

# アイス・ソルベの分析

テーマ：アイス・ソルベの構成分析

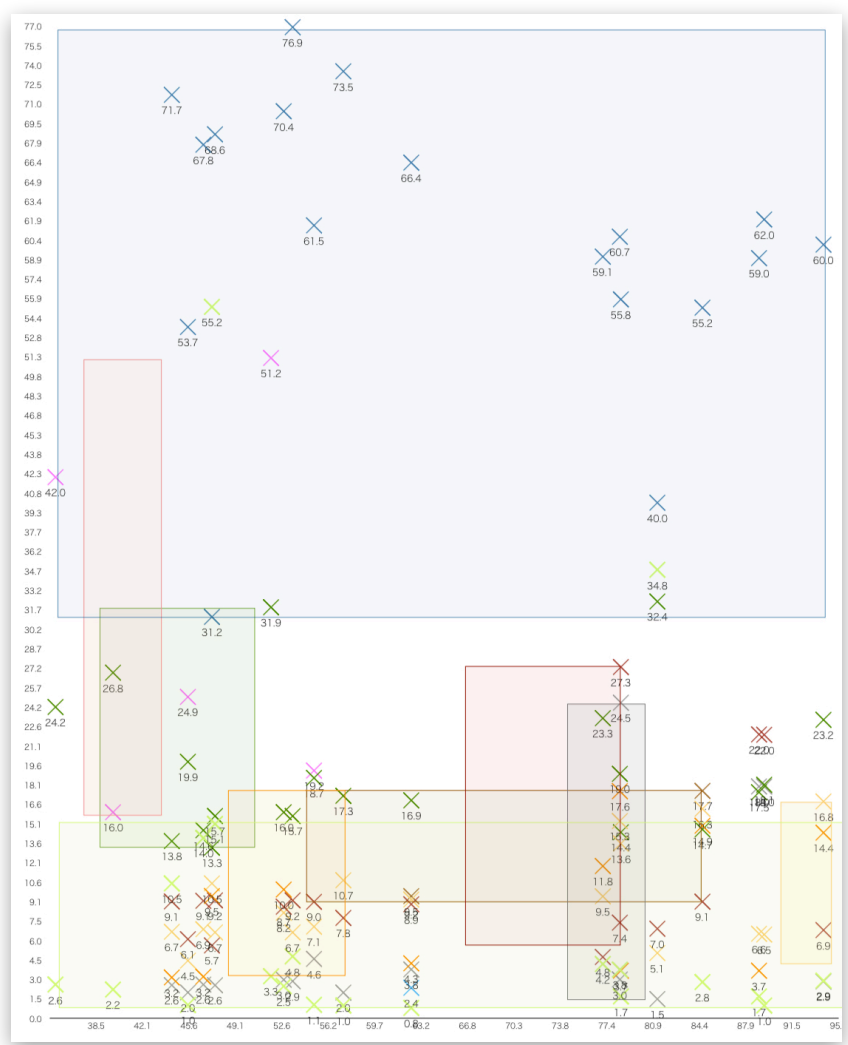
アイス・ソルベ、合わせて23ルセットの共通点・相違点・傾向を分析してみる

素材ごとの個体差や仕込み方の違いに関しては今回は考慮せずルセット単体を評価する

ルセットをデータ化 → 10の要素を抽出し分析

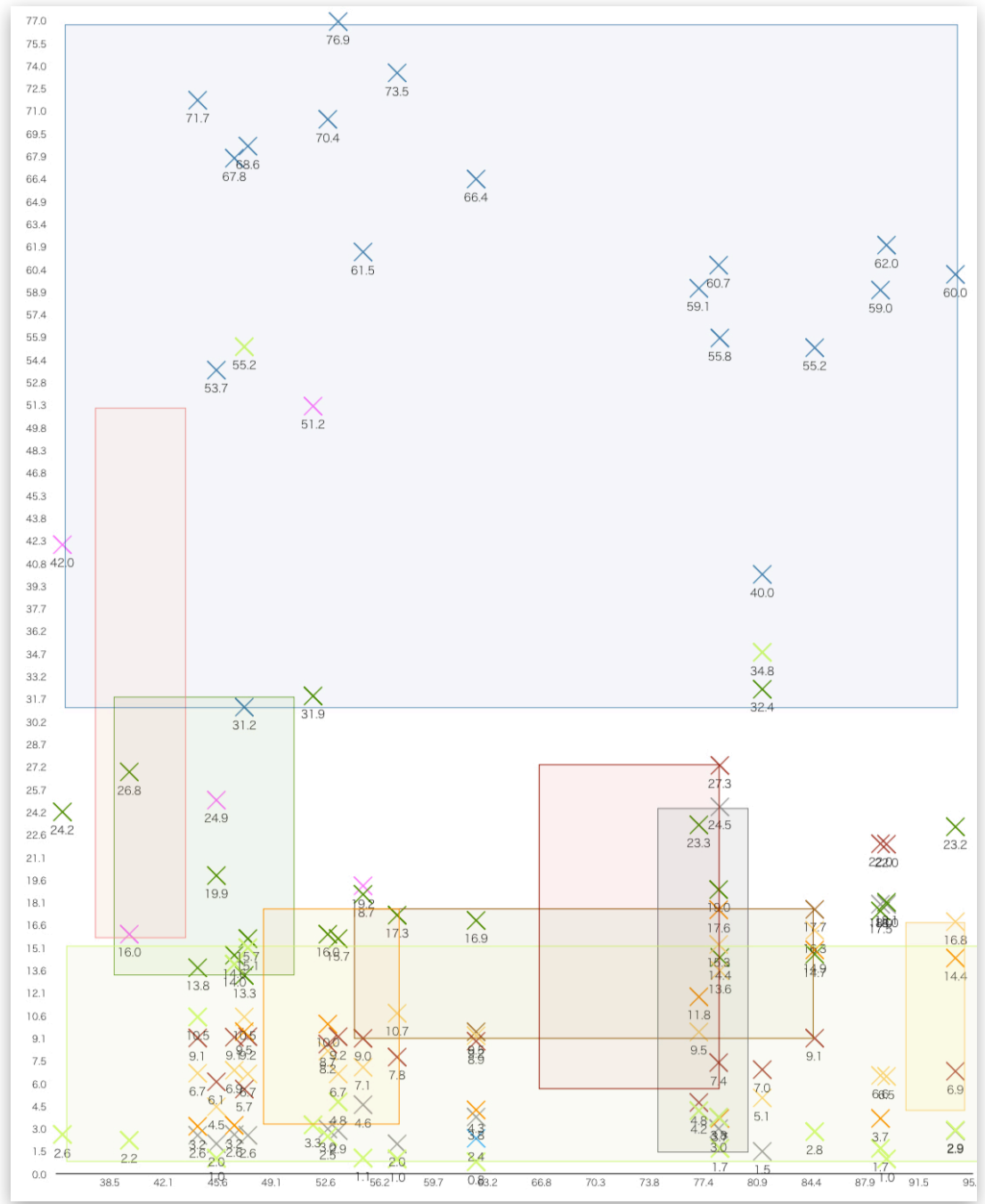
- 乳化率, 生クリーム・牛乳, 粉乳, ピューレ, チョコ, グラニュー糖, 脂肪, 無脂肪, 卵黄, 副素材

