

成分分析 ブランディング

サービス紹介資料 (短尺版)



食品の数値を数字で証明するブランディング

相場より高く売ろう

セミナー資料

- 01 成分分析ブランディングとは
- 02 事例紹介
- 03 納品レポートの例
- 04 これまでのサービスとの違い
- 05 料金について
- 06 納品までの流れ

01

成分分析ブランディングとは

成分分析ブランディングとは

いいものをつくる生産者が

**相場よりも高く売ること
を叶えるサービス**

成分分析ブランディングとは

自社の食品と他社の食品の品質を、
数字で比較することで、競争力を証明します

事例

食用バラ YOKOTA ROSEは、
約3,840倍の香り高さを有している

※一般流通する食用バラとの比較



相場の35倍で販売



この事業を構想した背景

250名以上の生産者を訪問







品質への努力は必ずしも価格競争力に結びつかない

土づくりに
こだわる農家



餌・飼育環境に
こだわる畜産家



鮮度を保つ処理に
こだわる漁師



良い素材・加工
をするメーカー



購入者にこだわりや努力が伝わらない

食品の品質を科学的に数字で証明 ブランド力の向上と高価格化をサポート

食品の品質を 科学者が分析

栄養、機能、品質、安全性といった目には見えない価値を可視化します

わかりやすく 数字で評価

自社と他社の食品の品質を数字で比較することで差別化を実現します

相場より高く 売ることを応援

品質で差別化してブランド力を向上することで高く売ることを応援します

いいものをつくる生産者を応援するために生まれました

10万円～ の低コストでご利用いただけます

分析できる内容の例

甘味を
分析したい



旨味を
分析したい



香り高さを
分析したい



臭みのなさを
分析したい



雑菌の少なさを
分析したい



濃厚さを
分析したい



糖度の高さを
分析したい



食感の良さを
分析したい



etc...

- 01 成分分析ブランディングとは
- 02 事例紹介
- 03 納品レポートの例
- 04 これまでのサービスとの違い
- 05 料金について
- 06 納品までの流れ

02

事例紹介

成分分析ブランディング 事例

Case1

食用バラ YOKOTA ROSEは、
約3,840倍の香り高さを有している

※YOKOTA ROSEと一般流通する食用バラの比較



食用バラの相場の35倍の価格で
星付きレストランを中心に販売

一般流通する食用バラ20円/輪に対して
YOKOTA ROSEは700円/輪で販売を実現

Case2

魚伝の職人の干物は旨味を約2倍含み、
魚臭さが50%~73%少ない

※魚伝の干物と工場生産の国内大手メーカーA社の干物の比較



相場5倍の高級干物として百貨
店を中心とした販路開拓に成功

一般流通する干物100円/枚に対して
魚伝の干物は500円/枚で販売を実現

成分分析ブランディング 事例

Case3

大森式流通が神経締めした魚は

旨味が約2倍～27倍多い

大森式流通が処理した魚と野締めをした魚の比較



複数のミシュラン星付きレストランに高価格帯で愛用される

Case4

食用花ブランドAYUMIのビオラは

全食材で最もポリフェノールが多い

※ポリフェノール総量として15,000mg/100g程度を有し
世界で最も含有量が多いとされるマキベリーよりも多い



美容・健康食品のカテゴリから
問い合わせが増加している

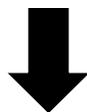
成分分析ブランディング 事例

Case5

釜戸と薪火でつくる笠原餅店の餅は

やわらかさが約4倍、なめらかさが約2倍、くちどけの良さが約1.5倍である

笠原餅店の切り餅と工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅の比較



相場5倍の高級餅として通販を中心とした販路開拓に成功

一般流通する大手の切り餅0.67円/gに対して、笠原餅店の切り餅は3.43円/gで販売を実現

- 01 成分分析ブランディングとは
- 02 事例紹介
- 03 納品レポートの例
- 04 これまでのサービスとの違い
- 05 料金について
- 06 納品までの流れ

03

納品レポートの例

有限会社 魚伝 御中

手づくり干物

成分分析 結果レポート (例)



2021. 03

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

魚伝の手づくり干物

は

分析の結果

工場生産の国内大手メーカーA社の干物と比較して

旨味が1.63~2.03倍多く、
魚臭さが73.86%少ない

したがって

食味に優れた干物

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
魚伝の手づくり干物	工場生産の国内大手メーカーA社の干物	旨味成分 ① イノシン酸 ② グルタミン酸	1.63~2.03倍多い
		臭み成分 ① 過酸化脂質	73.86%少ない



分析の詳細



分析概要

- 1-1. 干物の旨味の多さ
- 1-2. 干物の臭味の少なさ

上記の2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. 魚伝の手づくり干物
- 2-2. 工場生産の国内大手メーカーA社の干物※

