

飲料のおいしさの科学

—水、茶系、果実・野菜、炭酸、乳飲料ほか—

監修：山野 善正

((一社)おいしさの科学研究所名誉顧問／香川大学名誉教授)

「感覚」を「科学」で裏付ける

…消費者が選ぶ飲料のおいしさメカニズムと最新の評価手法を網羅した書！



◆水質の影響から、各種飲料のおいしさをエビデンスベースで解き明かす！
(茶系・果実野菜飲料・炭酸飲料・コーヒー・乳飲料・その他)

◆飲料工場における充填機・製品液・容器の殺菌方法、製造現場の衛生管理まで、実践的に分かりやすく解説！

◇冊子版：B5判 460頁

◇定 価：(冊子版) 本体36,000円＋税

◇PDF版：(CD or ダウンロード)

(PDF版) 本体33,000円＋税

◇発刊日：2026年8月18日

◇ISBN：978-4-86043-684-1 C3058

主な目次

第1章 飲料のおいしさとその特性

第5章 炭酸飲料のおいしさ

第2章 水のおいしさ

第6章 コーヒーのおいしさ

第3章 茶系飲料のおいしさ

第7章 牛乳・乳飲料のおいしさ

第4章 果実飲料・野菜飲料のおいしさ

第8章 その他の飲料のおいしさ

執筆者

山野 善正 (一社)おいしさの科学研究所
名誉顧問／香川大学名誉教授
小林三智子 十文字学園女子大学名誉教授／
十文字学園女子大学
堀内 政宏 高田香料(株)
中川 裕子 実践女子大学
神谷 哲 長瀬産業(株)／東北大学
小林 茂雄 東京都市大学
近藤奈々美 (元)東京都市大学大学院
品川 明 学習院女子大学名誉教授／
(一社)フードコンシヤスネス研究所
吉満 友野 (株)味香り戦略研究所
中谷 暢丈 酪農学園大学
角野 貴信 公立鳥取環境大学
佐々木(井上)美奈 公立鳥取環境大学
笹目 正巳 (株)伊藤園 お茶の文化創造博物館
野村 幸子 (国研)農業・食品産業技術総合研究機構
堀江 秀樹 アイング(株)
塩野 貴史 キリンビバレッジ(株)
大西 利幸 静岡大学

水上 裕造 (国研)農業・食品産業技術総合
研究機構
横田 正 愛知学泉大学
衛藤 英男 静岡大学名誉教授
樽野 絵美 サントリーホールディングス(株)
林 由佳子 京都大学
内野 昌孝 東京農業大学
島村 智子 高知大学
石堂美和子 (株)AutoPhagyGO
吉森 保 大阪大学名誉教授／大阪大学
笹木 哲也 石川県工業試験場
柴田 貴子 埼玉県茶業研究所
松本 雄一 佐賀大学
築館 香澄 鎌倉女子大学
跡部 昌彦 跡部技術士事務所
矢羽田 歩 九州大学／中村学園大学
山本 健太 中村学園大学
太田 英明 中村学園大学名誉教授
荻野 浩幸 カゴメ(株)

藺田 邦博 金城学院大学
河野 有華 金城学院大学
西川 陽子 茨城大学
瀧本 拓央 アサヒ飲料(株)
田手 早苗 アサヒ飲料(株)
古川 英光 山形大学
小川 純 山形大学
長瀬 駿介 山形大学
小池 崇文 法政大学
峯木真知子 (一社)おいしさの科学研究所／
(株)味香り戦略研究所／東京家政大学
池本 敦 秋田大学
荒井 威吉 国際調理製菓専門学校
齋藤 忠夫 東北大学名誉教授
都甲 潔 中村学園大学
下山田 真 静岡県立大学
飯塚 裕之 江崎グリコ(株)
中村 博章 江崎グリコ(株)
衣笠 美月 江崎グリコ(株)
後藤 隆子 東洋食品工業短期大学名誉教授

購入申込書

▶FAX: 047-314-0810 EMAIL: eigyo@nts-book.co.jp

▶冊子版()部／PDF版【CD or ダウンロード】()部

■団体名・ご所属・ご氏名

▼WEBからお申込み
はこちら

■〒・住所

■TEL・EMAIL



第1章 飲料のおいしさとその特性

- 第1節 飲料のおいしさとは 〈小林三智子〉
第2節 飲料のおいしさを感じる香り 〈堀内政宏〉
第3節 飲料の粘度と飲み込み特性 〈中川裕子〉
第4節 飲料の流動特性とその動的評価法 〈神谷 哲〉
第5節 暗闇環境下での飲料味覚の知覚特性
〈小林茂雄/近藤奈々美〉

第2章 水のおいしさ

- 第1節 水質の違いが味覚に及ぼす影響 〈品川 明〉
第2節 味覚センサによるミネラルウォーターの採水地域および
原水の違いによる呈味特性の比較 〈古満友野〉
第3節 ミネラルウォーター類における水質特性 〈中谷暢丈〉
第4節 ミネラルウォーターのおいしさに係る水質特性
〈角野貴信/佐々木(井上)美奈〉