今回は乳化率をX軸で取ってその他をY軸でプロットしたもの



生・牛乳	粉乳	P	酒	チョコ	S	BF	NBF	卵	Ot	WS%
76.9	24.5	51.2	2.4	17.7	32.4	16.8	27.3	17.6	55.2	93.9
31.2	1.5	16.0	2.4	9.5	13.3	4.5	4.8	3.2	0.8	35.4
76.9	2.9				15.7	6.7	9.2		4.8	53.5
68.6	2.6				15.7	6.7	9.2		15.1	47.6
61.5	4.6	19.2			18.7	7.1	9.0		1.1	55.1
53.7	2.0	24.9			19.9	4.5	6.1		1.0	45.5
40.0	1.5				32.4	5.1	7.0		34.8	81.2
55.8	24.5				14.4	13.6	27.3	3.7	1.7	78.4
73.5	2.0				17.3	10.7	7.8		1.0	57.3
62.0	18.0				18.1	6.5	22.0		1.0	89.3
60.0	2.9				23.2	16.8	6.9	14.4	2.9	93.9
71.7	2.6				13.8	6.7	9.1	3.2	10.5	44.3
67.8	2.6				14.6	6.9	9.1	3.2	14.0	46.7
70.4	3.0				16.0	8.2	8.7	10.0	2.5	52.8
59.0	18.0				17.5	6.6	22.0	3.7	1.7	89.0
		16.0			26.8				2.2	39.8
		51.2			31.9				3.3	51.8
		42.0			24.2				2.6	35.4
66.4	3.8		2.4	9.5	16.9	9.2	8.9	4.3	0.8	62.5
55.2				17.7	14.7	16.3	9.1	14.9	2.8	84.6
60.7	3.0				19.0	15.3	7.4	17.6	3.8	78.3
59.1					23.3	9.5	4.8	11.8	4.2	77.0
31.2					13.3	10.5	5.7	9.5	55.2	47.3

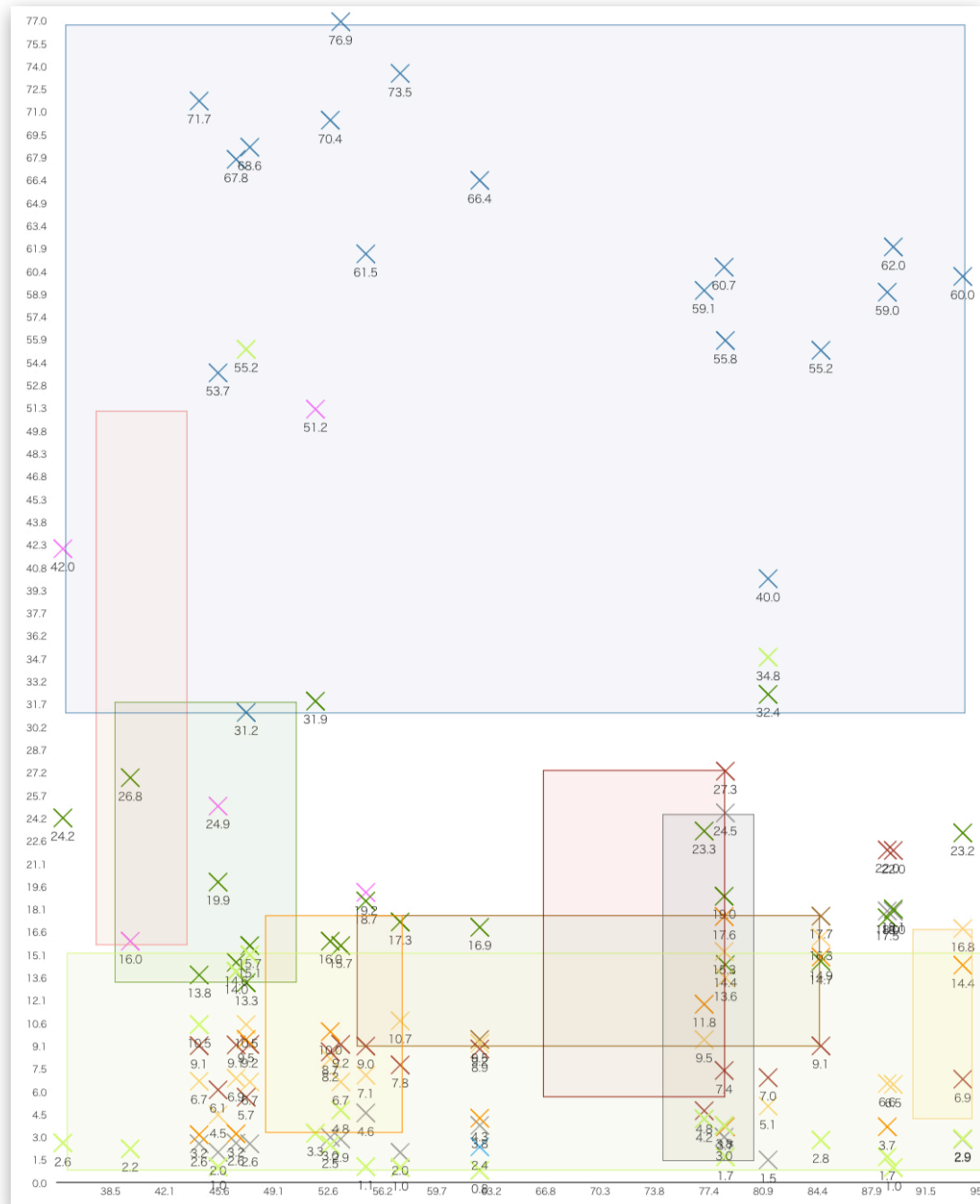
## 生クリーム・牛乳



生クリーム・牛乳の分布を見てみると、  
 全体の31.2%—76.2%、その幅45%の間にある。  
 アイス・ソルベ全体を100gだとすると、  
生クリーム・牛乳は31g—76gの間で意思決定が行われていることがわかる。

生・牛乳	粉乳	P	酒	チョコ	S	BF	NBF	卵	Ot	W/S %
76.9	24.5	51.2	2.4	17.7	32.4	16.8	27.3	17.6	55.2	93.9
31.2	1.5	16.0	2.4	9.5	13.3	4.5	4.8	3.2	0.8	35.4
76.9	2.9				15.7	6.7	9.2		4.8	53.5
68.6	2.6				15.7	6.7	9.2		15.1	47.6
61.5	4.6	19.2			18.7	7.1	9.0		1.1	55.1
53.7	2.0	24.9			19.9	4.5	6.1		1.0	45.5
40.0	1.5				32.4	5.1	7.0		34.8	81.2
55.8	24.5				14.4	13.6	27.3	3.7	1.7	78.4
73.5	2.0				17.3	10.7	7.8		1.0	57.3
62.0	18.0				18.1	6.5	22.0		1.0	89.3
60.0	2.9				23.2	16.8	6.9	14.4	2.9	93.9
71.7	2.6				13.8	6.7	9.1	3.2	10.5	44.3
67.8	2.6				14.6	6.9	9.1	3.2	14.0	46.7
70.4	3.0				16.0	8.2	8.7	10.0	2.5	52.8
59.0	18.0				17.5	6.6	22.0	3.7	1.7	89.0
		16.0			26.8				2.2	39.8
		51.2			31.9				3.3	51.8
		42.0			24.2				2.6	35.4
66.4	3.8		2.4	9.5	16.9	9.2	8.9	4.3	0.8	62.5
55.2				17.7	14.7	16.3	9.1	14.9	2.8	84.6
60.7	3.0				19.0	15.3	7.4	17.6	3.8	78.3
59.1					23.3	9.5	4.8	11.8	4.2	77.0
31.2					13.3	10.5	5.7	9.5	55.2	47.3