※実際には企業名が入ります



分析項目

- 3-1. 旨味成分
 - ✓ イノシン酸
 - ✓ グルタミン酸
- 3-2. 臭味成分
 - ✓ 過酸化脂質



分析期間

2019年8月1日～9月30日

01

対象の食品

魚伝の手づ
くり干物

の

分析項目

旨味
の多さ

臭み
の少なさ

を分析しました

02

対象の食品

魚伝の手づくり干物

と

比較する食品A

工場生産の
国内大手
メーカー
A社の干物

を比較しました

03

分析する成分

旨味成分

臭み成分

の

成分詳細

イノシン酸

グルタミン酸

過酸化脂質

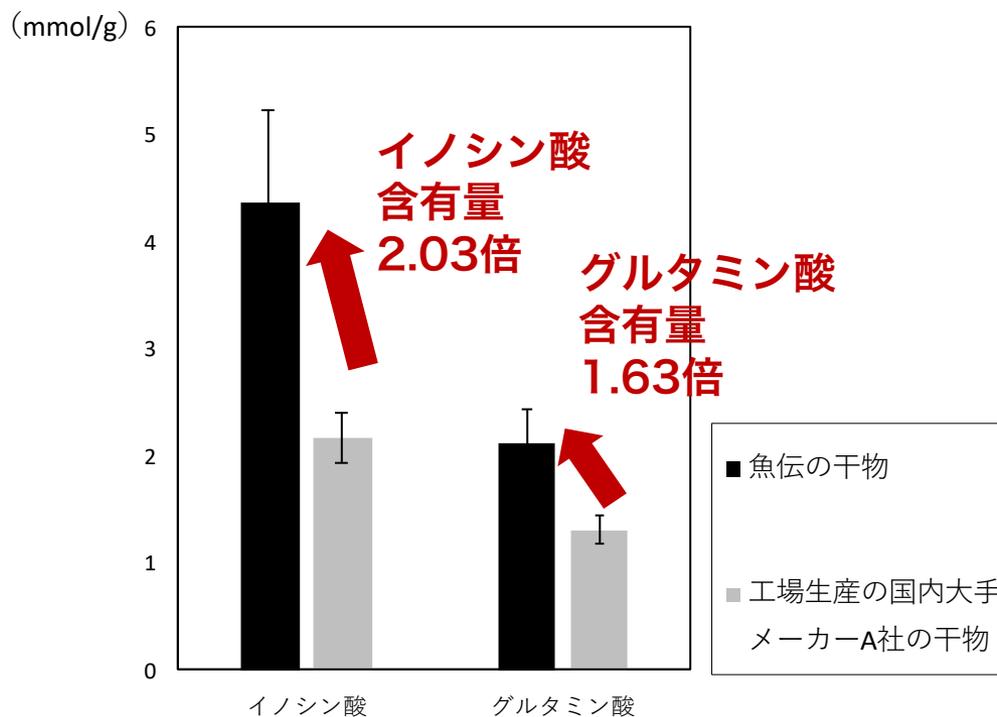
を分析しました

分析期間

2019年8月1日 ~ 2019年9月30日

* 旨味成分について

「魚伝の手づくり干物」は工場生産の国内大手メーカーA社の干物よりも旨味が1.63~2.03倍
干物の代表的な旨味成分であるイノシン酸とグルタミン酸を定量。イノシン酸およびグルタミン酸の含有量は魚伝の干物では4.38mmol/g、2.12mmol/gであり、工場生産の国内大手メーカーA社の干物の2.16mmol/g、1.30mmol/gと比較して、それぞれ2.03倍、1.63倍多かった。

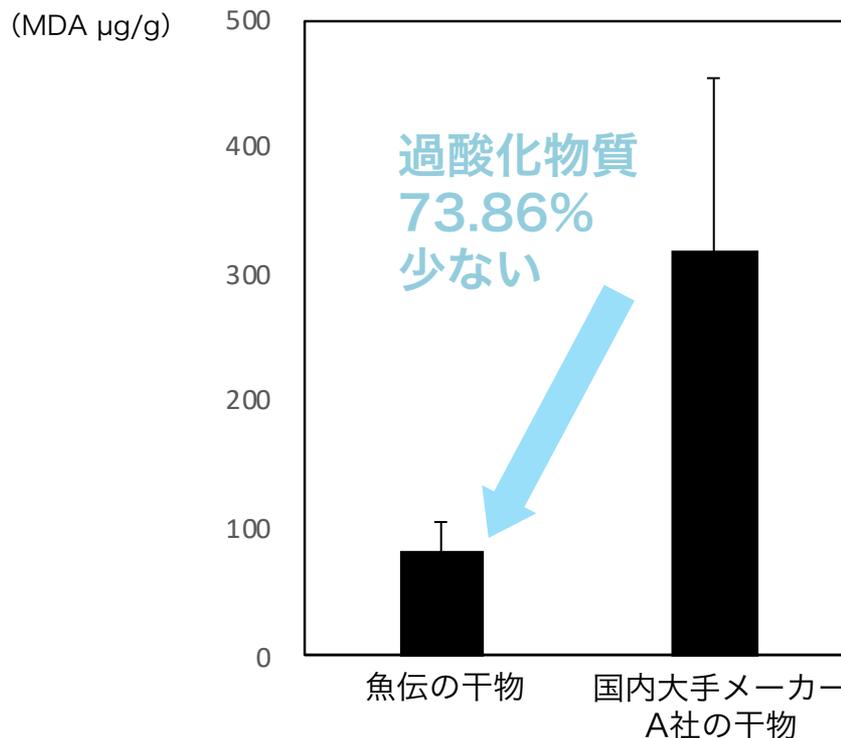


魚伝の干物および工場生産の国内大手メーカーA社の干物の
イノシン酸およびグルタミン酸の含有量の平均値±標準誤差(n=3)

