



成分分析  
ブランディング  
BY FOOD SCIENCE LAB



分析費用早見表



## ご覧いただく前に

どのような分析をしたらよいかわからなくても問題ございません。  
ヒアリングシートにご記入いただいた内容をもとに、お客様の目的  
に対して最適な分析方法を弊社から提案いたします。提案する際の  
見積もり金額はこちらの費用早見表がベースになります。なので、  
あくまでも参考情報としてご認識ください。

含有しているとプラスになる成分

赤字 = おすすめの分析項目

食品ジャンル	分析品目	含有しているとプラスになる成分																						
		甘味*1					旨味*2				酸味*3 (ビタミンC等)				香り*4	機能性成分*5			物理性*6				抗菌性*6	消化性*7
		糖度	グルコース	スクロース	フルクトース	その他糖類 (1成分につき)	グルタミン酸	イノシン酸	グアニル酸	その他旨味成分 (1成分につき)	ビタミンC	リンゴ酸	クエン酸	その他酸味成分 (1成分につき)	香気成分 (~10成分)	ポリフェノール	GABA	その他機能性成分 (1成分につき)	硬度	粘着性	弾力性	細胞組織 (きめ細やかさ)		
畜産	肉					5万円	5万円							5万円				5万円	5万円	5万円	5万円		10万円	
	卵					5万円								5万円				5万円						
	乳製品 (牛乳・チーズ)	3万円				3万円							3万円	5万円		10万円	10万円							
魚介	魚・貝などの魚介類					5万円	5万円		3万円				3万円	5万円			10万円	10万円						
	海藻類 (のり、こんぶ等)	3万円	5万円	5万円		5万円	5万円	5万円	3万円					5万円	10万円		10万円					5万円		
農産物	穀類 (コメ、ジャガイモ等)	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円								5万円		10万円	10万円							
	野菜・ハーブ類	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円			3万円	3万円				5万円	10万円	10万円	10万円					5万円		
	果物	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円				3万円	3万円	3万円		5万円	10万円	10万円	10万円					5万円		
	はちみつ、メープルシロップ	3万円	5万円		5万円	5万円				3万円				5万円			10万円	10万円					5万円	
	きのこ類	3万円	5万円		5万円	5万円			5万円					5万円	10万円	10万円	10万円							
	ナッツ類	3万円	5万円		5万円	5万円								5万円	10万円	10万円	10万円							
	山菜、つまもの類	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円					3万円			5万円	10万円	10万円	10万円							
加工食品	食肉加工品 (ソーセージ等)					5万円	5万円		3万円					5万円			10万円	10万円	5万円	5万円	5万円	5万円	10万円	
	魚肉加工食品 (かまぼこ等)					5万円	5万円		3万円					5万円			10万円	10万円	5万円	5万円	5万円	5万円	10万円	
	魚介類加工品 (塩辛、干物等)					5万円	5万円		3万円					5万円			10万円	10万円						
	乾物類 (干し椎茸等)	3万円	5万円			5万円		5万円						5万円	10万円		10万円							
	つくだ煮等					5万円	5万円	5万円	3万円					5万円	10万円		10万円							
	漬物 (たくあん等)	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円			3万円	3万円				5万円		10万円	10万円						5万円	
	粉類 (小麦粉等)	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円								5万円		10万円	10万円							
	麺類 (うどん等)	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円								5万円		10万円	10万円	5万円	5万円	5万円	5万円		10万円	
	パン類	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円		5万円						5万円		10万円	10万円	5万円	5万円	5万円	5万円		10万円	
	豆類加工品 (豆腐、納豆等)	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円	5万円							5万円	10万円	10万円	10万円						5万円	
	果物加工品 (果物缶詰等)	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円	5万円				3万円	3万円	3万円	5万円	10万円	10万円	10万円						5万円	
	ドライフルーツ	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円	5万円				3万円	3万円	3万円	5万円	10万円	10万円	10万円						5万円	
	菓子類 (焼き菓子、生菓子等)	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円	5万円			3万円				5万円		10万円	10万円	5万円	5万円	5万円	5万円			
	珍味類 (スルメ等)					5万円		5万円		3万円				5万円			10万円	10万円						
	調味料 (ドレッシング等)	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円	5万円			3万円	3万円	3万円		5万円		10万円	10万円						10万円	
	油脂類 (オリーブオイル等)									3万円				5万円	10万円		10万円						5万円	10万円
	惣菜・冷凍食品等	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円	5万円	5万円	5万円	3万円				5万円	10万円		10万円							
飲料	ノンアルコール飲料 (ジュース等)	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円	5万円			3万円	3万円	3万円		5万円		10万円	10万円						5万円	
	紅茶、茶									3万円	3万円			5万円		10万円	10万円						5万円	
	アルコール飲料 (ビール、日本酒等)	3万円	5万円	5万円	5万円	5万円	5万円			3万円	3万円	3万円		5万円		10万円	10万円						5万円	