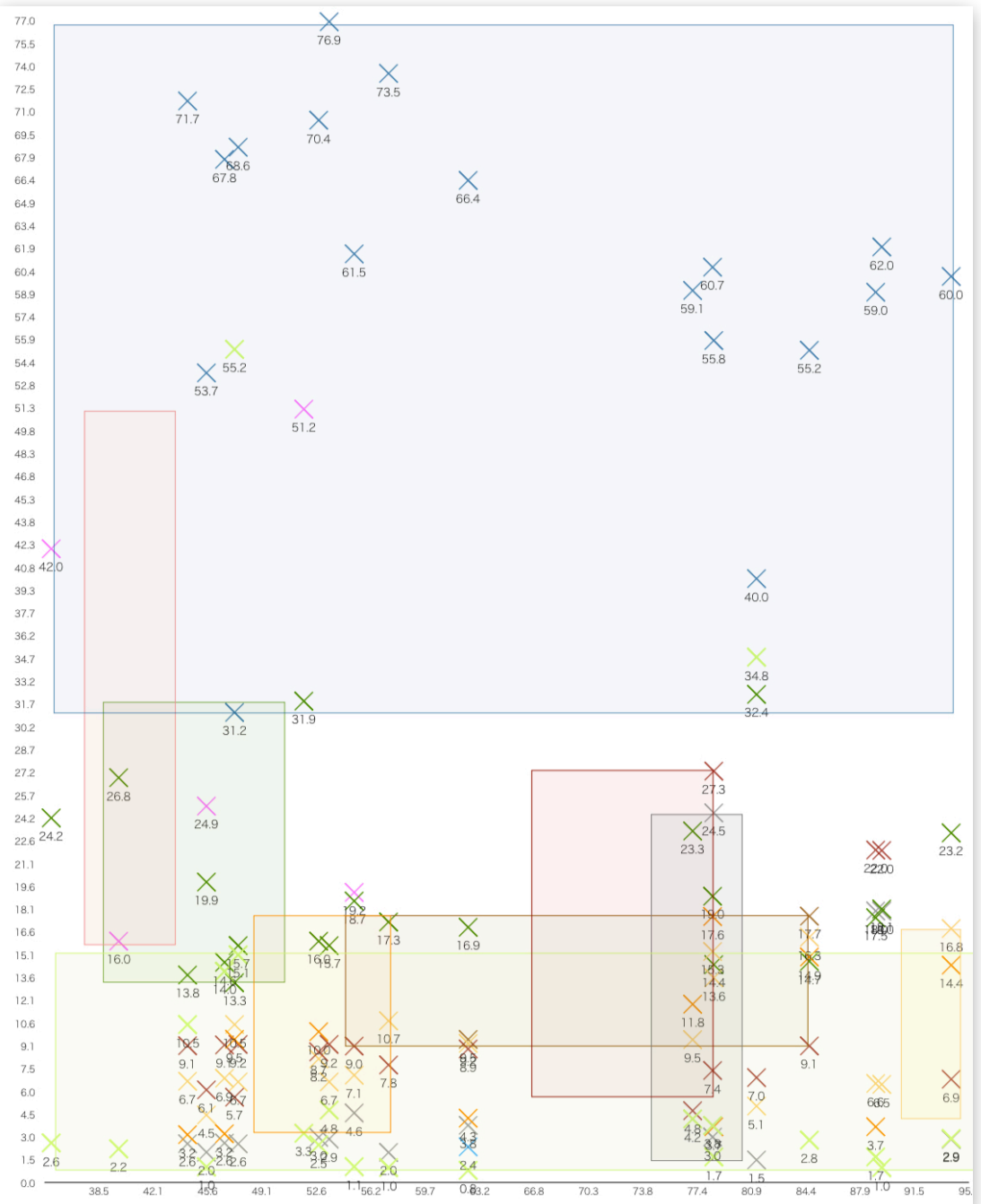
## 粉乳



粉乳に関して、分布を見てみると、  
 全体の1.5%—24.5%、その幅23%の間にある。  
 アイス・ソルベ全体を100gだとすると、  
粉乳は1g—25gの間で意思決定が行われていることがわかる。

生・牛乳	粉乳	P	酒	チョコ	S	BF	NBF	卵	Ot	W/S%
76.9	24.5	51.2	2.4	17.7	32.4	16.8	27.3	17.6	55.2	93.9
31.2	1.5	16.0	2.4	9.5	13.3	4.5	4.8	3.2	0.8	35.4
76.9	2.9				15.7	6.7	9.2		4.8	53.5
68.6	2.6				15.7	6.7	9.2		15.1	47.6
61.5	4.6	19.2			18.7	7.1	9.0		1.1	55.1
53.7	2.0	24.9			19.9	4.5	6.1		1.0	45.5
40.0	1.5				32.4	5.1	7.0		34.8	81.2
55.8	24.5				14.4	13.6	27.3	3.7	1.7	78.4
73.5	2.0				17.3	10.7	7.8		1.0	57.3
62.0	18.0				18.1	6.5	22.0		1.0	89.3
60.0	2.9				23.2	16.8	6.9	14.4	2.9	93.9
71.7	2.6				13.8	6.7	9.1	3.2	10.5	44.3
67.8	2.6				14.6	6.9	9.1	3.2	14.0	46.7
70.4	3.0				16.0	8.2	8.7	10.0	2.5	52.8
59.0	18.0				17.5	6.6	22.0	3.7	1.7	89.0
		16.0			26.8				2.2	39.8
		51.2			31.9				3.3	51.8
		42.0			24.2				2.6	35.4
66.4	3.8		2.4	9.5	16.9	9.2	8.9	4.3	0.8	62.5
55.2				17.7	14.7	16.3	9.1	14.9	2.8	84.6
60.7	3.0				19.0	15.3	7.4	17.6	3.8	78.3
59.1					23.3	9.5	4.8	11.8	4.2	77.0
31.2					13.3	10.5	5.7	9.5	55.2	47.3

