

**電気ので減塩食品の塩味やうま味を増強する<sup>※1</sup>「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開始**  
 ～“塩分の取り過ぎ”という社会課題に向き合う麒麟の新規事業～

麒麟ホールディングス株式会社（社長 COO 南方健志、以下麒麟）は、ヘルスサイエンス領域の新規事業として、電気ので減塩食品の塩味やうま味を増強する食器型デバイス「エレキソルト スプーン」の予約・抽選販売を、2024年5月20日（月）より公式オンラインストア（<https://electricsalt.shop.kirin.co.jp/>）で開始します。初回は200台限定となります。また、6月より株式会社ハンズ（代表取締役社長 社長執行役員 桜井悟、以下ハンズ）の一部店舗でも数量限定で販売します。

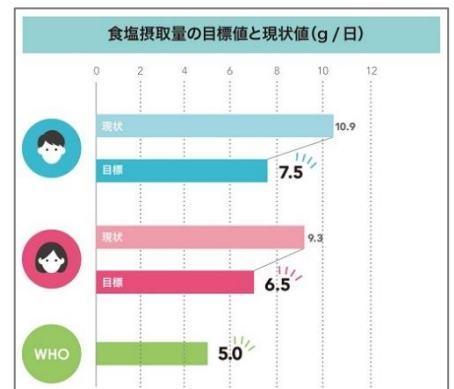


当商品は、明治大学（学長 上野正雄）総合数理学部先端メディアサイエンス学科の宮下芳明研究室との共同研究によって開発した、減塩食品の塩味を約1.5倍<sup>※2</sup>に増強させる独自の電流波形の技術<sup>※3</sup>を搭載した食器型デバイスです。当社は「エレキソルト スプーン」を通じ、おいしく生活習慣の改善ができる社会の実現を目指します。

- ※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。
- ※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0.1～0.5 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。
- ※3 2022年4月11日（月）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」  
[https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2022/0411\\_01.html](https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2022/0411_01.html)

**■ 日本人の“塩分の取り過ぎ”の課題と、減塩食の味に対する不満**

20歳以上の日本人が1日あたりに摂取する食塩量は10.1g<sup>※4</sup>と、WHO（世界保健機関）が掲げる食塩摂取推奨量5.0g<sup>※5</sup>と比較しても非常に多いことが分かっています。また、食塩摂取量は男女とも20歳以上の全ての年齢階級で「健康日本21（第二次）<sup>※6</sup>」の目標に達していません<sup>※7</sup>。「健康日本21（第三次）」では1日あたりの食塩摂取目標量がさらに引き下げられており、厚生労働省は、「食塩の過剰摂取」を日本人の最も重要な栄養課題としています。



厚生労働省 食環境戦略イニシアチブ  
食塩摂取量の目標値と現状値 (g/日)

当社が実施した調査<sup>※8</sup>では、塩分を控えた食事（減塩食）を行っている/行う意思がある方の内、約6割が減塩食に課題を感じ、その内の約8割の方が味に対する不満を抱えていることが分かりました。減塩食をおいしく続けることができれば、お客様の栄養課題の改善につながる可能性があります。

- ※4 厚生労働省 令和元年 国民健康・栄養調査
- ※5 2012年 WHO ガイドライン
- ※6 厚生労働省 食環境戦略イニシアチブ <https://sustainable-nutrition.mhlw.go.jp/contents/sodium>
- ※7 厚生労働省 国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針 [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/kenkou/kenkounippon21\\_00006.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/kenkounippon21_00006.html)
- ※8 麒麟調べ 調査時期：2021年6月 対象：首都圏在住40～79歳男女（N=4,411）形式：webアンケート調査 塩分を控えた食事を行っている/行う意思のある方は全体の約47%

**■ 社会課題とお客様ニーズに向き合う「エレキソルト スプーン」**

「エレキソルト スプーン」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、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した食器型デバイスです。

当社調査<sup>※9</sup>では、減塩に取り組まれている方が「薄味ではなく濃い味で食べたいもの」は、1位がラーメン、2位がみそ汁という結果になりました。これは減塩で食べることを控えているラーメンを「ご褒美食」として濃い味で食べたいというニーズや、「汁物」のように日常的に食べるものをおいしく食べたいというニーズが背景にあることを示しています。

エレキソルトの商品化に向けて、これまで箸やお椀といった食器を含め開発を続けてきましたが、お客様ニーズが高い食事の内容や技術特性を考慮し、まずは「スプーン」の開発及び販売を行うこととしました。

- ※9 麒麟調べ 調査時期：2022年1月 対象：減塩を実施している30～69歳男女120名 形式：CLT調査、複数回答可。この研究成果に関する当社ニュースリリース（2022年4月11日（月）） [https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2022/0411\\_01.html](https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2022/0411_01.html)

## ■製品概要・販売方法・開発者コメント

### ●製品概要

商品名 エレキソルト スプーン  
サイズ 約 W250×D38×H25 (mm)  
本体質量 約 60g (電池含まず)  
電源 3V リチウム電池 (CR2)  
価格 19,800 円 (税込)  
特長 スプーン先端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。食卓で自然に使うことができるよう開発当初から改良を重ね、持ちやすさと耐久性にこだわった設計としました。

### ●使用方法

※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。  
スプーンの柄にあるスイッチで電源を入れ好みの強度 (4 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/electricsalt-spoon/product/ES-S001/>  
※ペースメーカー等の医用電気機器を装着されている方、未成年の方など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「安全に関するご注意」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。



### ●販売方法

#### 1. エレキソルト公式オンラインストア (<https://electricsalt.shop.kirin.co.jp/>)

初回販売台数 200 台

※公式オンラインストアの商品購入画面からお申込みください。  
※お申し込み数が販売台数を上回る場合は抽選販売となります。  
応募期間 2024 年 5 月 20 日 (月) ~ 6 月 2 日 (日)  
※抽選販売の場合は 6 月 6 日 (木) にお申し込みいただいた皆様へご連絡いたします。

発送予定時期 2024 年 6 月中旬

※6 月以降も販売を予定しています。エレキソルト公式オンラインストアで順次公開します。

#### 2. ハンズ

販売日 2024 年 6 月中旬予定 ※詳細はハンズのエレキソルト特設ページを参照ください。  
(URL : <https://shinjuku.hands.net/item/7f/7f-14.html>)



### ●開発者からのコメント

ヘルスサイエンス事業部 新規事業グループ 佐藤 愛

減塩をされている方の「減塩の重要性はわかるけど、なかなか辛くて続けられない」というお声きっかけで、2019 年からエレキソルトの研究開発を始め 5 年以上の月日を経てようやく製品販売へと至りました。

食生活をより豊かなものにするために、減塩の開始や継続にハードルを抱えていらっしゃる方はもちろん、いろいろな方に食事を楽しむツールとしてエレキソルトを使っていただけたらと思っています。

## ■今後の「エレキソルト」展開について

今後もスプーン以外の食器類への展開や減塩食メニューの開発提案を進め、企業や自治体とも連携しエレキソルトの活用シーンや市場の拡大を図ります。エレキソルトは、お客様が楽しく・おいしく・健康的な食習慣を実現できるサービスの提供と健幸な社会の実現を目指します。

キリングループは、自然と人を見つめるものづくりで、「食と健康」の新たなよここびを広げ、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)

キリンホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション部

東京都中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028 メールアドレス [kirin-cc@kirin.co.jp](mailto:kirin-cc@kirin.co.jp)

企業情報 Web サイト <https://www.kirinholdings.com/> 商品・サービス情報 Web サイト <https://www.kirin.co.jp/>