

株式会社エム・データ、 テレビで紹介された食品や食材を網羅する 「食品マスタデータ」の構築をスタート！

トレンド食材や地方ブランド食材のピックアップによる、小売店、
リテールメディア、EC・ふるさと納税サイト、地場食品の販促 PR を支援

TV 番組・CM データの調査・分析・配信を行う株式会社エム・データ（本社：東京都港区、代表取締役社長：薄井 司、以下 エム・データ）は、TV 番組で紹介された食品や食材を中心とした「食品マスタデータ」の構築を開始いたしました。

これまでエム・データでは TV メタデータに加えて、「テレビ番組タイトル」「タレント（テレビ出演者）」「企業」「商品、店舗」などのマスタデータを整備・提供してきましたが、新たに TV 番組で紹介された食品や食材のマスタデータを整備することで、TV メタデータからの食品名の抽出を容易にし、TV 番組由来の食品トレンド情報によるリテール（小売）業界の販促活動（POP やリテールメディア向け記事・クリエイティブ作成等）の支援を可能にします。



■ 食品マスタデータの特徴

TV 番組で取り上げられた食品や食材は、放送直後から生活者の関心を集め、店舗での購買行動やネット検索に直結する大きな影響力を持っています。しかし、食品（特に生鮮食品）は「ひらがな・カタカナ・漢字等の表記ゆれ」や「地域独自の呼称」「品種・ブランドの違い」などが混在しており、これまではそれらの放送内容を体系的・網羅的に整理・集計・紐付け・可視化することが難しい状況でしたが、以下 1～4 の特徴により、どの食材・ブランドがどのように、何回・どのくらいの時間紹介されたかを正確にトラッキングし、網羅的・体系的な食品や食材のトレンド把握が可能になります。

1. TV 番組で紹介された食品や食材を中心に以下のカテゴリを対象にマスタデータ化
- 「肉類」「魚介類」「野菜・果物類」「調味料・スパイス」「穀類」「乾物」「卵・乳製品」「加工食品」「製菓材料」
2. 食品名や食材名の表記ゆれを正規化し、統一した表記を登録
3. 食材の分類や品種毎にカテゴリライズし、ご当地食材やブランド食材も網羅し、その生産地（都道府県）も登録
4. それぞれの食品や食材に対してユニークな ID を付与し TV メタデータと連携。分類や品種単位での抽出が容易