※上記の金額は~3サンプルの分析を実施する場合の数字です。  
※分析の優先度が高い分析項目については赤字で表記しております。

- \*1: 甘味は糖度による測定もしくは糖類ごと (グルコース、スクロース等) を分析し、甘味成分を定量します。
- \*2: 旨味は肉や野菜の場合はグルタミン酸、魚の場合はイノシン酸、きのこ類の場合はグルタミン酸、グアニル酸等、分析サンプルに合わせて旨味成分を定量します。
- \*3: 酸味は分析サンプルに合わせて、アスコルビン酸・クエン酸・リンゴ酸等を分析し、酸味成分を定量します。
- \*4: 香りは分析サンプルに含まれていると想定される香気成分を中心に、複数種類の香気成分を網羅的に分析し、定量します。
- \*5: 機能性成分はポリフェノール等の抗酸化物質を中心として、人体の健康に効果機能を有する成分を定量します。
- \*6: 物理性は分析サンプルの柔らかさや粘り、きめの細やかさ、なめらかさ等を物性データとして分析します。
- \*7: 消化性は分析サンプルが消化器官 (口内等) の消化酵素における消化、分解のされやすさを分析します。

含有しているとマイナスになる成分

成分分析ブランディング分析費用早見表

食品ジャンル	分析品目	含有しているとマイナスになる成分								
		えぐみ*8		苦味*9		臭気成分*10				雑菌数*11 (一般生菌数、 大腸菌群数等)
		硝酸態窒素	シュウ酸	アミノ酸類	その他苦味成分 (1成分につき)	トリメチルアミン	アンモニア	過酸化脂質	その他臭気成分 (1成分につき)	
畜産	肉					5万円	5万円	5万円	5万円	5万円
	卵								5万円	5万円
	乳製品(牛乳・チーズ)							5万円	5万円	5万円
魚介	魚・貝などの魚介類			5万円		5万円	5万円	5万円	5万円	5万円
	海藻類(のり、こんぶ等)	5万円		5万円		5万円			5万円	5万円
農産物	穀類(コメ、ジャガイモ等)	5万円								5万円
	野菜・ハーブ類	5万円	5万円	5万円	5万円					5万円
	果物	5万円		5万円						5万円
	はちみつ、メープルシロップ			5万円						5万円
	きのこ類			5万円						5万円
	ナッツ類			5万円						5万円
	山菜、つまもの類	5万円	5万円	5万円						5万円
加工食品	食肉加工品(ソーセージ等)					5万円	5万円	5万円	5万円	
	魚肉加工食品(かまぼこ等)					5万円	5万円	5万円	5万円	
	魚介類加工品(塩辛、干物等)			5万円		5万円	5万円	5万円	5万円	
	乾物類(干し椎茸等)			5万円						
	つくだ煮等			5万円		5万円	5万円		5万円	
	漬物(たくあん等)			5万円					5万円	
	粉類(小麦粉等)									
	麺類(うどん等)									
	パン類									
	豆類加工品(豆腐、納豆等)			5万円					5万円	
	果物加工品(果物缶詰等)			5万円						
	ドライフルーツ			5万円					5万円	
	菓子類(焼き菓子、生菓子等)			5万円				5万円		5万円
	珍味類(スルメ等)			5万円		5万円	5万円	5万円	5万円	5万円
	調味料(ドレッシング等)			5万円				5万円	5万円	
	油脂類(オリーブオイル等)			5万円				5万円	5万円	
	惣菜・冷凍食品等			5万円						5万円
飲料	ノンアルコール飲料(ジュース等)			5万円	5万円				5万円	
	紅茶、茶			5万円	5万円				5万円	
	アルコール飲料(ビール、日本酒等)			5万円					5万円	

