



FOOD SCAPE PROJECT



食 × 視覚 × 聴覚
= 目と耳で味わうおいしさ体験

聴味庵

CHO-MI-AN



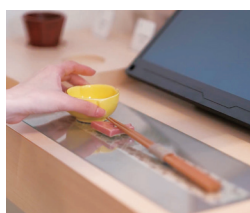
DX展示ソリューション【聴味庵】の特徴



没入感のある 「高精細映像」と「ストーリー」

8K対応カメラで撮影をし、一人称視点で繰り広げられるストーリーを2台の有機ELディスプレイにて高精細な映像を投影することにより、まるで自分が現地で食事をするかのような体験が可能です。

左右に置いてある小物を選んで天板にセットするとセンサーが反応し、利用者の見たいストーリーが進んでいきます。あえてタッチパネルでの選択にせず、アナログとデジタルを組み合わせた没入しやすい選択方法にしました。



小物を動かすことで利用者が見たいストーリーを展開



臨場感を高める 「立体音響」と「ASMR」

バイノーラル方式にて収録した足音やASMRの音源を360°立体音響ソフト(アンビソニックス)上で360°に配置することによって、まるで食事が目の前で調理されているかのような、臨場感のある体験が可能です。

※ バイノーラル方式

ステレオ録音方式の一つ。鼓膜に届く状態で音を記録することで、ヘッドフォンやイヤフォン等で聴取すると、あたかもその場に居合わせたかのような臨場感を再現できる、という方式。

※ ASMR

自律感覚絶頂反応と呼ばれる脳の現象を引き起こすことで、深いリラックスや快感を得ることができるとされる、音や映像による感覚体験のこと

※ アンビソニックス

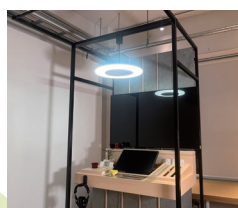
周囲の音場を360度捉えることができるサラウンド音響の一種で、音声の方向性や距離感を記録できるフォーマット



360° 立体音響のイメージ



世界観を反映できるデザイン



フレームのみの状態



2箇所に設置されたディスプレイ



小物で世界観を演出

没入感を高めるための一人用ブース型体験装置を専用にデザイン。ブースを並べて複数人利用など柔軟なブース構成が可能です。暖簾や小物を変更することで、様々なストーリーの世界観に合ったデザインにできます。筐体はフレームを組み立て式、モニターをスタンド式にすることにより、簡易な運搬ができるように設計されています。

デザイン Design

視覚 Vision

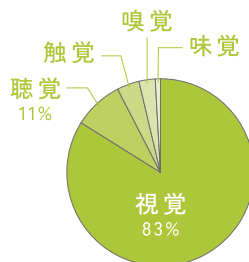
聴覚 Hearing

FOOD SCAPE PROJECT とは

食文化をテーマにしたDX展示コンテンツの開発を目的としたプロジェクト。おいしさを感じさせるシズル感を、デジタル技術を活用して体感させ、「食いたい」「知りたい」「行きたい」などのリアル欲求を誘発することに挑戦しています。

プロジェクトの第一弾の取り組みとして、五感の感覚割合の9割を担っている視覚と聴覚を刺激する高精細映像と立体音響を用いたソリューション「聴味庵」を制作。現代では食されることのない歴史上の料理や漫画などで登場する憧れの料理のほか、遠方に赴かないと食べられない郷土料理などを展示会や博物館・美術館で体験できるソリューションとしての活用を目指しています。

【五感の感覚割合】



FOOD SCAPE PROJECT
オリジナル象形文字



上の5つのマークは、食(のおいしさ)と五感を結びつけ「食へん」に五感それぞれを意味する文字を組み合わせた、オリジナル象形文字です。



【高精細映像】

8K対応カメラで撮影
有機ELディスプレイ

聴味庵

CHO-MI-AN



【立体音響】

パラノーラル方式で録音
360°立体音響ソフト
ASMR



展開活用例①

歴史上の料理を再現する

現代では日常で食されることのない歴史上の食事を、聴味庵を通して知ること、食文化への理解を促すことができます。



展開活用例②

実際にない料理を表現する

漫画などで登場する憧れの料理をオリジナル体験コンテンツ化。聴味庵によって、IPにおける食の魅力を最大化し、作品や展示への満足感を一層高めることができます。



展開活用例③

地方創生に活用する

郷土料理の魅力を景色やストーリーと融合させて疑似体験化。地域の色と景観への期待感を高め「行ってみたい・行こう」と思わせるきっかけ作りの場を、演出することができます。

プロトタイプ「冬の青森編」にご協力いただいた皆様

聴味庵のプロトタイプとして、丹青社が取り組んできた「東北地方の地域創生」をテーマとしたイベント会場に設置することを想定したコンテンツを作成しました。料理家の栗原心平氏の体験エピソードをもとに制作した青森の食の魅力を伝えるストーリーと映像で、体験者を青森へと誘います。



栗原心平氏(中央)とプロジェクトメンバー

料理家 栗原心平氏

(株)ゆとりの空間の代表取締役社長。幼い頃から得意だった料理の腕を活かし、料理家としてテレビや雑誌などを中心に活躍。RAB青森放送「栗原心平の青森いただきます」などの番組をもち、自身のYouTubeチャンネルなどでも青森の食材や料理の魅力を発信、青森を「第二の故郷」と公言するほど青森に心酔している。そんな栗原氏には「青森の魅力」を伝えるエピソードを存分にご紹介いただきました。



津軽あかつきの会の皆様(中央)とプロジェクトメンバー

津軽あかつきの会

古き良き津軽伝統の郷土料理を伝えるために、地元農家の“かっちゃん”(お母さん)達で結成された料理研究ユニット。2001年に設立し、現在は弘前市石川の「津軽あかつきの会」にて季節の古津軽伝統料理をランチ提供している。「料理を後世に伝える唯一の方法は、つくって、食べること」。今回は津軽あかつきの会の皆様に調理や演技シーンなど全面ご協力のもと撮影させていただきました。

株式会社 丹青社

〒108-8220
東京都港区港南1丁目2番70号 品川シーズンテラス19F
TEL: 03-6455-8100(代表)
FAX: 03-6455-8220(代表)

問い合わせ

CMセンター
FOOD SCAPE PROJECT
foodscape_project@tanseisha.co.jp