カテゴリと種類 ※名称の表記ゆれを統一

ブランド ※名称の表記ゆれを統一

カテゴリ			種類					ブランド					エリア			
category	category_id	category	type1id	type1	type2id	type2aliasid	type2	type1id	type1	branb_comid	brandid	brandaliasid	brand	kana	area1	prefecture1
肉類	n-bf00001	牛	t-bf00001	黒毛和種				t-bf00001	黒毛和種	b-bf00362	b-bf00362	b-bf00362	但馬牛	たじまぎゅう	近畿地方	兵庫県
肉類	n-bf00001	牛	t-bf00015	和牛				t-bf00001	黒毛和種	b-bf00362	b-bf00366	b-bf00365	神戸牛	こうべぎゅう	近畿地方	兵庫県
肉類	n-po00001	豚	t-po00003	ヨークシャー種				t-po00004	パークシャー種/黒豚	b-po00607	b-po00607	b-po00607	かごしま黒豚	かごしまくろぶた	九州地方	鹿児島県
肉類	n-po00001	豚	t-po00004	黒豚				t-po00004	パークシャー種/黒豚	b-po00607	b-po00610	b-po00610	六白黒豚	ろっぽくろぶた	九州地方	鹿児島県
肉類	n-bi00001	鶏	t-bi00005	白色コーニッシュ				t-bi00001	名古屋種/名古屋コーチン	b-bi00116	b-bi00116	b-bi00116	名古屋コーチン	なごやこーちん	中部地方	愛知県
肉類	n-bi00001	鶏	t-bi00012	比内鶏				t-bi00001	名古屋種/名古屋コーチン	b-bi00117	b-bi00117	b-bi00117	錦賀名古屋コーチン	きんそなごやこーちん	中部地方	愛知県
魚介類	n-fi00001	魚類	t-fi00004	マグロ (ツナ)	t2-fi00156	t2-fi00156	クロマグロ	t-fi00004	マグロ (ツナ)	b-fi00026	b-fi00029	b-fi00026	太閤マグロ	おおまぐろ	東北地方	青森県
魚介類	n-fi00001	魚類	t-fi00004	マグロ (ツナ)	t2-fi00157	t2-fi00156	くろまぐろ	t-fi00004	マグロ (ツナ)	b-fi00058	b-fi00060	b-fi00058	塩釜本まぐろ	しおがまほんまぐろ	東北地方	宮城県
魚介類	n-fi00001	魚類	t-fi00004	マグロ (ツナ)	t2-fi00158	t2-fi00156	黒鯖	t-fi00004	マグロ (ツナ)	b-fi00342	b-fi00342	b-fi00342	土佐のトロビンチョウ	とさのとうろびんちょう	中部地方	高知県
魚介類	n-mo00001	軟体類・貝類	t-mo00005	貝	t2-mo00475	t2-mo00473	帆立貝	t-mo00005	貝	b-mo00007	b-mo00007	b-mo00007	厚岸産牡蠣	あっけしさんかき	北海道	北海道
魚介類	n-mo00001	軟体類・貝類	t-mo00005	貝	t2-mo00473	t2-mo00473	ホタテガイ	t-mo00005	貝	b-mo00007	b-mo00012	b-mo00012	まるえもん	まるえもん	北海道	北海道
魚介類	n-cr00001	甲殻類	t-cr00002	エビ	t2-cr00013	t2-cr00014	イセエビ	t-cr00002	エビ	b-cr00010	b-cr00010	b-cr00010	富山湾の白エビ	とやまわんのしろえび	中部地方	富山県
魚介類	n-cr00001	甲殻類	t-cr00002	エビ	t2-cr00014	t2-cr00014	伊勢海老	t-cr00002	エビ	b-cr00033	b-cr00033	b-cr00033	駿河湾桜えび	するがわんさくらえび	中部地方	静岡県
野菜類	n-ve00001	根菜類	t-ve00002	だいこん	t3-ve00079	t3-ve00079	蜜饯院だいこん	t-ve00002	だいこん	b-ve00015	b-ve00015	b-ve00015	亀戸だいこん	かめいどだいこん	関東地方	東京都
野菜類	n-ve00001	根菜類	t-ve00002	だいこん	t3-ve00080	t3-ve00079	蜜饯院大根	t-ve00002	だいこん	b-ve00020	b-ve00020	b-ve00020	源助大根	げんすけだいこん	中部地方	石川県
野菜類	n-ve00002	葉茎菜類	t-ve00048	レタス	t3-ve01174	t3-ve01174	サニーレタス	t-ve00021	ねぎ	b-ve00076	b-ve00076	b-ve00072	レッドボワロー	れっとぼわろー	関東地方	茨城県
野菜類	n-ve00002	葉茎菜類	t-ve00048	レタス	t3-ve01175	t3-ve01174	リーフレタス	t-ve00021	ねぎ	b-ve00077	b-ve00077	b-ve00077	九条ねぎ	くじょうねぎ	近畿地方	京都府
果物類	n-fr00006	漿果類	t-fr00049	いちご	t3-fr01300	t3-fr01300	あまおう	t-fr00049	いちご	b-fr00049	b-fr00049	b-fr00049	さつまとめ	さつまとめ	九州地方	鹿児島県
果物類	n-fr00006	漿果類	t-fr00049	いちご	t3-fr01343	t3-fr01343	あまりん	t-fr00049	いちご	b-fr00050	b-fr00050	b-fr00050	ベリーツ	ベリーツ	九州地方	大分県
果物類	n-fr00001	仁果類	t-fr00001	りんご	t3-fr00092	t3-fr00092	紅玉りんご	t-fr00050	ぶどう	b-fr00060	b-fr00060	b-fr00060	シャインマスカット晴王	しゃいんますかつとはれお	中国地方	岡山県
果物類	n-fr00001	仁果類	t-fr00001	りんご	t3-fr00093	t3-fr00092	紅玉	t-fr00008	もも	b-fr00025	b-fr00025	b-fr00025	阿部はくとう	あべはくとう	中国地方	広島県
果物類	n-fr00003	柑橘類	t-fr00034	みかん	t3-fr00820	t3-fr00819	温州みかん	t-fr00034	みかん	b-fr00032	b-fr00032	b-fr00032	湘南ゴールド	しょうなんごーど	関東地方	神奈川県

食品マスタデータ イメージ

■ 料理メタデータ（料理データベース）との連携

食品マスタデータは、エム・データが別途整備を進めている「テレビ番組で紹介された料理のデータベース（料理メタデータ）」と連携することで、その真価を発揮します。

料理メタデータには、「料理名」とそれに使用される「食材名」、さらに「紹介したテレビ番組名」や「番組内でその料理が取り上げられた内容」を網羅しています。これらと食品マスタデータを連携することで、食材単体にとどまらず、“どのような料理として、どの番組でどう話題になったか”という文脈を持った、より立体的で多角的なデータ活用（その料理と材料をまとめたの POP 化やリテールメディアなどのコンテンツ化・記事化）が可能となります。

