

うま味発見と「味の素®」誕生ヒストリー



Eat Well, Live Well.

「おいしく食べて健康づくり」



「うま味」の発見者
いけだきくなえはかせ
池田菊苗博士
日本の十大発明家

1899年、池田博士はドイツへ留学した際、
当時のドイツ人の体格と栄養状態のよさにおどろき、
「おいしく食べることで、日本人の栄養状態を
改善したい」と強く願うようになりました。
博士の想いに共感した事業家二代鈴木三郎助は、
1909年に世界初のうま味調味料「味の素®」を
発売しました。これが味の素グループのはじまりです。



味の素グループ創業者
にだいすきさぶろうすけ
二代鈴木三郎助

「うま味」発見のストーリー

きっかけは、帰国後に食べた湯どうぶのこんぶだしでした。池田菊苗博士はこんぶだしには4つの基本味である甘味、塩味、酸味、苦味とはちがう、もう一つの味があることを確信し、研究に取りかかりました。

ついにこんぶだしの味成分が「グルタミン酸」(アミノ酸の一種)であることを発見。この味を「うま味」と命名し、グルタミン酸塩を原料としたうま味調味料の製造方法を発明しました。「おいしく食べて健康づくり」という志のもと、「味の素®」という名前の調味料は、日本をはじめ、海外でも広く受け入れられるようになりました。



こんぶ ちゅうしゅつ
昆布から抽出した
グルタミン酸(1908年)



発売当時の「味の素®」
(1909年)

味の素グループの原点は、「おいしく食べて健康づくり」
という志にあるのです