※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

* 臭み成分について

「魚伝の手づくり干物」は工場生産の国内大手メーカーA社の干物よりも臭みが74%少ない魚の臭みの成分元である過酸化脂質を定量。魚伝の干物では $83.13\mu\text{g/g}$ であり、工場生産の国内大手メーカーA社の干物の $318.01\mu\text{g/g}$ と比較して73.86%低かった。



魚伝の干物および工場生産の国内大手メーカーA社の干物の過酸化脂質の含有量の平均値 \pm 標準誤差(n=3)

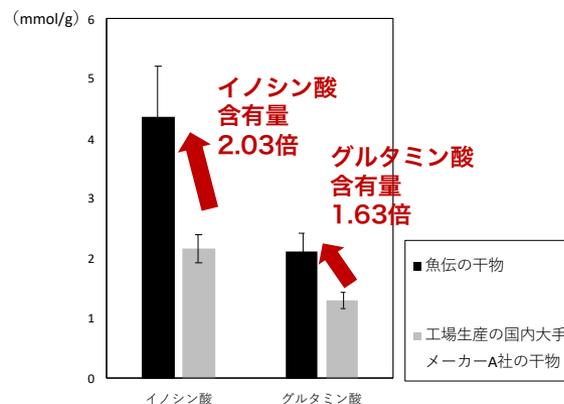
結論

魚伝の手づくり干物は工場生産の国内大手メーカーA社の干物と比較して旨味が1.63~2.03倍多く、魚臭さが73.86%少ない。したがって食味に優れた干物である。

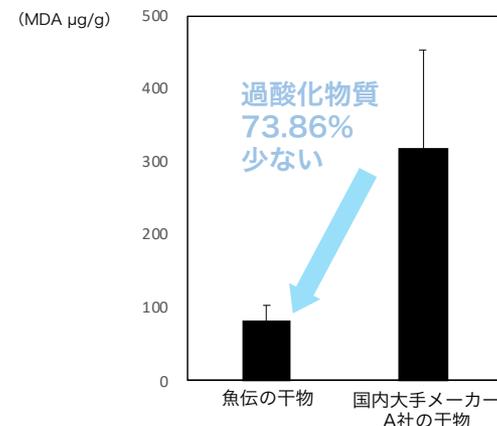
分析した食品

	魚伝の手づくり干物	工場生産の国内大手メーカーA社の干物	-
旨味成分 ① イノシン酸 ② グルタミン酸	① 4.38mmol/g ② 2.12mmol/g	① 2.16mmol/g ② 1.30mmol/g	-
臭み成分 ① 過酸化脂質	① 83.13 μ g/g	① 318.01 μ g/g	-

分析結果

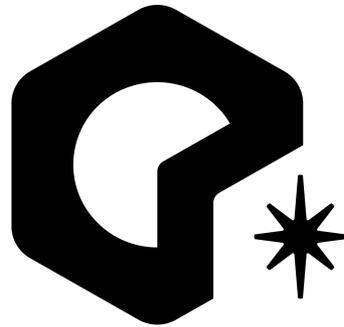


魚伝の干物および工場生産の国内大手メーカーA社の干物のイノシン酸およびグルタミン酸の含有量の平均値±標準誤差(n=3)



魚伝の干物および工場生産の国内大手メーカーA社の干物の過酸化脂質の含有量の平均値±標準誤差(n=3)

相場より高く売ろう



成分分析
ブランディング

- 01 成分分析ブランディングとは
- 02 事例紹介
- 03 納品レポートの例
- 04 これまでのサービスとの違い
- 05 料金について
- 06 納品までの流れ

04

これまでのサービスとの違い

成分分析ブランディングの強み

01 | 早い

02 | 安い

03 | わかりやすい

04 | 自社ブランドで実績がある

これまでのサービスとの違い

	これまでの成分分析の課題	成分分析ブランディング
早さ	専門知識必要。何をいくらで分析ができるのかが分かりづらいので、申し込みするまでに余計な時間がかかる	専門知識不要。何をいくらで分析ができるのかが分かりやすいのでスムーズに利用ができる
安さ	家賃や人件費などの固定費や設備投資にコストがかかるため、価格を下げづらい	施設、設備を持たずに大学と提携。オンラインで運用することで、使いやすい低価格を実現
わかりやすさ	納品されたレポートを読解するために専門的な知識が要求されるので実務で使いづらい	自社と他社の食品の品質を数字で比較し、簡潔なレポートにまとめるので実務で使いやすい
ブランディングの実績	業務が成分分析に留まるのでブランディングの成功体験がない	自社で複数の食品ブランドを展開。品質を証明して相場の5倍以上で販売している実績がある