料理名	メイン食材	材料（食材、調味料等）	紹介番組名	番組公式HP
トマトの肉詰め	トマト	ウスターソース、塩、コショウ、パセリ、トマト、合い挽き肉、玉ねぎ	番組A	https://www.tv*****
掛川抹茶ショートケーキ	抹茶	グラニュー糖、掛川抹茶、牛乳、上白糖、水、生クリーム、薄力粉、無塩バター、卵、苺	番組B	https://www.tv*****
オランダそうめん		めんつゆ（ストレート）、酒、みりん、味噌、砂糖、薄口しょう油、サラダ油、豚こま切れ肉、ピーマン、なす	番組A	https://www.tv*****
チキンオーバーライス	チキン	塩、オリーブオイル、酢、はちみつ、レモン汁、バター、ターメリックパウダー、クミンパウダー、コリアンダーパウダー、プレーンヨーグルト、レモンドロップ、ハバナダ、スパングルス、鶏もも肉、米、レタス、紫玉ねぎ	番組B	https://www.tv*****
トマトたっぷり素麺	トマト、そうめん	紹興酒、お湯、鶏むね肉のゆで汁、しょう油、酢、砂糖、ゴマ油、ラー油、素麺、鶏むね肉、しょうが、長ネギ（青い部分）、中玉トマト、みょうが、大葉	番組A	https://www.tv*****
イタリアン風そうめん		めんつゆ（ストレート）、ケチャップ、水、トマト、ピーマン、玉ねぎ	番組A	https://www.tv*****
ねぎ翡翠ダレ	ねぎ	塩、みりん、レモン汁、ごま油、青ネギ、しょうが	番組A	https://www.tv*****
メロンパフェ	ナガノパープル、シャインマスカット	グラニュー糖、水、メロン、もも、ナガノパープル、シャインマスカット、マンゴー、スイカ等、お好みのフルーツ、バニラアイス	番組A SP	https://www.tv*****
マンゴースフレ	マンゴー	グラニュー糖、無塩バター、牛乳、全卵、マンゴー	番組A SP	https://www.tv*****
ブドウのロールケーキ		グラニュー糖、はちみつ、薄力粉、無塩、生クリーム42%、シャンティクリーム、ナガノパープル、シャインマスカット、卵	番組A SP	https://www.tv*****
モモのタルト	ブドウ	グラニュー糖、薄力粉、強力粉、牛乳、バニラビーンズ、無塩バター、生クリーム（42%）、冷凍パイシート、打ち粉（強力粉）、カスタードクリーム、シャンティクリーム、ミント、卵黄	番組A SP	https://www.tv*****
さわやかオレンジだれ	オレンジ	オレンジジュース（100%）、マヨネーズ、粉チーズ、おろしレシニク、塩、粗挽き黒コショウ、ツナオイル缶、レタス、トマト（スライス）	番組A	https://www.tv*****
三崎マグロのカツ三浦野菜ソース	マグロ	マグロの赤身、塩麹、コショウ、にんにくのすりおろし、小麦粉、パン粉、かぼちゃ、ミニトマト、紫玉ねぎ、きゅうり、スイカ、オクラ、にんにくすりおろし、酢、オリーブオイル、塩麹、粒マスタード	番組B	https://www.tv*****
マグロカツ	マグロ	マグロの赤身、塩麹、コショウ、にんにくのすりおろし、小麦粉、パン粉	番組B	https://www.tv*****
スイカの春巻き	スイカ	春巻きの皮、スイカ（皮に近い部分が好ましい）、ゴルゴンゾーラ	番組B	https://www.tv*****
夏野菜とスイカのヤンニョムチキン		コチュジャン、トマトケチャップ、メープルシロップ、醤油、にんにくすりおろし、ごま油、酢、鶏もも肉、片栗粉、ピーマン、ズッキーニ、かぼちゃ、スイカ（皮に近い部分がおすすめ）	番組B	https://www.tv*****
カゴチャ白玉のトウファ	かぼちゃ	無調整豆乳、ゼラチン、かぼちゃ、白玉粉、水、（トッピングは好みで）黒蜜、粒あん、きな粉、ピーナッツ粉末	番組B	https://www.tv*****

料理メタデータ イメージ

■ 活用イメージ

食品マスタデータおよび料理メタデータとの連携により、主に以下のような幅広い用途での活用を想定しております。

●トレンド・露出状況の分析

TV 番組で紹介された一般的な食材に加え、地方特有の地場食材や地場ブランド食材の露出状況、放送によるトレンドの推移を正確に把握するためのマーケティング分析データとして活用。

●マーチャンダイジング、ストアオペレーションでの活用

マーチャンダイジング：TV 番組で話題になった食材・商品を網羅的に抽出し、チェーンストア本部の商品政策・計画業務で活用。

ストアオペレーション：TV 番組で紹介された食品・食材について、その名称や番組内での話題内容（健康効果、美味しい食べ方など）を抽出し、接客（番組視聴者の来店問い合わせ対応）や、ISM（インスタマーチャンダイジング）における発注・棚割り計画、販促（店頭 POP や、リテールメディア・自社アプリ用の記事コンテンツ作成等）で活用。