第3章 茶系飲料のおいしさ

- 第1節 非発酵茶(緑茶)
第1項 緑茶のおいしさについて-緑茶飲料の製法とおいしさ
について- 〈笹目正巳〉
第2項 水の硬度が緑茶の浸出液に及ぼす影響 〈野村幸子〉
第3項 抹茶の品質とおいしさ 〈堀江秀樹〉
第4項 緑茶のカフェイン除去における選択的吸着技術と飲料
品質の両立 〈塩野貴史〉
第2節 半発酵茶
第1項 茶の香气成分と香りの発揚機構-香气成分の多様性と
香气配糖体- 〈大西利幸〉
第2項 台湾産半発酵茶の特徴的香气成分 〈水上裕造〉
第3項 低品質烏龍茶葉の亜臨界水抽出による高品質化と
そのメカニズム 〈横田 正/衛藤英男〉
第4項 烏龍茶と高油脂食における嗜好性・調和性の解析
〈樽野絵美〉
第3節 発酵茶・後発酵茶
第1項 和紅茶のおいしさ 〈林 由佳子〉
第2項 基石茶のおいしさ 〈内野昌孝/島村智子〉
第3項 阿波晩茶の健康効果とおいしさ 〈石堂美和子/吉森 保〉
第4節 その他茶系飲料
第1項 金沢の伝統茶「棒茶」のおいしさ 〈笹木哲也〉
第2項 ほうじ茶のおいしさ 〈柴田貴子〉
第3項 キクイモ茶のおいしさ健康機能 〈松本雄一〉
第4項 茶のおいしさを拡張する外的要因
―容器・ペアリング・ブレンド― 〈築館香澄〉

第4章 果実飲料・野菜飲料のおいしさ

- 第1節 レモンジュース・レモン飲料のおいしさ 〈跡部昌彦〉
第2節 シークワシャー果汁のおいしさ
〈矢羽田 歩/山本健太/太田英明〉
第3節 トマトジュースの香味におけるクロスモーダル効果の事例
〈荻野浩幸〉
第4節 ジューサーの違いが野菜果物ジュースの硝酸塩含有量および
官能特性に及ぼす影響 〈園田邦博/河野有華〉
第5節 果実ジュースに求められるおいしさ 〈西川陽子〉
第6節 FC-CATA法によるホットレモン果汁飲料のおいしさ評価
〈瀧本拓央/田手早苗〉

第5章 炭酸飲料のおいしさ

- 第1節 炭酸飲料のシュワシュワ感の定量化 〈山野善正〉
第2節 炭酸飲料の品質評価のための圧電識別装置の開発
〈長瀬駿介/小川 純/古川英光〉
第3節 電気味覚による炭酸飲料の炭酸感増強 〈小池崇文〉

第6章 コーヒーのおいしさ

- 第1節 コーヒーのおいしさに影響する要素 〈峯木真知子〉
第2節 熟成過程がもたらす機能性と嗜好性の向上 〈池本 敦〉
第3節 焙煎度によるコーヒーの呈味特性の変化 〈小林三智子〉

第7章 牛乳・乳飲料のおいしさ

- 第1節 牛乳のおいしさと栄養機能性 〈荒井威吉〉
第2節 おいしい牛乳製造技術～牛乳のおいしさに関係する
最近の知見とトピックス～ 〈齋藤忠夫〉
第3節 乳の加熱処理と「おいしさ」 〈神谷 哲〉
第4節 味覚センサによる牛乳の味の可視化 〈都甲 潔〉

第8章 その他の飲料のおいしさ

- 第1節 豆乳類のおいしさ 〈下山田 真〉
第2節 アーモンドミルクのおいしさ 〈飯塚裕之/中村博章/衣笠美月〉
第3節 市販青汁のイメージとおいしさの関係 〈後藤隆子〉
第4節 乳酸菌飲料・とろみ調整飲料の流動評価と官能評価
〈神谷 哲〉

関連書籍のご案内



青果物は何をもって“おいしい”と感じるのか?! 具体的なおいしさの秘密に迫る研究結果を多数解説!

『青果物のおいしさの科学』 監訳: 山野 善正

(B5判 628頁 ISBN: 978-4-86043-914-9 定価: 本体50,000円＋税 2024年11月発刊)

◆ 中身の味覚成分とおいしさの関係から、具体的な測定方法(化学分析・官能評価等)について詳解!



SDGs時代を見据えた新たな発酵・醸造とモノづくりの先端技術を体系的に詳解!

『発酵・醸造の新展開 ―育種、プロセスDXから精密発酵、アップサイクルまで』 監修: 金内 誠

(B5判 760頁 ISBN: 978-4-86043-953-8 定価: 本体45,000円＋税 2025年7月発刊)

◆ 最新研究から情報科学と融合した新たなモノづくり、先進的な取り組みを行っている企業等の技術まで紹介&解説!

『ボトリングテクノロジー』 (B5判 424頁 ISBN: 978-4-86043-617-9 定価: 本体36,000円＋税 2019年12月発刊)

『食品ロス削減に向けたロングライフ化技術』 (B5判 308頁 ISBN: 978-4-86043-875-3 定価: 本体43,000円＋税 2024年5月発刊)

『味以外のおいしさの科学』 (B5判 496頁 ISBN: 978-4-86043-802-9 定価: 本体42,000円＋税 2022年11月h館)

『糖質・甘味のおいしさ評価と健康・調理・加工』 (B5判 360頁 ISBN: 978-4-86043-763-3 定価: 本体36,000円＋税 2022年1月発刊)

『おいしさの科学シリーズ Vol.5 手打ちそばをめぐる知』 (B5判 80頁 ISBN: 978-4-86469-043-0 定価: 本体1,800円＋税 2026年7月発刊)

『調理のおいしさの科学』 (B5判 80頁 ISBN: 978-4-86043-955-2 定価: 本体43,000円＋税 2025年3月発刊)