これまでのサービスとの違い - 早さについて

専門知識不要でお申し込みいただけるので、
スムーズにご利用を開始していただけます



POINT

ヒアリングシートにご記入いただいた内容をもとに、

弊社研究者より
お客様の目的に対して
最適な分析方法を提案
いたします

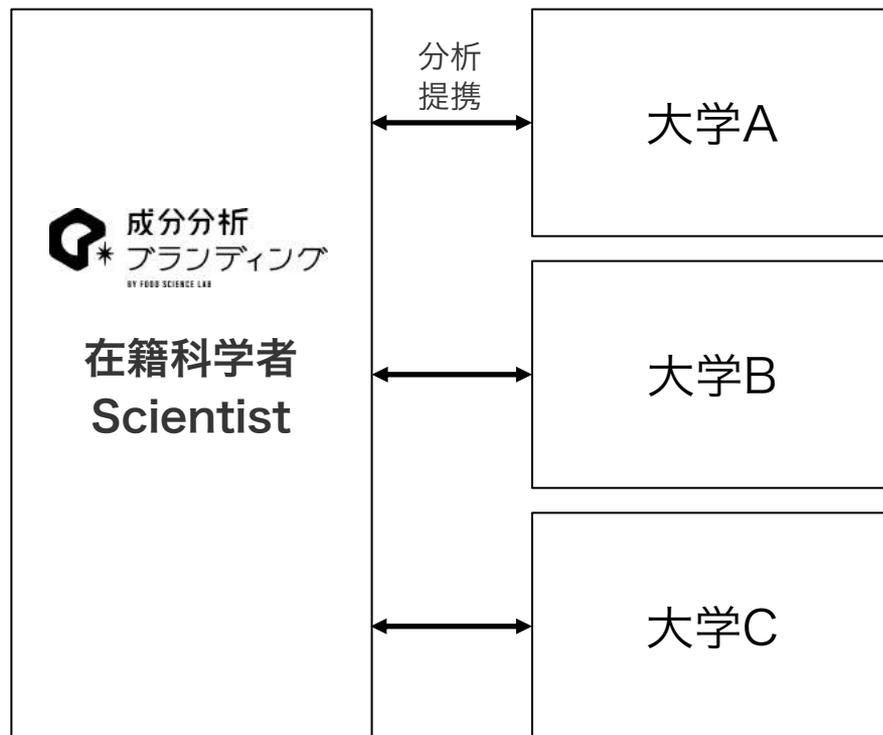
これまでのサービスとの違い - 安さについて

施設、設備を持たずに大学と提携。さらに、運用をすべてオンライン化することで、使いやすい低価格を実現しました



成分分析ブランディング

研究設備をもつ
全国のパートナー大学



これまでのサービスとの違い - わかりやすさについて①

これまでの成分分析のレポートは、専門用語が多くて読解に専門知識が必要なため、実務で使いづらいことが課題でした

他社の分析レポートのイメージ

No. XXXXXXXX-X
2019年X月X日

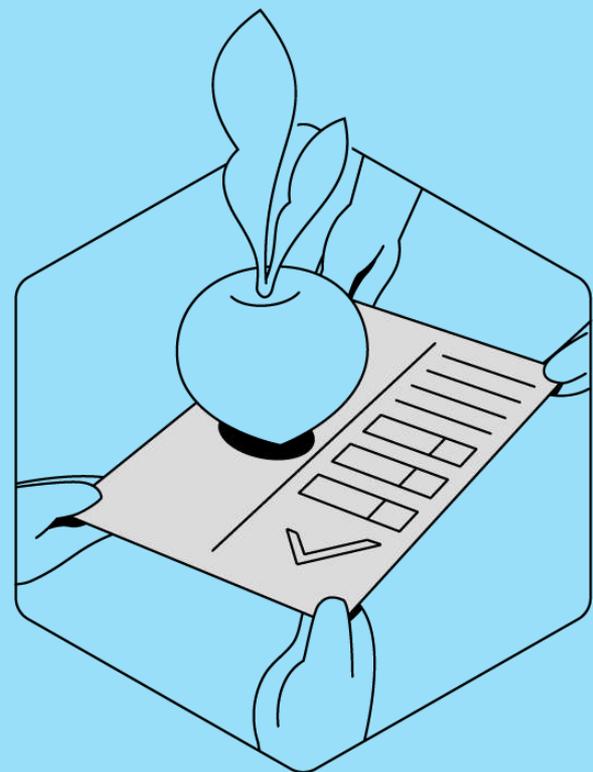
分析成績書 (イメージ)