●買い物促進のためのクロスマーチャンダイジング（関連販売）展開

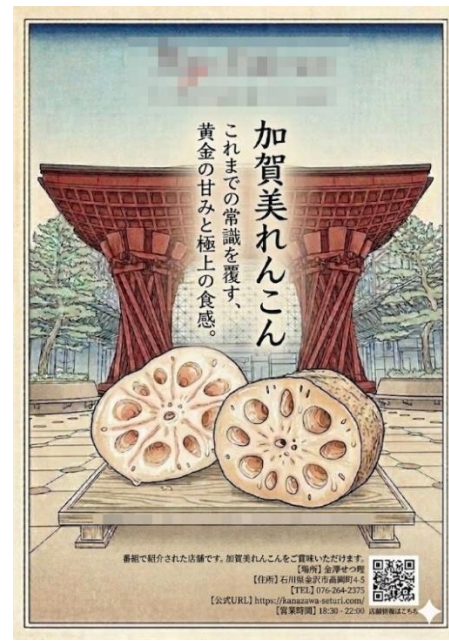
TV 番組で話題になった料理の「材料（食材）」を網羅的に抽出し、売り場での関連販売（合わせ買い）を促進するための POP やチラシ、特設コーナーの作成。

●生成 AI の RAG（検索拡張生成）としての利活用

本データベースを企業が保有するの生成 AI システムの RAG で外部情報源として活用。テレビの最新トレンドや正確な放送内容に基づいた、精度の高い回答生成、献立提案アプリの高度化、マーケティング戦略立案のサポート。

●TV トレンド情報でまとめた販促カレンダー生成と販促プラン

TV メタデータを活用し、TV 番組で放送された過去情報から毎月・シーズンごとの販促カレンダーを生成。そこから文化・風習・祭事などに伴う販促テーマや関連商品をリスト化し、直近の番組放送内容の TV メタデータから生成 AI で POP・記事・コンテンツ化。



食品マスタデータと料理メタデータを活用した販促 POP イメージ

M Data News Release

今後もエム・データでは、「商品ブランド」や「IP：アニメコンテンツやキャラクター」「地名（難読地名）」などの新たなマスタデータの整備・構築を進め、TV メタデータとマスタデータにて、AI による可読性の高い「AI Ready なデータ」を目指し、そのラインナップや内容を拡張してまいります。

■ 株式会社エム・データが提供する「TV メタデータ」とは？

株式会社エム・データでは、TV 番組や TV-CM の放送内容（実績）をテキスト化（データベース化）した「TV メタデータ」を生成しています。データ生成センターでは常時 40 名前後の専属スタッフが 24 時間 365 日「いつ」「どこで」「何が」「どのように」「何秒間」放送されたかを、オリジナルのシステムを使用しデータベース化しています。

TV メタデータは、主に「①番組データ（番組放送内容）」「②TV-CM データ（広告出稿内容）」「③アイテムデータ（番組で紹介された商品情報）」「④スポットデータ（番組で紹介された店・宿・観光地等の情報）」「⑤各種マスタ・辞書データ」などで構成され、ローデータ提供サービスの他に、ランキングコンテンツや調査・集計・分析のレポートサービス、分析結果を基にしたコンサルティングサービスなどがあります。

■ 株式会社エム・データについて

株式会社エム・データは、テレビ放送（番組および TV-CM）の放送実績を独自にテキスト化したデータベース「TV メタデータ」を生成して、調査・分析・配信を行うデータプロバイダです。民放キー局（在京 5 局）等と資本提携し、業界基準の TV メタデータを構築しており、主なサービスには、「TV メタデータ」を提供する「①データ配信サービス」、お客様のご要望に応じて調査・分析を行う「②放送実績調査サービス」、放送された話題を露出・報道量で集計しランキング形式で提供する「③ランキングサービス」、ビッグデータ解析ツール「④TV Rank」の提供を通じ、企業のマーケティング支援、コンサルティングをしています。

「データで世の中やビジネスを面白く！」をパーパス（存在意義）として、様々な業界での課題解決にデータで貢献します。

■ 会社概要

株式会社エム・データ（M Data CO.,LTD）

住所 : 東京都港区新橋 1-12-9 新橋プレイス 6 階 ビジネスエアポート新橋内
U R L : <https://mdata.tv>
設立 : 2006 年 1 月 23 日
代表者 : 代表取締役会長 関根 俊哉
代表取締役社長 薄井 司

■ 本リリースに関するお問い合わせ

株式会社エム・データ : <https://mdata.tv/contact/>