

# ヒューメインなサービスインダストリーの創出

## 香りの機能拡張によるヒューメインな社会の実現

研究開発代表者： 東原 和成 東京大学 大学院農学生命科学研究科 教授

共同研究機関： 味の素株式会社 株式会社NTTデータ経営研究所  
大阪大学 東京大学医学部附属病院

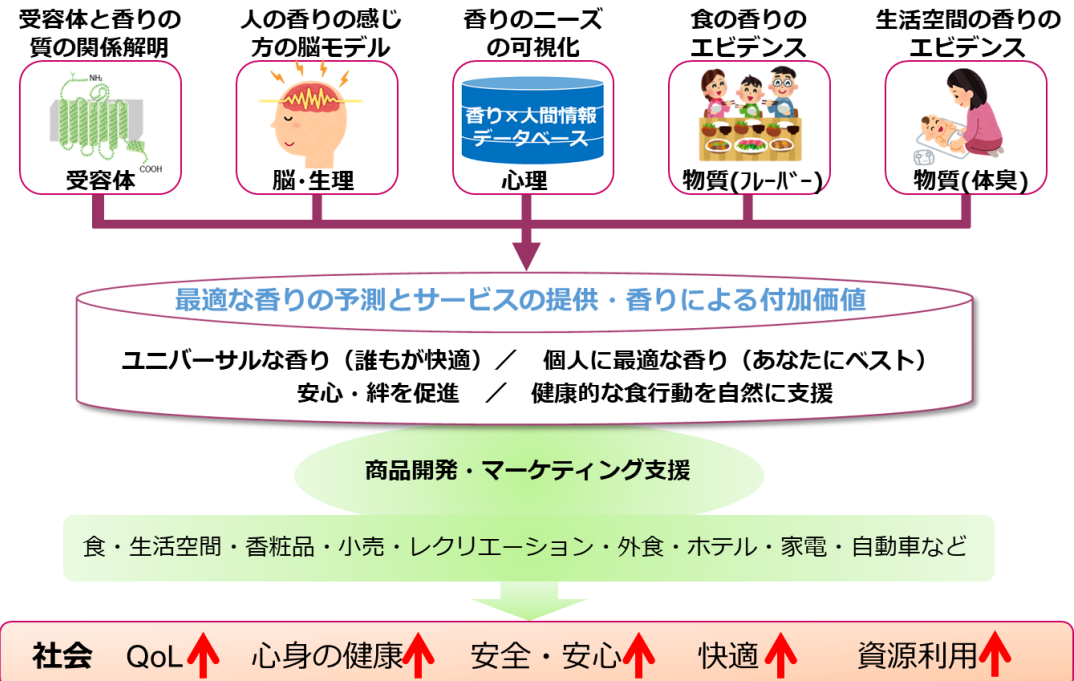


## 目的：

ヒトの嗅覚の仕組みに基づいて香りを設計・制御する技術と、香りがヒトに及ぼす影響を評価する技術を開発し、香りの持つ機能の有効利用を実現！

## 研究概要：

香りは、おいしさ、快適さなど、暮らしに大きく影響している。しかし香りが脳や身体に及ぼす影響についてはまだわからないことが多く、ある人に快い香りが他人を不快にさせるなど、必ずしも香りの持つ機能を十分に活用できていない現状がある。本研究では、嗅覚の仕組みに基づいて香りを設計・制御する技術と、香りが人に及ぼす影響を評価する技術を開発するとともに、香りの知られざる新たな機能・効能を十分に引き出すサービスを創出する。



研究室WEB <http://park.itc.u-tokyo.ac.jp/biological-chemistry/>

# Creation of "humane service" industries

**Providing humane services by expanding the function of flavor and fragrance**

**Project Leader :** Kazushige TOUHARA

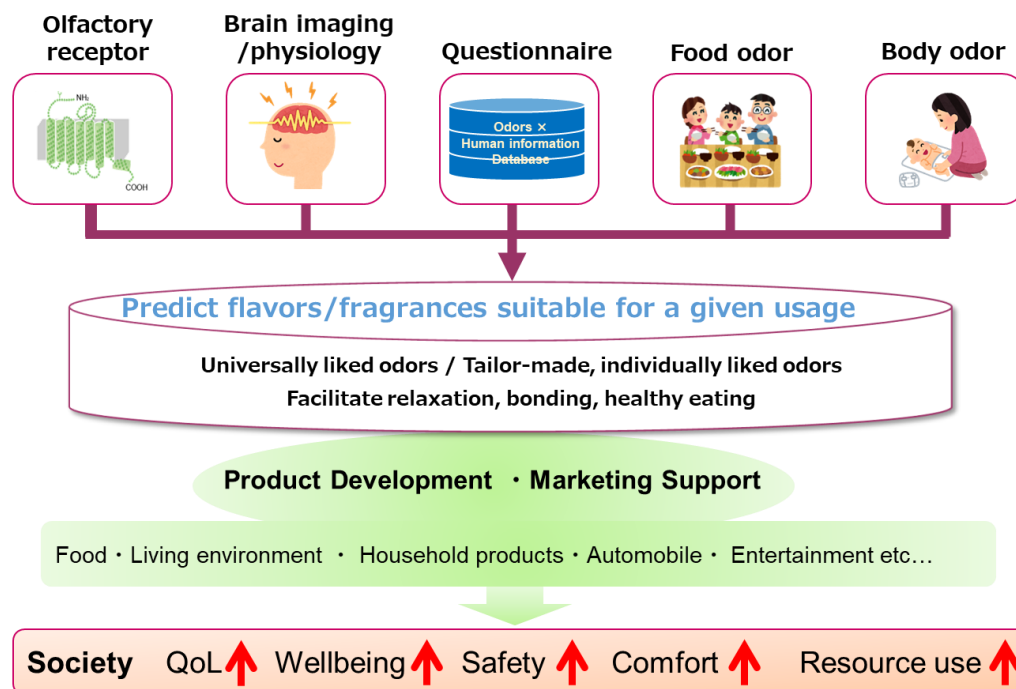
Professor, Department of Applied Biological Chemistry Graduate School of Agricultural and Life Sciences, The University of Tokyo



**R&D Team :** The University of Tokyo, Ajinomoto Co., Inc.,  
NTT DATA INSTITUTE OF MANAGEMENT CONSULTING, Inc.,  
Osaka University

## Summary :

Flavor and fragrance have great influences on our daily life such as bringing good taste in foods and good mood. Their effects, however, usually vary among individuals and the precise effects on our body and emotion have not fully been evaluated. This fact makes it difficult to utilize the beneficial functions of flavor and fragrance. In this project, we aim to develop new technologies to design and control flavor and fragrance based on the biological principle, and new methodologies to evaluate the effects on human. Finally, we will create new services to efficiently utilize previously-unappreciated benefits of flavor and fragrance.



Lab WEB: <http://park.itc.u-tokyo.ac.jp/biological-chemistry/>