依頼者: dot science株式会社
検体名: 魚伝の干物および大手メーカーの干物

XX分析センター
担当 XXXX

分析結果

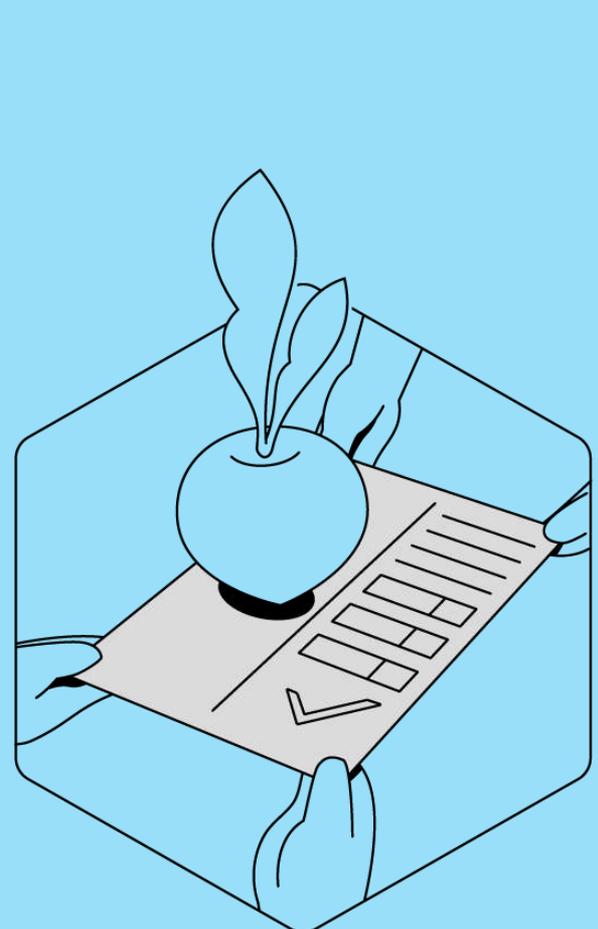
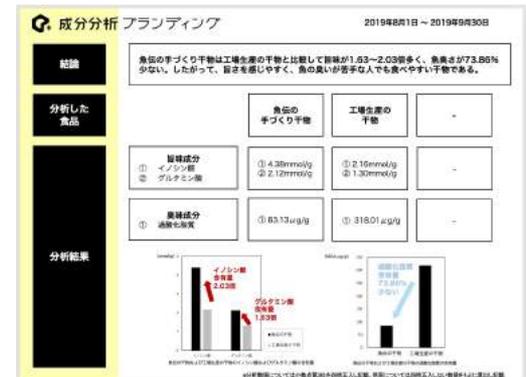
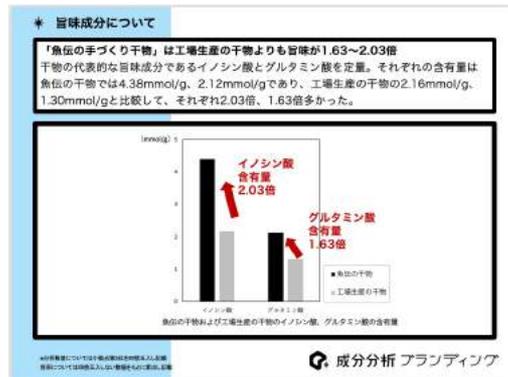
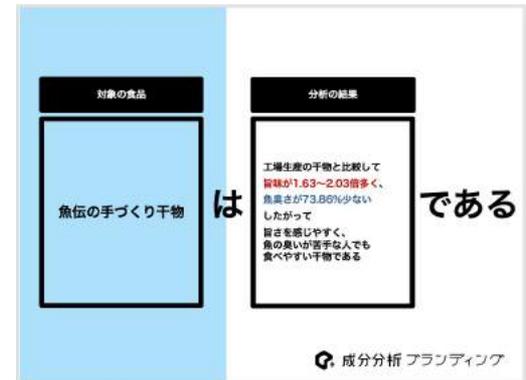
検体名	分析項目	結果	単位	分析方法
魚伝の干物1	過酸化脂質 (MDA)	61.31	μg/g	過酸化価価(PV)法
魚伝の干物2	過酸化脂質 (MDA)	96.52	μg/g	同上
魚伝の干物3	過酸化脂質 (MDA)	91.55	μg/g	同上
大手メーカーの干物1	過酸化脂質 (MDA)	231.98	μg/g	同上
大手メーカーの干物2	過酸化脂質 (MDA)	238.20	μg/g	同上
大手メーカーの干物3	過酸化脂質 (MDA)	483.85	μg/g	同上
魚伝の干物1	IMP (イノシン酸)	1695	mg/g	HPLCにて定量
魚伝の干物2	IMP (イノシン酸)	1340	mg/g	同上
魚伝の干物3	IMP (イノシン酸)	1538	mg/g	同上
大手メーカーの干物1	IMP (イノシン酸)	361	mg/g	同上
大手メーカーの干物2	IMP (イノシン酸)	1146	mg/g	同上
大手メーカーの干物3	IMP (イノシン酸)	751	mg/g	同上