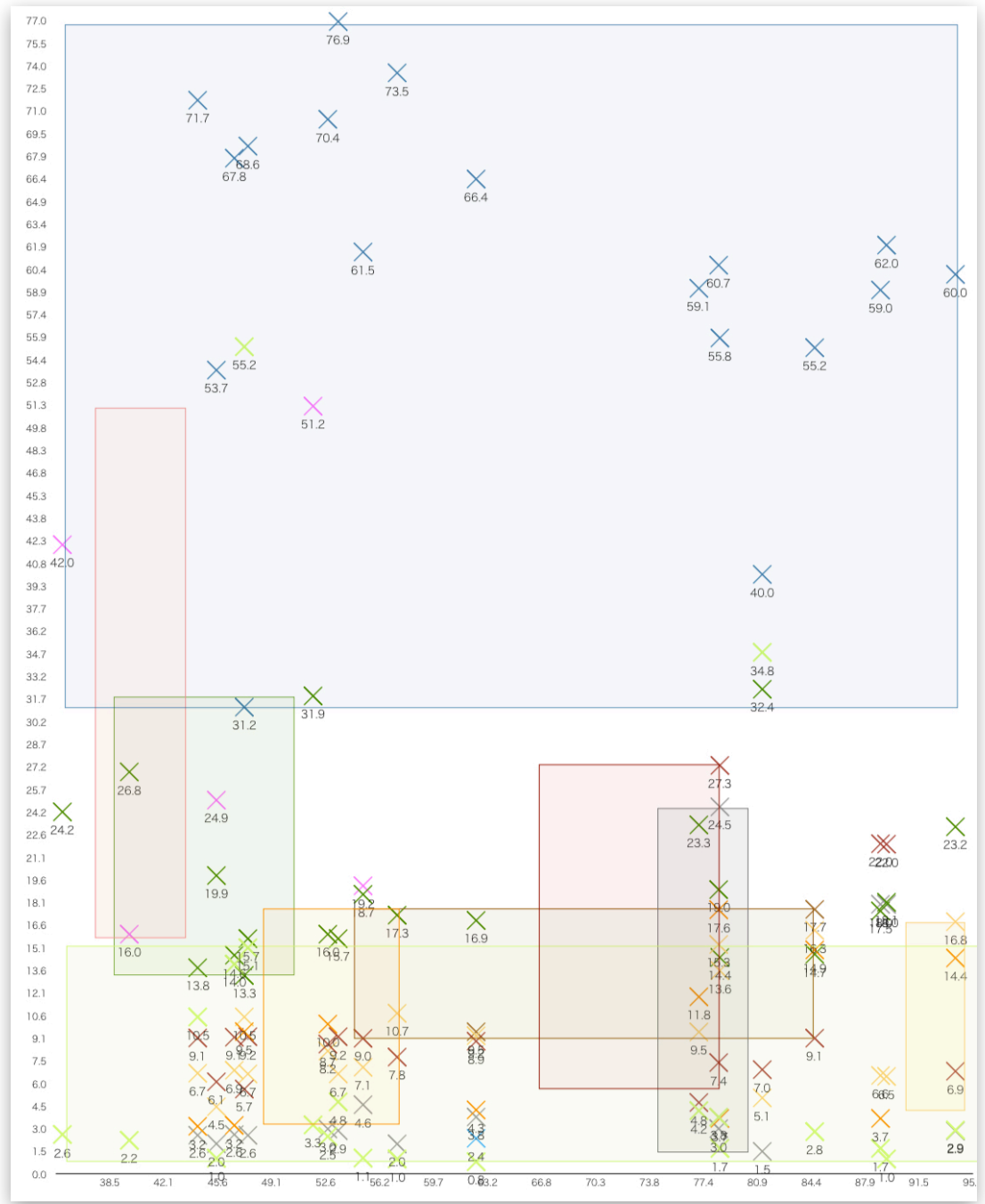
ピューレ



ピューレに関して、分布を見てみると、  
 全体の16%–51.2%、その幅35.2%の間にある。  
 アイス・ソルベ全体を100gだとすると、  
ピューレは16g–52gの間で意思決定が行われていることがわかる。

生・牛乳	粉乳	P	酒	チョコ	S	BF	NBF	卵	Ot	W/S%
76.9	24.5	51.2	2.4	17.7	32.4	16.8	27.3	17.6	55.2	93.9
31.2	1.5	16.0	2.4	9.5	13.3	4.5	4.8	3.2	0.8	35.4
76.9	2.9				15.7	6.7	9.2		4.8	53.5
68.6	2.6				15.7	6.7	9.2		15.1	47.6
61.5	4.6	19.2			18.7	7.1	9.0		1.1	55.1
53.7	2.0	24.9			19.9	4.5	6.1		1.0	45.5
40.0	1.5				32.4	5.1	7.0		34.8	81.2
55.8	24.5				14.4	13.6	27.3	3.7	1.7	78.4
73.5	2.0				17.3	10.7	7.8		1.0	57.3
62.0	18.0				18.1	6.5	22.0		1.0	89.3
60.0	2.9				23.2	16.8	6.9	14.4	2.9	93.9
71.7	2.6				13.8	6.7	9.1	3.2	10.5	44.3
67.8	2.6				14.6	6.9	9.1	3.2	14.0	46.7
70.4	3.0				16.0	8.2	8.7	10.0	2.5	52.8
59.0	18.0				17.5	6.6	22.0	3.7	1.7	89.0
		16.0			26.8				2.2	39.8
		51.2			31.9				3.3	51.8
		42.0			24.2				2.6	35.4
66.4	3.8		2.4	9.5	16.9	9.2	8.9	4.3	0.8	62.5
55.2				17.7	14.7	16.3	9.1	14.9	2.8	84.6
60.7	3.0				19.0	15.3	7.4	17.6	3.8	78.3
59.1					23.3	9.5	4.8	11.8	4.2	77.0
31.2					13.3	10.5	5.7	9.5	55.2	47.3

