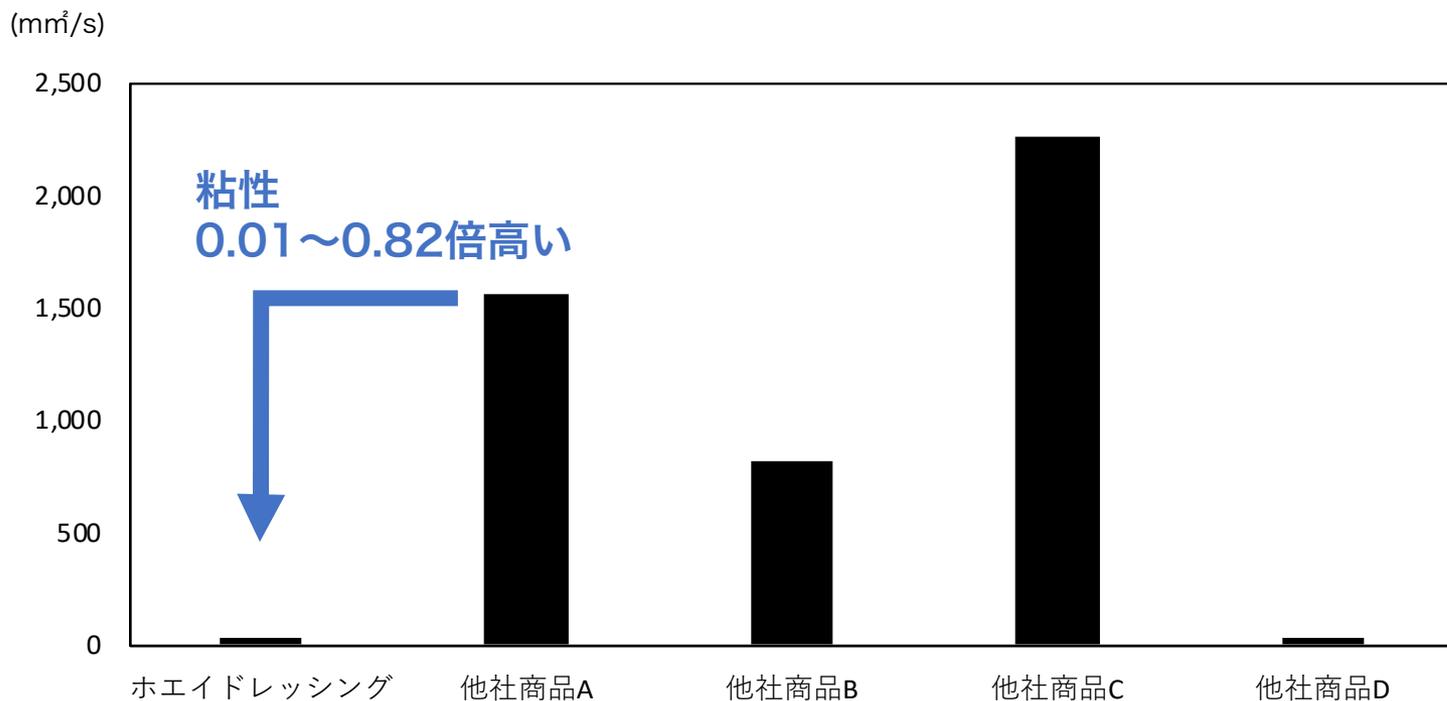


チーズ工房千senのホエイドレッシングおよび大手メーカー4社のドレッシングの硝酸態窒素量の平均値 (n=3)

※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

## \* サラッと感：粘性について

チーズ工房千senのホエイドレッシングの粘度は他社のドレッシングよりも0.01~0.82倍高い  
サラッと感の指標となる粘度について、チーズ工房千senのホエイドレッシングでは $27.04\text{mm}^2/\text{s}$ であり、大手A~Dの4社の他社メーカーの $1566.15\text{mm}^2/\text{s}$ 、 $822.96\text{mm}^2/\text{s}$ 、 $2264.59\text{mm}^2/\text{s}$ 、 $32.88\text{mm}^2/\text{s}$ と比較して0.01~0.82倍であった。つまり、チーズ工房千senのホエイドレッシングは、サラッと感の強いドレッシングであることが明らかとなった。



チーズ工房千senのホエイドレッシングおよび大手メーカー4社のドレッシングの粘度の平均値 (n=3)

※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

## 結論

チーズ工房千senのホエイドレッシングは大手メーカー4社のドレッシングと比較して、有機酸量が0.52~1.11倍、ミネラル感が0.28~0.48倍、硝酸態窒素量が0.34~0.57倍、粘度が0.01~0.82倍であった。したがって、ホエイ素材由来のコクがあり、えぐみ、雑味が少なく、サラッとしたドレッシングである。