これまでのサービスとの違い - わかりやすさについて②

それに対して成分分析ブランディングでは、自社と他社の食品の品質を数字で比較し、簡潔なレポートにまとめるので、実務で使いやすい状態で納品します

成分分析ブランディングの分析レポート



これまでのサービスとの違い – ブランディングの実績

実際に自社ブランドの食品の品質の高さを証明した
上で相場よりも高く販売している実績があります

これまでに立ち上げた自社ブランド

**EDIBLE
GARDEN**

オンラインシェアNo.1の
エディブルフラワー専門店

相場の35倍で食用バラを
プロデュース

**T H E
O M O C H I**

*Quality Taste From
Old-Time Methods*

釜戸と薪火でつくる
究極の餅

相場の5倍で切り餅を
プロデュース

 **Atarashii
Himono**
アタラシイ
ヒモノ

干物を究極のうま味料理へ

相場の5倍で干物を
プロデュース

これまでのサービスとの違い - その他

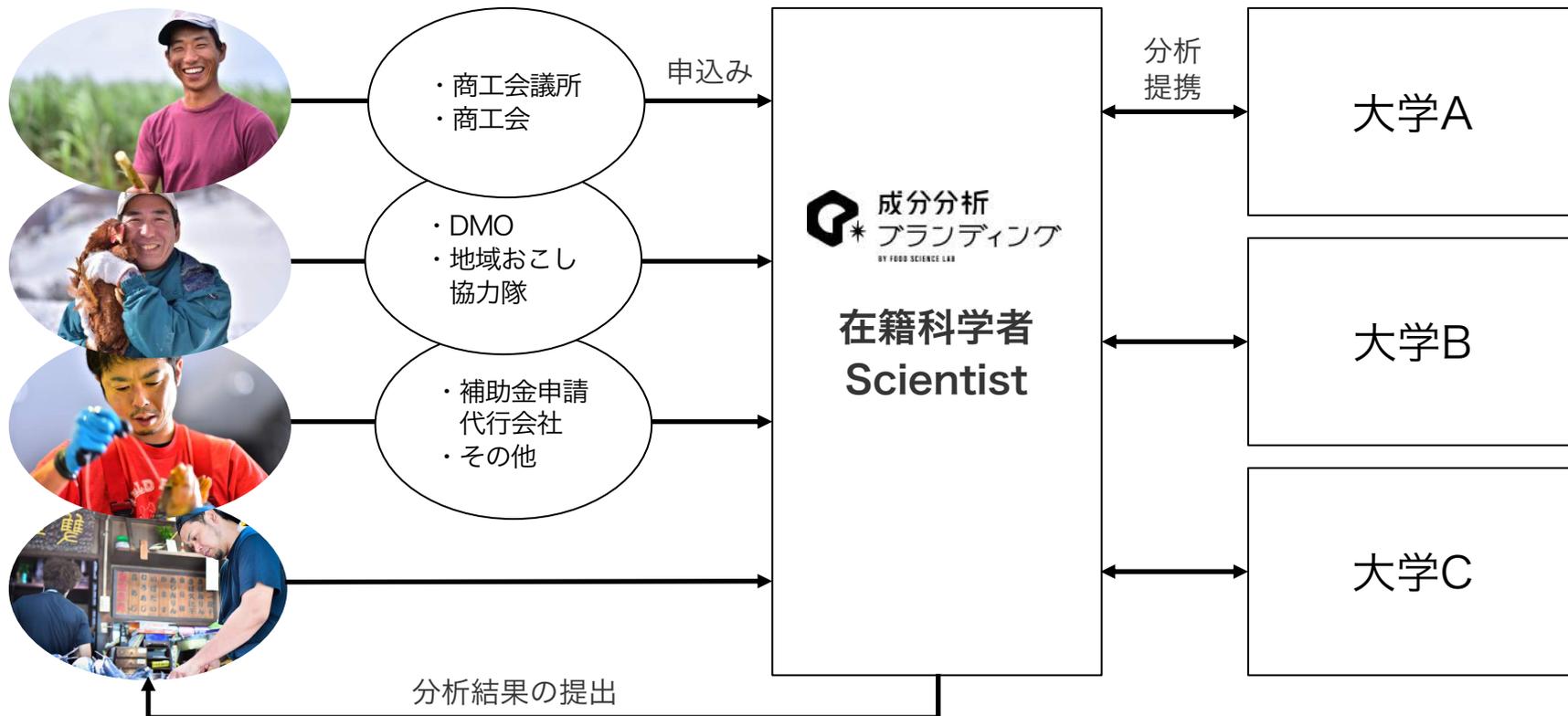
いいものをつくる生産者を応援するネットワークと連携
生産者の課題を抜本的に解決することに取り組んでいます