# チョコ



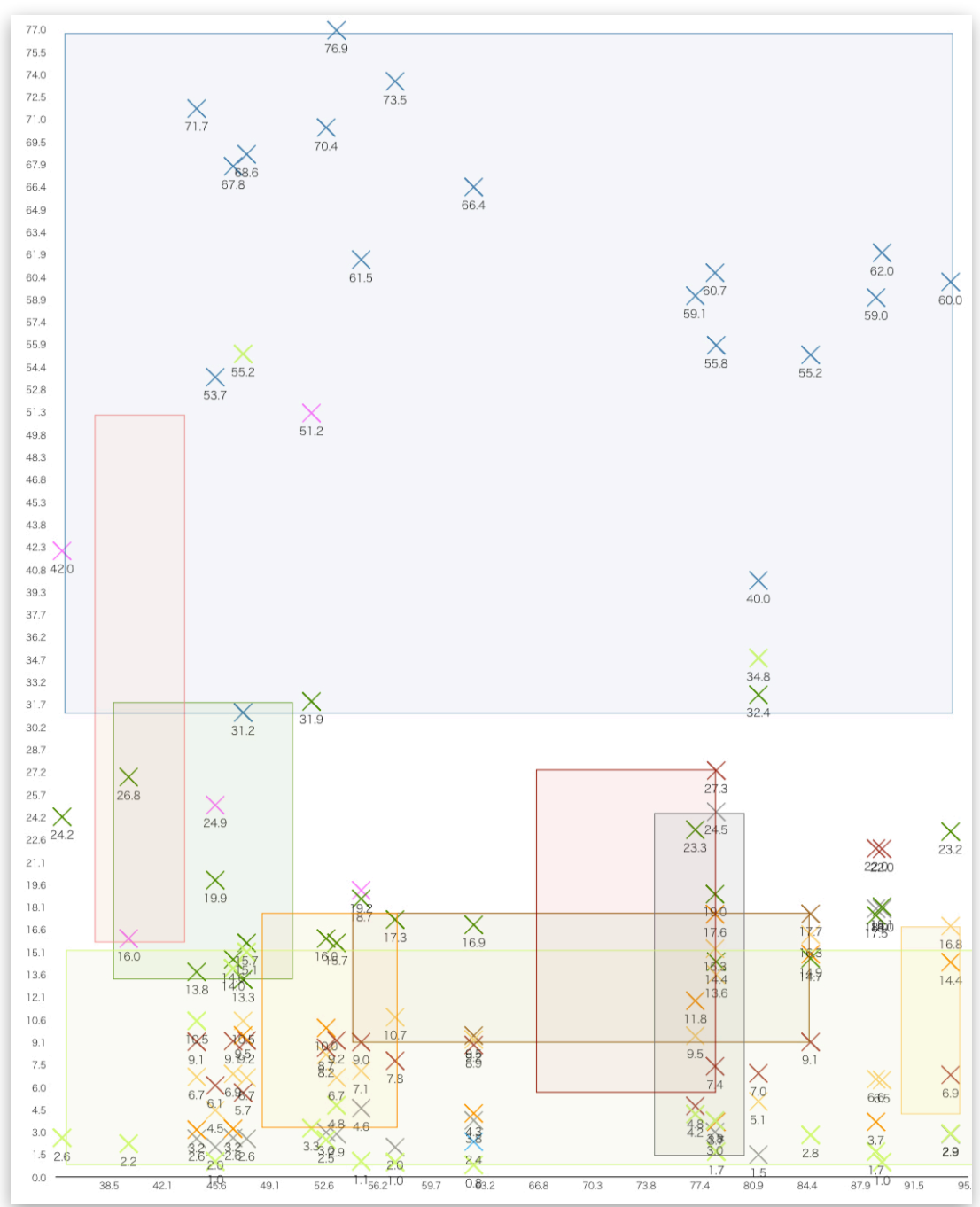
チョコに関して、分布を見てみると、  
 全体の9.5%—17.7%、その幅8.2%の間にある。  
 アイス・ソルベ全体を100gだとすると、  
チョコは9g—18gの間で意思決定が行われていることがわかる。

生・牛乳	粉乳	P	酒	チョコ	S	BF	NBF	卵	Ot	W/S%
76.9	24.5	51.2	2.4	17.7	32.4	16.8	27.3	17.6	55.2	93.9
31.2	1.5	16.0	2.4	9.5	13.3	4.5	4.8	3.2	0.8	35.4
76.9	2.9				15.7	6.7	9.2		4.8	53.5
68.6	2.6				15.7	6.7	9.2		15.1	47.6
61.5	4.6	19.2			18.7	7.1	9.0		1.1	55.1
53.7	2.0	24.9			19.9	4.5	6.1		1.0	45.5
40.0	1.5				32.4	5.1	7.0		34.8	81.2
55.8	24.5				14.4	13.6	27.3	3.7	1.7	78.4
73.5	2.0				17.3	10.7	7.8		1.0	57.3
62.0	18.0				18.1	6.5	22.0		1.0	89.3
60.0	2.9				23.2	16.8	6.9	14.4	2.9	93.9
71.7	2.6				13.8	6.7	9.1	3.2	10.5	44.3
67.8	2.6				14.6	6.9	9.1	3.2	14.0	46.7
70.4	3.0				16.0	8.2	8.7	10.0	2.5	52.8
59.0	18.0				17.5	6.6	22.0	3.7	1.7	89.0
		16.0			26.8				2.2	39.8
		51.2			31.9				3.3	51.8
		42.0			24.2				2.6	35.4
66.4	3.8		2.4	9.5	16.9	9.2	8.9	4.3	0.8	62.5
55.2				17.7	14.7	16.3	9.1	14.9	2.8	84.6
60.7	3.0				19.0	15.3	7.4	17.6	3.8	78.3
59.1					23.3	9.5	4.8	11.8	4.2	77.0
31.2					13.3	10.5	5.7	9.5	55.2	47.3





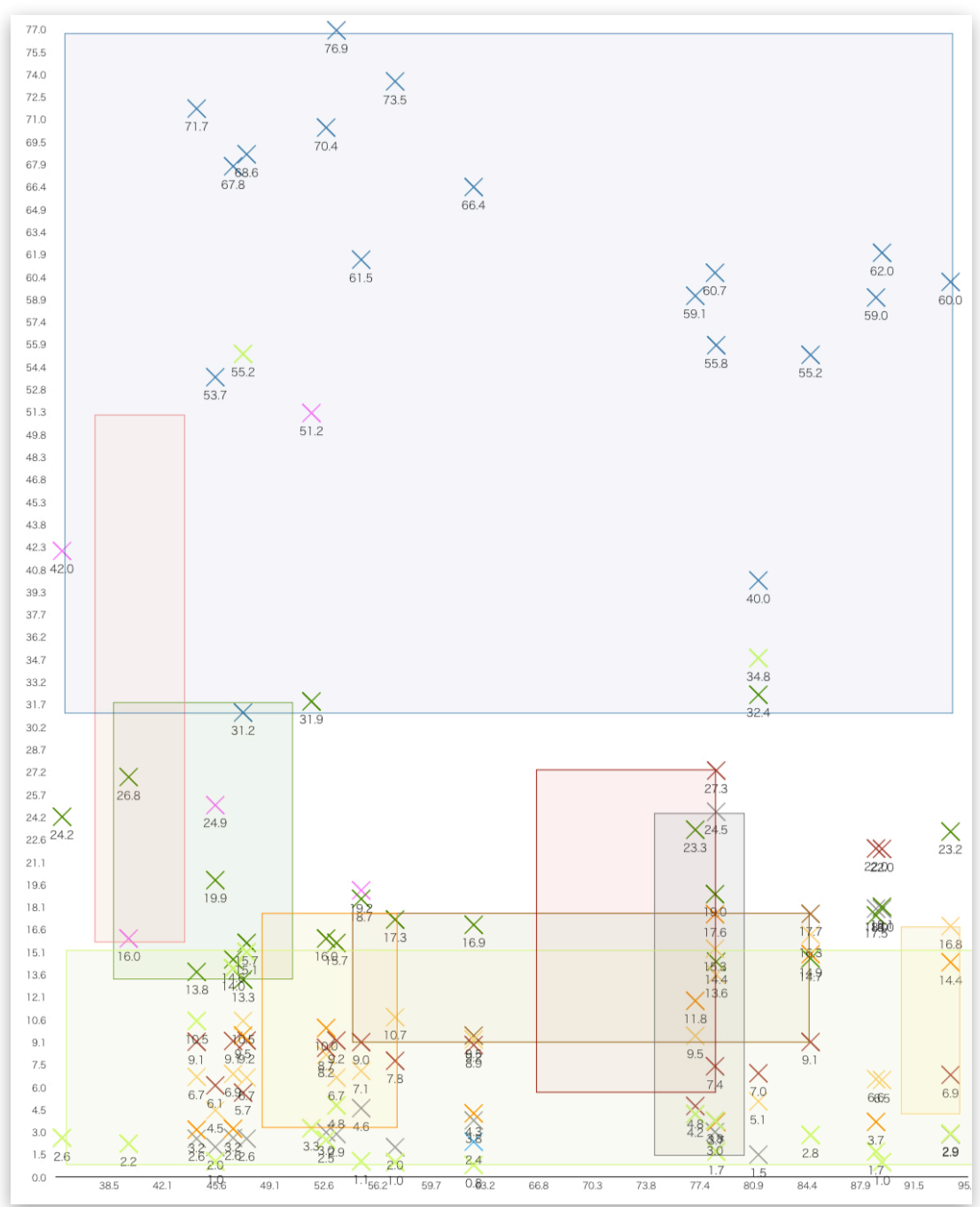
# 脂肪



脂肪に関して、分布を見てみると、  
 全体の4.5%—16.8%、その幅12.3%の間にある。  
 アイス・ソルベ全体を100gだとすると、  
脂肪は4g—17gの間で意思決定が行われていることがわかる。