## 分析した食品

## 分析結果

### チーズ工房千senのホエイドレッシング

### 大手4社のドレッシング

① コクの強さ  
有機酸量

① 32.7g/100g

① 29.3~62.7g/100g

① ミネラル感、えぐみの少なさ

① EC  
② 硝酸態窒素量

① 2.8dS/m  
② 666.7ppm

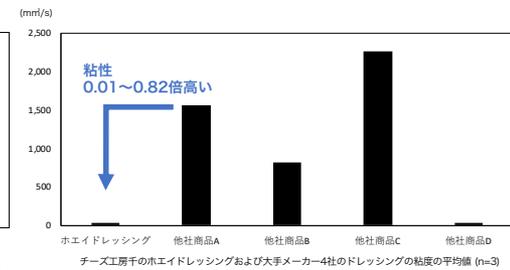
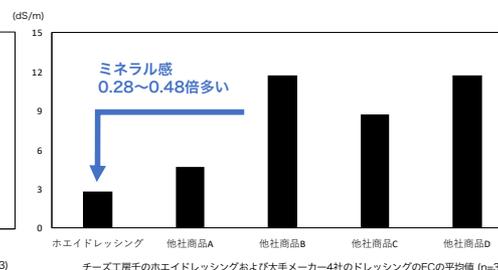
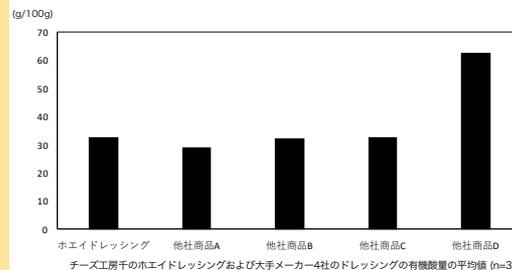
① 5.7~9.8dS/m  
② 1166.7~1986.7ppm

① サラッと感

① 粘度

① 27.04mm<sup>2</sup>/s

① 32.88~2264.59mm<sup>2</sup>/s



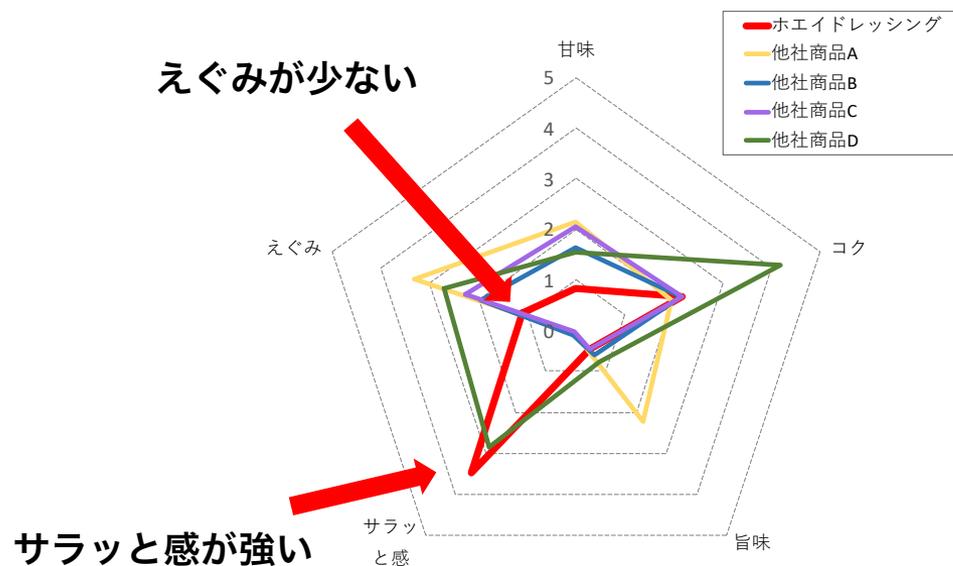
## \* 考察

・チーズ工房千senのホエイドレッシングは、ホエイの素材感を味わえるドレッシングであることが明らかとなった。その理由として、えぐみが少ないこと、ミネラル感が弱いことから、雑味が少ないことが挙げられる。

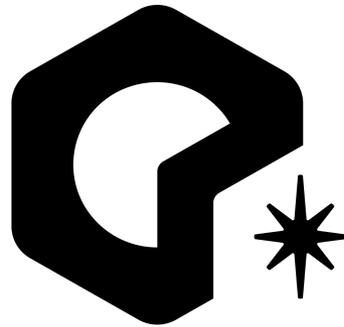
・チーズ工房千senのホエイドレッシングは、他社4社のドレッシングと比較して、甘味、旨味、コク等が顕著に高い・強い訳ではないが、他社商品は様々な調味料や添加物によって商品原材料が構成されている一方で、チーズ工房千senのホエイドレッシングは、

ホエイ、オリーブオイル、塩、酢のみで作られていることから、素材そのものの味わいがしっかりと感じられる商品であると結論づける。

・さらにサラッと感が強いため、ドレッシングを素材にかけた際、少量で全体的に満遍なく行き渡るため、減塩等にも効果があると推察する。



相場より高く売ろう



**成分分析**  
ブランディング

