

## 食品技術の革命

# 気化アルコールが漂う新感覚お酒グッズAIRCPHOLIC(エアクフォリック)、15日からMotionGalleryで先行予約販売開始

NatureGift Technology Inc. (本社：台湾台北市)は、2018年2月15日よりクラウドファンディングプラットフォームMotionGalleryで「気化アルコールが漂う新感覚お酒グッズ」のプロジェクトを開始、新製品のAIRCPHOLIC(エアクフォリック)の先行予約販売を行います。

NatureGift Technology Inc.は食品テックを中心として技術を開発する台湾のベンチャー企業です。創業メンバーは食品科学と栄養科学分野の科学者に構成されており、科学に裏付けられたサービスを世界に提供する事業を展開しています。2015年に設立してから、アルコールのブレンド技術、アメリカ・オーストラリア・カナダ産の小麦品種を使用した小麦粉の配合の確立、人工肉の製造技術などの開発を行っています。

2017年に新製品AIRCPHOLICを発表、台湾でクラウドファンディングを通して4,400万円の資金を募集しました。2018年に日本市場を初の海外市場として展開を計画しており、日本のクラウドファンディングプラットフォームMotionGalleryで先行予約販売を開始します。

AIRCPHOLICは、加熱でアルコールを気化させ、アルコールの蒸気を楽しめるお酒グッズで、官能検査指数に基づいて科学的な手法で開発された製品です。官能検査 (Sensory Evaluation) は食品研究分野に使われる方法、科学的に人の感覚を研究するための評価手法です。専用試験設備による測定や物質分析と比べ、もっと消費者の感覚と実際の欲を満足する食品を作ることができます。AIRCPHOLICはプロトタイプを開発している段階から官能検査の手法を利用して、温度や気体の密度などいろんな条件を組み合わせる感覚を研究して、その組み合わせの中で、90%以上の消費者が高く評価したものをベースにして開発されました。

今回日本でのクラウドファンディングを通して日本市場で展開するための資金を調達するほか、日本現地のパートナーを連携して新製品の開発することも視野に入っており、日本の飲酒市場の活発化に注力する計画です。

クラウドファンディングページ：<https://motion-gallery.net/projects/aircpholic>

### 会社概要

- ・ 本社: 台湾台北市
- ・ 代表者: 陳聖彦
- ・ 設立: 2015年9月
- ・ 事業内容: 食品技術の開発及び販売

### お問い合わせ先

- ・ 担当: ビクター チェン
- ・ E-mail: [contact\\_jp@naturegiftfood.com](mailto:contact_jp@naturegiftfood.com)