生・牛乳	粉乳	P	酒	チョコ	S	BF	NBF	卵	Ot	W/S %
76.9	24.5	51.2	2.4	17.7	32.4	16.8	27.3	17.6	55.2	93.9
31.2	1.5	16.0	2.4	9.5	13.3	4.5	4.8	3.2	0.8	35.4
76.9	2.9				15.7	6.7	9.2		4.8	53.5
68.6	2.6				15.7	6.7	9.2		15.1	47.6
61.5	4.6	19.2			18.7	7.1	9.0		1.1	55.1
53.7	2.0	24.9			19.9	4.5	6.1		1.0	45.5
40.0	1.5				32.4	5.1	7.0		34.8	81.2
55.8	24.5				14.4	13.6	27.3	3.7	1.7	78.4
73.5	2.0				17.3	10.7	7.8		1.0	57.3
62.0	18.0				18.1	6.5	22.0		1.0	89.3
60.0	2.9				23.2	16.8	6.9	14.4	2.9	93.9
71.7	2.6				13.8	6.7	9.1	3.2	10.5	44.3
67.8	2.6				14.6	6.9	9.1	3.2	14.0	46.7
70.4	3.0				16.0	8.2	8.7	10.0	2.5	52.8
59.0	18.0				17.5	6.6	22.0	3.7	1.7	89.0
		16.0							2.2	39.8
		51.2			31.9				3.3	51.8
		42.0			24.2				2.6	35.4
66.4	3.8		2.4	9.5	16.9	9.2	8.9	4.3	0.8	62.5
55.2				17.7	14.7	16.3	9.1	14.9	2.8	84.6
60.7	3.0				19.0	15.3	7.4	17.6	3.8	78.3
59.1					23.3	9.5	4.8	11.8	4.2	77.0
31.2					13.3	10.5	5.7	9.5	55.2	47.3

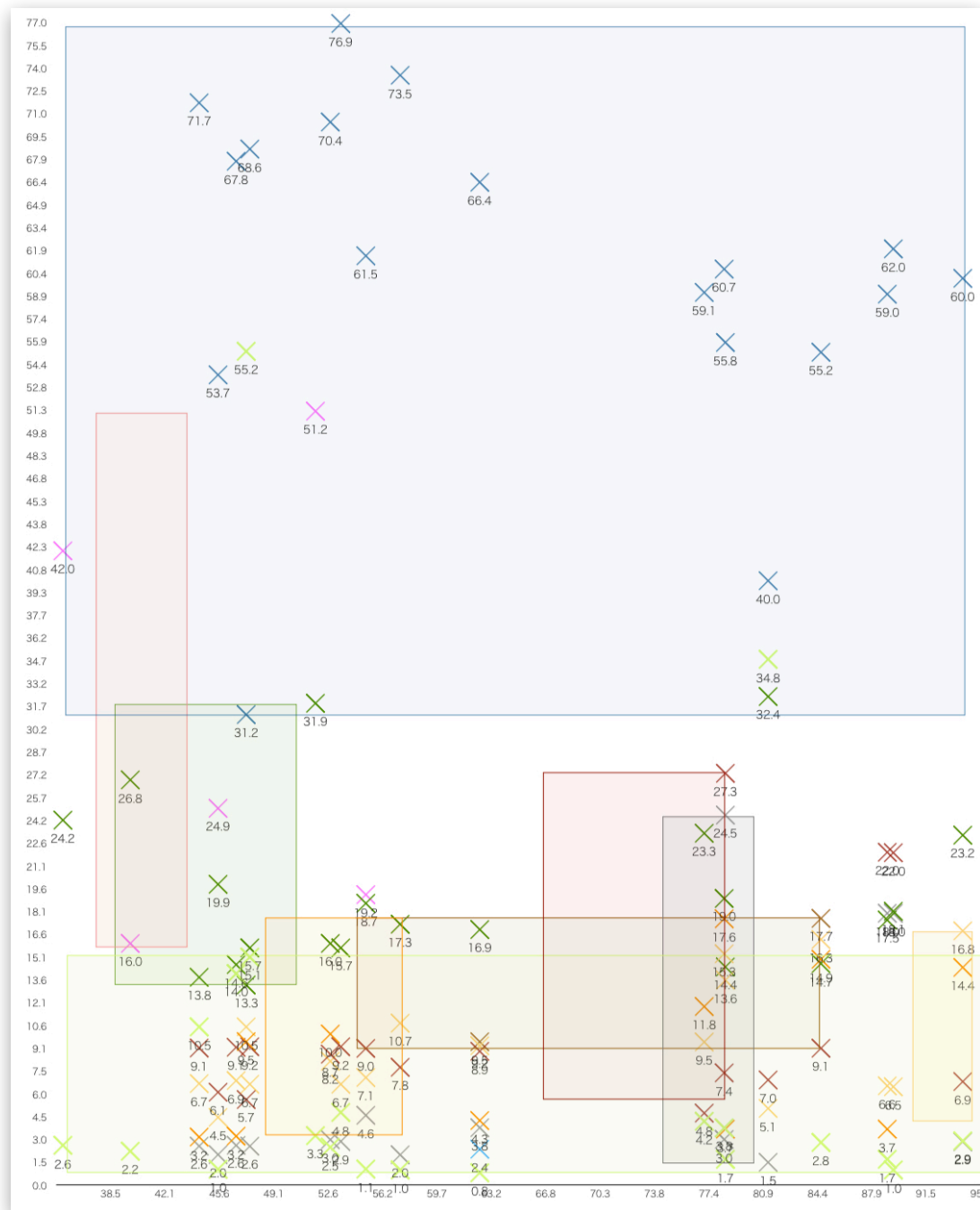
## 無脂肪



無脂肪に関して、分布を見てみると、  
 全体の4.8%–27.3%、その幅22.5%の間にある。  
 アイス・ソルベ全体を100gだとすると、  
無脂肪は4g–28gの間で意思決定が行われていることがわかる。

