

# ハンズ新宿店で「エレキソルト」デバイスを用いた実証実験 「減塩ワークショップ」を実施

～家電量販店や雑貨店など、小売店舗での受容性を確認～

キリンホールディングス株式会社（社長 磯崎功典、以下キリン）、株式会社ハンズ（代表取締役社長 桜井 悟、以下ハンズ）のハンズ新宿店で、ハンズクラブ会員<sup>※1</sup>を対象にした「減塩ワークショップ」を、7月18日（火）から7月20日（木）までの期間、合計3回実施します。本ワークショップでは、減塩の重要性や、減塩生活で留意すべき内容を学ぶとともに、当社が開発中の「エレキソルト」デバイスで減塩食をお召し上がりいただくものです。参加は7月7日（金）からハンズHPで申し込みが可能です。

※1 ハンズが運営するスマートフォンアプリ「ハンズクラブアプリ」またはオンラインショップ「ハンズ ネットストア」にて所定の手続きにて会員登録を完了されたお客様

本ワークショップは、「エレキソルト」デバイスの販売に向けた実証実験の一環です。小売店舗の店頭で一般のお客様に「エレキソルト」デバイスを体験いただき、そこでいただいた声を踏まえて、家電量販店や雑貨店など小売店舗における「エレキソルト」デバイスの受容性を確認します。



## ■エレキソルトデバイスとは

「エレキソルト」デバイスは、キリンと明治大学（学長 大六野耕作）総合数理学部先端メディアサイエンス学科宮下芳明研究室との共同研究で開発した、減塩食品の塩味を約1.5倍<sup>※2</sup>に増強させる独自の電流波形の技術を搭載した、スプーンとお椀型のデバイスです。

※2 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0.1～0.5mA）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。



「エレキソルト -スプーン-」



「エレキソルト -椀-」

## ■減塩ワークショップ概要

- (1) 実施日： 2023年7月18日（火）～7月20日（木）  
各日1回実施（1回10名まで）
- (2) 実施場所： ハンズ新宿店 6階  
（住所）東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2 タイムズスクエアビル2～8F
- (3) 対象者： ハンズクラブ会員 合計30名
- (4) 提供メニュー： 市販減塩食品（レトルトカレー等）
- (5) 実施内容：
  - ・減塩セミナー（減塩の重要性、食事における注意事項、調理のコツなど）
  - ・「エレキソルト」デバイスの紹介
  - ・「エレキソルト」デバイスを用いた試食体験
- (6) 申し込みサイト： ハンズHP：<https://event.hands.net/try/tokyo/shinjuku/24194>  
※7月7日（金）11:00より申し込み開始

当社は、減塩に対して悩みを抱えるお客様へ価値を届けることができるよう、2023 年末の「エレクトロニクス」デバイス発売を目指しています。家庭での利用に加え、健康経営を推進している企業や、飲食企業などのコラボレーションを通じ、お客様が我慢や不満を抱えることなく、楽しく・おいしく・健康的な食習慣を実現できるサービスの提供を目指します。

キリングroupは、長期経営構想「キリングroup・ビジョン 2027 (KV2027)」の達成に向けて、「価値創造を加速する ICT」の実現を掲げ、その中核として DX による新たな価値創造に挑戦しています。また、「食から医にわたる領域で価値を創造し、世界の CSV<sup>※3</sup> 先進企業となる」ことを目指しています。その実現に向けて、ICT を活用したグループ全体の DX を加速させ、新たな価値を生み出すとともに、長年培ってきた高度な「発酵・バイオ」の技術をベースにして、人々の健康に貢献していく「ヘルスサイエンス領域」(ヘルスサイエンス事業)の立ち上げ、育成を進めていきます。

※3 Creating Shared Value の略。お客様や社会と共有できる価値の創造