良いものをつくる
農畜水産の生産者
およびメーカー

生産者を支援する
パートナー団体

成分分析ブランディング

研究設備をもつ
全国のパートナー大学



- 01 成分分析ブランディングとは
- 02 事例紹介
- 03 納品レポートの例
- 04 これまでのサービスとの違い
- 05 料金について
- 06 納品までの流れ

05

料金について

料金（総額）

10万円から分析が可能

成分分析ブランディングの料金は分析費用の合計、レポート費用、オプション（任意）の合算金額です



分析費用について - 分析項目ごとの単価（例）

含有しているとプラスになる成分例

旨味
(グルタミン酸等)

5万円

香り
(香気成分)

5万円

消化性

10万円

含有しているとマイナスになる成分例

えぐみ
(硝酸態窒素等)

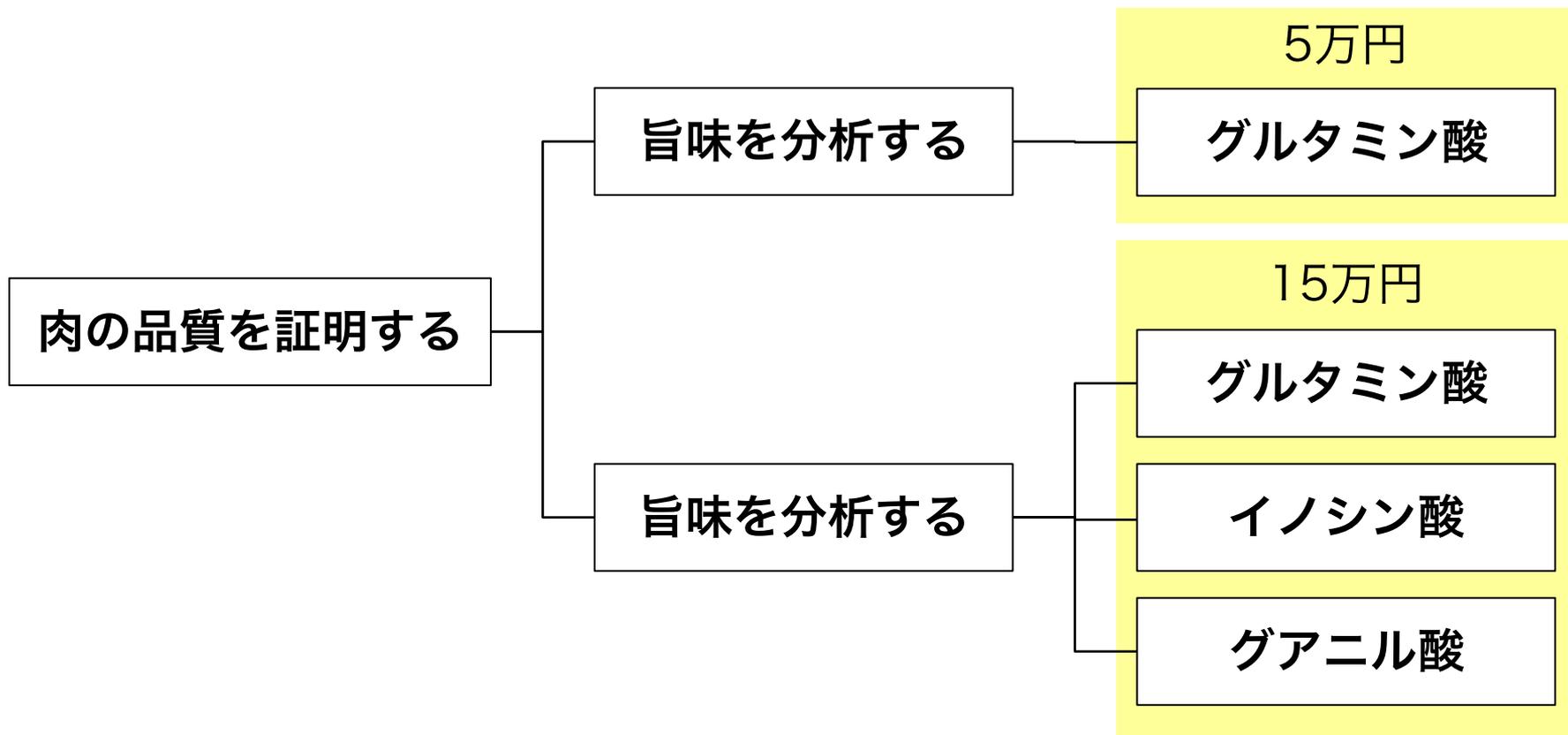
3万円

臭気成分
(トリメチルアミン等)