生・牛乳	粉乳	P	酒	チョコ	S	BF	NBF	卵	Ot	W/S%
76.9	24.5	51.2	2.4	17.7	32.4	16.8	27.3	17.6	55.2	93.9
31.2	1.5	16.0	2.4	9.5	13.3	4.5	4.8	3.2	0.8	35.4
76.9	2.9				15.7	6.7	9.2		4.8	53.5
68.6	2.6				15.7	6.7	9.2		15.1	47.6
61.5	4.6	19.2			18.7	7.1	9.0		1.1	55.1
53.7	2.0	24.9			19.9	4.5	6.1		1.0	45.5
40.0	1.5				32.4	5.1	7.0		34.8	81.2
55.8	24.5				14.4	13.6	27.3	3.7	1.7	78.4
73.5	2.0				17.3	10.7	7.8		1.0	57.3
62.0	18.0				18.1	6.5	22.0		1.0	89.3
60.0	2.9				23.2	16.8	6.9	14.4	2.9	93.9
71.7	2.6				13.8	6.7	9.1	3.2	10.5	44.3
67.8	2.6				14.6	6.9	9.1	3.2	14.0	46.7
70.4	3.0				16.0	8.2	8.7	10.0	2.5	52.8
59.0	18.0				17.5	6.6	22.0	3.7	1.7	89.0
		16.0			26.8				2.2	39.8
		51.2			31.9				3.3	51.8
		42.0			24.2				2.6	35.4
66.4	3.8		2.4	9.5	16.9	9.2	8.9	4.3	0.8	62.5
55.2				17.7	14.7	16.3	9.1	14.9	2.8	84.6
60.7	3.0				19.0	15.3	7.4	17.6	3.8	78.3
59.1					23.3	9.5	4.8	11.8	4.2	77.0
31.2					13.3	10.5	5.7	9.5	55.2	47.3

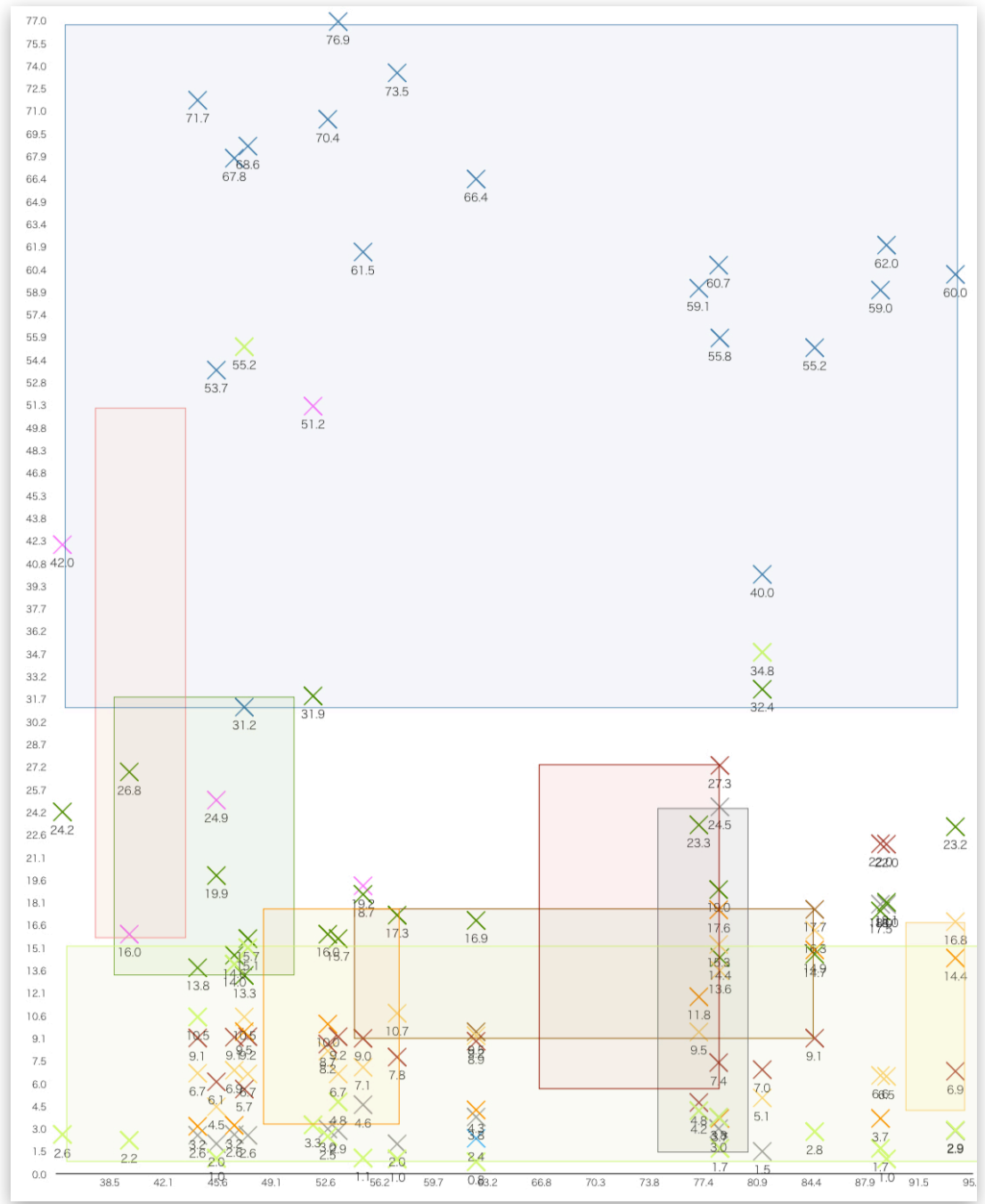
## 卵黄



卵黄に関して、分布を見てみると、  
 全体の3.2%—17.6%、その幅14.4%の間にある。  
 アイス・ソルベ全体を100gだとすると、  
卵黄は3g—18gの間で意思決定が行われていることがわかる。