※上記の金額は〜3サンプルの分析を実施する場合の数字です。

\*8: えぐみは主に植物性の食品について、えぐみの原因となる硝酸態窒素量を定量します。

\*9: 苦味はアミノ酸におけるアスパラギン酸、ポリフェノールにおけるタンニン等、苦味成分を定量します。

\*10: 臭気成分は魚臭さや腐敗臭等、人間がくさいと感じる成分を定量します。

\*11: 雑菌数は大腸菌や黄色ブドウ球菌等の人体に疾病や悪影響を及ぼす菌数を分析します。

## その他の成分

成分分析ブランディング分析費用早見表

食品ジャンル	分析品目	そ の 他					
		5大栄養成分 *12 (エネルギー、炭水化物等)	必須栄養成分 (全般) *13			酵素活性 *14	
			ミネラル	ビタミン類	食物繊維	アミラーゼ	その他酵素活性
畜産	肉		5万円	20万円			
	卵		5万円	20万円			
	乳製品 (牛乳・チーズ)		5万円	20万円		10万円	10万円
魚介	魚・貝などの魚介類		5万円	20万円			
	海藻類 (のり、こんぶ等)		5万円	20万円	5万円		10万円
農産物	穀類 (コメ、ジャガイモ等)		5万円	20万円	5万円	10万円	10万円
	野菜・ハーブ類		5万円	20万円	5万円	10万円	10万円
	果物		5万円	20万円	5万円	10万円	10万円
	はちみつ、メープルシロップ		5万円	20万円			
	きのこ類		5万円	20万円	5万円		
	ナッツ類		5万円	20万円	5万円		
	山菜、つまもの類		5万円	20万円	5万円		
加工食品	食肉加工品 (ソーセージ等)	3万円	5万円	20万円	5万円		
	魚肉加工食品 (かまぼこ等)	3万円	5万円	20万円	5万円		
	魚介類加工品 (塩辛、干物等)	3万円	5万円	20万円	5万円		
	乾物類 (干し椎茸等)	3万円	5万円	20万円	5万円		
	つくだ煮等	3万円	5万円	20万円	5万円		
	漬物 (たくあん等)	3万円	5万円	20万円	5万円	10万円	10万円
	粉類 (小麦粉等)	3万円	5万円	20万円	5万円		
	麺類 (うどん等)	3万円	5万円	20万円	5万円		
	パン類	3万円	5万円	20万円	5万円		
	豆類加工品 (豆腐、納豆等)	3万円	5万円	20万円	5万円	10万円	10万円
	果物加工品 (果物缶詰等)	3万円	5万円	20万円	5万円		
	ドライフルーツ	3万円	5万円	20万円	5万円	10万円	10万円
	菓子類 (焼き菓子、生菓子等)	3万円	5万円	20万円	5万円		
	珍味類 (スルメ等)	3万円	5万円	20万円	5万円		
	調味料 (ドレッシング等)	3万円	5万円	20万円	5万円		
	油脂類 (オリーブオイル等)	3万円	5万円	20万円	5万円		
	惣菜・冷凍食品等	3万円	5万円	20万円	5万円		
飲料	ノンアルコール飲料 (ジュース等)	3万円	5万円	20万円	5万円	10万円	10万円
	紅茶、茶	3万円	5万円	20万円	5万円		
	アルコール飲料 (ビール、日本酒等)	3万円	5万円	20万円	5万円		

※上記の金額は~3サンプルの分析を実施する場合の数字です。

\*12：5大栄養成分は、加工品にて表示が義務付けられているエネルギー、炭水化物、タンパク質、脂質およびナトリウムの5項目の成分を分析します。

\*13：必須栄養成分 (全般) は、5大栄養成分以外の8訂栄養成分表に記載される必須栄養成分である食物繊維、ミネラル (最大12種類) およびビタミン類 (最大13種類) を定量します。

\*14：酵素活性は消化・吸収・分解・代謝等の促進、ホルモンバランスの調整に寄与するアミラーゼやリパーゼ等の酵素活性程度を分析します。