5万円

分析費用の計算方法

分析項目を増やすと価格が変化します



分析費用の詳細について

詳しくは成分分析ブランディング
分析費用早見表をご覧ください



■成分分析ブランディング分析費用早見表

<https://rebranding.science/document/price.pdf>

オプションについて

サポートを受けながら
成分分析を進めたい方

コンサルティング サービス

ブランディングの方向性や分析項目、比較する食品の設定などをサポートします

100,000円

内容

1. オンライン会議 1回目
分析の方向性を協議
 2. オンライン会議 2回目
分析結果の報告と使い方の助言
- ※ 会議は2回分で1回1時間まで

分析した結果を広報したい方

プレスリリース代行 サービス

成分分析の結果を元にプレスリリースを作成し、メディアに配信します

200,000円

内容

1. 配信情報の整理
 2. 取材（リサーチ+インタビュー+撮影）
 3. プレスリリースの作成（デザイン+執筆）
 4. プレスリリースの配信
- ※ PR TIMESにて成分分析ブランディングのアカウントから配信
- ※ 分析結果によっては、配信をお断りさせていただく場合がございます

料金計算の例

分析費用の合計＋レポート費用＋オプション（任意）

例 1

自社の地鶏とブラジル産ブロイラーと国産の銘柄鶏で「旨味（グルタミン酸）」を比較したい

分析費用（グルタミン酸）

5万円

+

レポート費用

7万円

=

料金

12万円

例 2

自社の地鶏とブラジル産ブロイラーと国産の銘柄鶏で「旨味（グルタミン酸＋イノシン酸）」を比較したい

分析費用（グルタミン酸＋イノシン酸）

5万円

+

5万円

+

レポート費用

7万円

=

料金

17万円

- 01 成分分析ブランディングとは
- 02 事例紹介
- 03 納品レポートの例
- 04 これまでのサービスとの違い
- 05 料金について
- 06 納品までの流れ

06

納品までの流れ

納品までの流れ

①

ヒアリングシート
への記入※

オンラインフォームより
ご記入いただきます

②

見積書と契約書
の提出

担当よりメールで見積
書と契約書を送ります

③

契約書への
サイン・発注

オンライン上の契約書
にサインをしていただ
きます

④

料金のお支払い

料金を前払いしてい
た
きます

⑤

分析サンプルの
手配・配送

自社の食品と比較する
他社の食品(2つまで)
を郵送いただきます

⑥

研究機関での分析

提携する研究期間にて
分析を開始します

⑦

分析結果の納品

分析結果のレポートを
メールで納品します

⑧

プレスリリースの配
信

プレスリリース代行オ
プションを選んだ場合
は配信まで実施します

黒 = お客様 青 = 成分分析ブランディング

※オンライン上のヒアリングシートに、詳細を書き込んでいただくことで、打ち合わせの時間をカット。安価でサービスを提供できるようにいたしました

成分分析を早く、安く、わかりやすく。

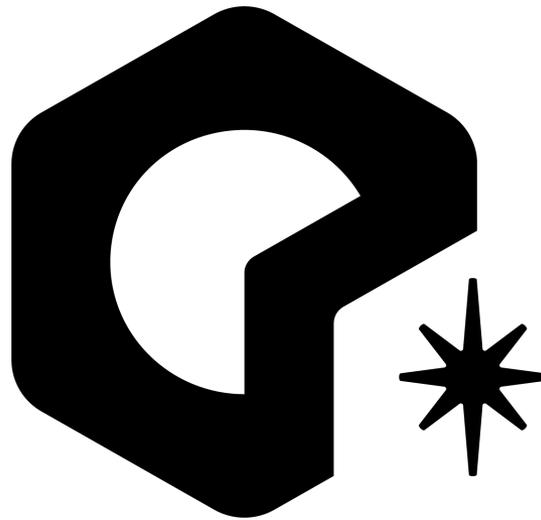
時間がかかり、高く、わかりにくかった成分分析。そのために、敷居が高くて申し込めなかったり、分析をしても使いこなせないことが課題でした。しかしながら、品質のよいものづくりをする生産者にこそ、成分分析はその効果を発揮するはず。そのことは、わたしたち自身が複数の食品ブランドをつくり「相場の5倍以上」の価格で販売に成功をすることで証明してきました。やはり、品質の良いものづくりをする生産者にこそ、もっと成分分析を解放したい。品質を証明することで、ブランド価値を上げて、相場よりも高く売れるようになってほしい。そうすることで、ものづくりを継続してしっかり儲けて欲しい。

そんな思いを込めて、成分分析ブランディングは誕生しました。なので、わたしたちは、早く、安く、わかりやすく、サービスを提供するための努力を惜しみません。例えば、研究施設および最新鋭の研究設備は所持しません。必要なものは大学から借りながら、オンラインのやりとりで運用をすることで、大幅にコストを抑えています。また、成分分析をする内容を増やせば、私たちは儲かりますが、安く早く提供するために、必要最低限な内容に絞り込んだ提案をします。過剰な設備と過剰なサービスを前提とした高額な価格設定。そんな成分分析の常識をゼロから見直しました。

私たちは品質の良いものをつくる生産者を応援するために産まれたチームです。安心してお申し込みください。より多くの生産者に、納得感のある値付けをして食品が評価される喜びを味わって欲しい。そう願っています。

日本のつくり手を、
世界のヒーローに。

相場より高く売ろう



dot science 株式会社 代表取締役

小澤 亮