

電気の力で減塩食品の塩味やうま味を増強する減塩サポート食器「エレキソルト」が 新商品の「カップ」とリニューアルした「スプーン」を 9 月 9 日（火）より販売開始

キリンホールディングス株式会社（社長 COO 南方健志、以下キリン）は、ヘルスサイエンス領域の新規事業である、電気の力で減塩食品の塩味やうま味を増強する^{※1} 減塩サポート食器「エレキソルト」より、新商品の「エレキソルトカップ」と、改良を加えリニューアルした「エレキソルト スプーン」を、2025 年 9 月 9 日（火）より公式オンラインストア

（<https://electricsalt.shop.kirin.co.jp/>）で販売を開始します。また 11 月以降は一部の生活雑貨を扱う専門店や家電量販店などの小売店の店頭およびオンライン販売を予定しています。当社は「エレキソルト」を通じ、おいしく生活習慣の改善ができる社会の実現を目指します。

※1 第 3 回神経刺激インターフェイス研究会（2023 年 3 月）「減塩食品の塩味を強める電気味覚波形がうま味に与える影響」
体感には個人差があります。また、料理によっても感じ方が異なる場合があります。



■お客様の声からの商品開発

- ・「エレキソルト」は、“おいしい食事のある人生を、すべての人に。”を基本の考え方として、塩分の取り過ぎという社会課題とお客様の減塩食の味に対するニーズに向き合うために開発された減塩サポート食器です。減塩に取り組む方々の『『ご褒美食』としてラーメンなどを濃い味で楽しみたい』、『日常的に食べていた汁物を、おいしく食べ続けたい』といった声を踏まえ、家庭での使いやすさや食べたいメニューを考慮した食器の開発に取り組み、2024 年 5 月に「エレキソルトスプーン」を発売しました^{※2}。
- ・スプーン発売後、「スプーン以外の形態も欲しい」といった声や、スプーンを使わずに汁物を食べる習慣のある方々のニーズを受け、「エレキソルト カップ」を新たに開発しました。また、「エレキソルト スプーン」にもお客様の声を反映し、先端の小型化、食洗機対応、より自然な動作で効果が得られるよう改良を加え、リニューアル発売します。

※2 2024 年 5 月 20 日当社ニュースリリース [電気の力で減塩食品の塩味やうま味を増強する「エレキソルト スプーン」5 月 20 日（月）より公式オンラインストアにて数量限定で販売を開始 | 2024 年 | KIRIN - キリンホールディングス株式会社](#) 2024 年 5 月発売の「エレキソルト スプーン（ES-S001）」は販売終了

■製品特長（「エレキソルト カップ」、「エレキソルト スプーン」）

- ・ヤーマン株式会社（社長 山崎貴三代）が培ってきた美容機器製造と通電技術の知見や、キリンのパッケージイノベーション研究所の什器（機器）開発や評価技術を応用し、自然な動作で安定して電流が流れることと、食洗器対応を可能としました。
- ・日々の食卓シーンに馴染むデザインを採用しました。

■今後の展望

- ・「エレキソルト」シリーズのさらなるラインアップ拡充を進めるとともに、塩味やうま味に限らないさまざまな味覚領域を対象とした電気味覚の技術開発に取り組み、お客様が多様な食事を楽しめる、減塩にとどまらない食の課題解決を目指します。
- ・また、世界的な食の課題解決に向け、2026 年にはアジア圏での販売開始を目指します。グローバル展開を視野に入れながら、高齢化が進む日本においてはフードテック、ヘルステック、エイジテックの観点から、健康的な食事をよりおいしく、楽しくする提案と製品開発を今後も推進します。

■製品概要・販売チャネル

■製品概要 ※本品は医療機器ではありません

商品名・品番 **エレキソルト カップ ES-B001**

サイズ 約 W101×D130×H88(mm)

本体質量 約 186g (電池含まず)

電源 3V リチウムコイン電池 (CR2032)

価格 26,950 円 (税込)

特長 カップ内部の電極から微弱な電流が食品に流れ、塩味やうま味など、食事の味わいを増強する※効果を発揮します。安定して電流が流れる電極構造、耐熱性や耐久性の高い機器設計、食洗機で洗浄可能な構造としました。

※体感には個人差があります。また、料理によっても感じ方が異なる場合があります。

使用方法 カップ側面にあるスイッチで電源を入れお好みの強度 (3 段階) を選択し、通常のカップと同様にご使用ください。

製品詳細 <https://electricsalt.shop.kirin.co.jp/page/cup>

※ペースメーカー等の医用電気機器を装着されている方、未成年の方はご使用いただけません。公式オンラインストアの「安全上のご注意」または、化粧箱に記載されている「安全上のご注意」をご確認ください。