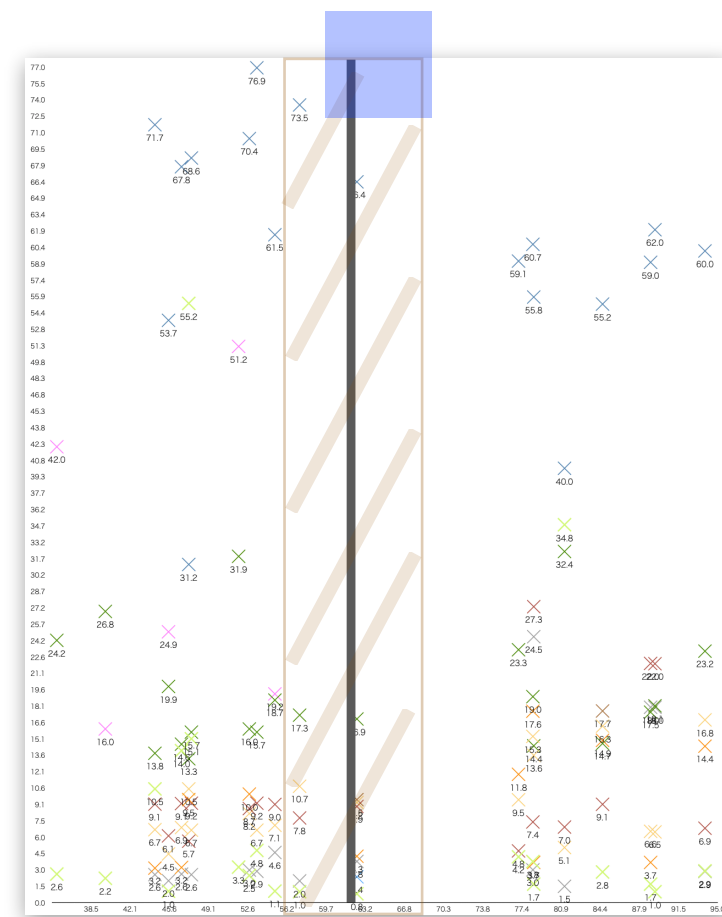
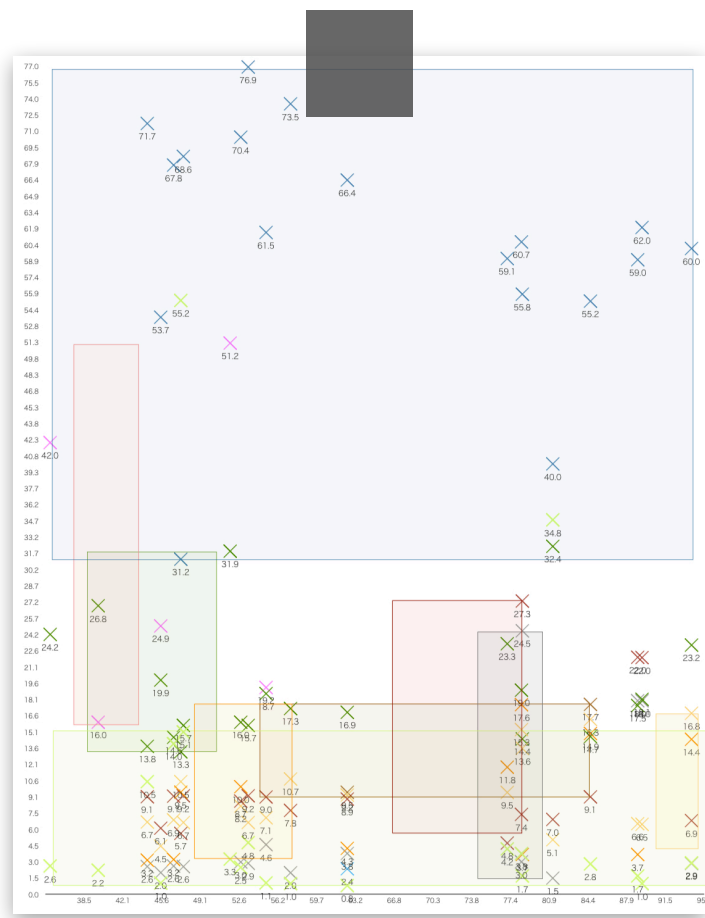
生・牛乳	粉乳	P	酒	チョコ	S	BF	NBF	卵	Ot	W/S%
76.9	24.5	51.2	2.4	17.7	32.4	16.8	27.3	17.6	55.2	93.9
31.2	1.5	16.0	2.4	9.5	13.3	4.5	4.8	3.2	0.8	35.4
76.9	2.9				15.7	6.7	9.2		4.8	53.5
68.6	2.6				15.7	6.7	9.2		15.1	47.6
61.5	4.6	19.2			18.7	7.1	9.0		1.1	55.1
53.7	2.0	24.9			19.9	4.5	6.1		1.0	45.5
40.0	1.5				32.4	5.1	7.0		34.8	81.2
55.8	24.5				14.4	13.6	27.3	3.7	1.7	78.4
73.5	2.0				17.3	10.7	7.8		1.0	57.3
62.0	18.0				18.1	6.5	22.0		1.0	89.3
60.0	2.9				23.2	16.8	6.9	14.4	2.9	93.9
71.7	2.6				13.8	6.7	9.1	3.2	10.5	44.3
67.8	2.6				14.6	6.9	9.1	3.2	14.0	46.7
70.4	3.0				16.0	8.2	8.7	10.0	2.5	52.8
59.0	18.0				17.5	6.6	22.0	3.7	1.7	89.0
		16.0			26.8				2.2	39.8
		51.2			31.9				3.3	51.8
		42.0			24.2				2.6	35.4
66.4	3.8		2.4	9.5	16.9	9.2	8.9	4.3	0.8	62.5
55.2				17.7	14.7	16.3	9.1	14.9	2.8	84.6
60.7	3.0				19.0	15.3	7.4	17.6	3.8	78.3
59.1					23.3	9.5	4.8	11.8	4.2	77.0
31.2					13.3	10.5	5.7	9.5	55.2	47.3

## 副素材



副素材に関して、分布を見てみると、  
 全体の0.8%–55.2%、その幅54.4%の間にある。  
 アイス・ソルベ全体を100gだとすると、  
副素材は0g–56gの間で意思決定が行われていることがわかる。

生・牛乳	粉乳	P	酒	チョコ	S	BF	NBF	卵	Qt	W/S%
76.9	24.5	51.2	2.4	17.7	32.4	16.8	27.3	17.6	55.2	93.9
31.2	1.5	16.0	2.4	9.5	13.3	4.5	4.8	3.2	0.8	35.4
76.9	2.9				15.7	6.7	9.2		4.8	53.5
68.6	2.6				15.7	6.7	9.2		15.1	47.6
61.5	4.6	19.2			18.7	7.1	9.0		1.1	55.1
53.7	2.0	24.9			19.9	4.5	6.1		1.0	45.5
40.0	1.5				32.4	5.1	7.0		34.8	81.2
55.8	24.5				14.4	13.6	27.3	3.7	1.7	78.4
73.5	2.0				17.3	10.7	7.8		1.0	57.3
62.0	18.0				18.1	6.5	22.0		1.0	89.3
60.0	2.9				23.2	16.8	6.9	14.4	2.9	93.9
71.7	2.6				13.8	6.7	9.1	3.2	10.5	44.3
67.8	2.6				14.6	6.9	9.1	3.2	14.0	46.7
70.4	3.0				16.0	8.2	8.7	10.0	2.5	52.8
59.0	18.0				17.5	6.6	22.0	3.7	1.7	89.0
		16.0			26.8				2.2	39.8
		51.2			31.9				3.3	51.8
		42.0			24.2				2.6	35.4
66.4	3.8		2.4	9.5	16.9	9.2	8.9	4.3	0.8	62.5
55.2				17.7	14.7	16.3	9.1	14.9	2.8	84.6
60.7	3.0				19.0	15.3	7.4	17.6	3.8	78.3
59.1					23.3	9.5	4.8	11.8	4.2	77.0
31.2					13.3	10.5	5.7	9.5	55.2	47.3



これまでのルセットや手元にあるレシピ本をデータ化する。平均値、もしくはそのお菓子の基本配合をベースに考えると、そこからどれだけずらしているのか、素材による差はあるのか、みたいなことが見えてくる。では、そこから自分はどうするのか。味覚に頼るだけでなく情報揃えて解像度を上げることで、前回とどう違うのか、自分の意図はどこなのか、真の意味でコントロール感みたいなものを獲得できるのかもしれない。

お客様が使用・保有しているルセットデータから、自由に項目を設定していただき、分析とまとめを納品します