想定される使用方法

日常で食べられる汁物や麺類等でご使用ください。



商品名・品番 **エレキソルト スプーン ES-S002**

サイズ 約 W39×D201×H28 (mm)

本体質量 約 57g (電池含まず)

電源 3V リチウムコイン電池 (CR2032)

価格 24,750 円 (税込)

特長 スプーン先端の電極から微弱な電流が食品に流れ、塩味やうま味など、食事の味わいを増強する※効果を発揮します。カップに合わせてデザインを一新し、小型化と食洗機で洗浄可能な構造としました。

※体感には個人差があります。また、料理によっても感じ方が異なる場合があります。

使用方法 スプーンの柄にあるスイッチで電源を入れお好みの強度 (3 段階) を選択し、通常のスプーンと同様にご使用ください。

製品詳細 <https://electricsalt.shop.kirin.co.jp/page/spoon>

※ペースメーカー等の医用電気機器を装着されている方、未成年の方はご使用いただけません。公式オンラインストアの「安全上のご注意」または、化粧箱に記載されている「安全上のご注意」をご確認ください。

想定される使用方法

具沢山のスープやカレーに、チャーハンや丼に、ラーメンのレンゲ代わりに、その他食事全般でご使用いただけます。



■販売チャネル

- ・ 9 月 9 日 (火) 12:30～ エレキソルト公式オンラインストア <https://electricsalt.shop.kirin.co.jp/>
- ・ 11 月以降 ハンズ、ビックカメラなどの小売店の店頭およびオンラインストア ※取り扱い店舗、販売方法未定

■「エレキソルト」に搭載している技術

エレキソルトは、明治大学 (学長 上野正雄) 総合数理学部先端メディアサイエンス学科の宮下芳明研究室との共同研究によって開発した、減塩食品の塩味を約 1.5 倍※³に増強させる独自の電流波形の技術※⁴ (特許第 7704793 号) を搭載しています。

※³ 一般食品を模したサンプルと、食塩を 30% 低減させたサンプルでの塩味強度に関する評価の変化値。エレキソルトの技術 (電流 0.1~0.5 mA) を搭載した箸を用いた試験。現在または過去に減塩をしている/していた経験のある 40~65 歳男女 31 名に対し、試験用食品を食した際に感じた塩味強度をアンケートしたところ、31 名中 29 名が「塩味が増した」と回答。

※⁴ 2022 年 4 月 11 日 当社ニュースリリース[世界初！電気刺激の活用で塩味が約 1.5 倍に増強される効果を確認 | 2022 年 | KIRIN - キリンホールディングス株式会社](#)

■販売状況や受賞歴

- ・「エレキソルト スプーン (ES-S001)」は、2024 年 5 月の販売開始から約 7 カ月で予定台数の 7 倍を上回る注文数となり、減塩生活に取り組む方だけでなく、家族や友人への贈答品としても注目を集めました。2024 年 12 月には博多発祥のラーメン店「一風堂」とのコラボレーションで減塩でもおいしくラーメンを楽しめる体験機会を提供しました※⁵。

- ・ これまでに国内で 7 つの賞と、世界最大のテクノロジー展示会「CES Innovation Awards® 2025」※6 の受賞など、エレキソルトの事業、技術、商品が国内外で評価されました。

- ※5 2024 年 12 月 3 日 当社ニュースリリース [博多発祥のラーメン店「一風堂」と麒麟の「エレキソルト」のコラボレーション 塩分を 30%オフした減塩ラーメンを共同開発 一風堂 浜松町スタンドで 12 月に期間限定で販売 | 2024 年 | KIRIN - 麒麟ホールディングス株式会社](#)
- ※6 2024 年 11 月 15 日 当社ニュースリリース [麒麟の新規事業「エレキソルト スプーン」が「CES Innovation Awards® 2025」の 2 部門で受賞 | 2024 年 | KIRIN - 麒麟ホールディングス株式会社](#)

麒麟グループは、自然と人を見つめるものづくりで、「食と健康」の新たなよろこびを広げ、こころ豊かな社会の実現に貢献します。

(本件お問い合わせ先)

麒麟 エレキソルトお客様センター (麒麟ホールディングス株式会社 ヘルスサイエンス事業部エレキソルト担当)

TEL 0120-110-293 (平日 9:00~17:00) ※年末年始 (12/31~1/3) を除く

メールアドレス support@electricsalt.shop.kirin.co.jp