

2024年1月11日
東洋製罐グループホールディングス株式会社
株式会社おいしい健康
シャープ株式会社

東洋製罐グループ × おいしい健康 × シャープ
～日本人の健康課題である「減塩」に、3社協業で挑戦～

容器・アプリ・デバイスで食塩使用量を“見える化”する 調味料IoTデバイス『ソルトも (Saltomo)』を用いた実証プロジェクトを開始



*デバイスは下部のトレイのみ。上部のボトルはイメージです

調味料IoTデバイス『ソルトも (Saltomo)』(左「プッシュタイプ」、右「トレイタイプ*」)

総合容器メーカーの東洋製罐グループホールディングス株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:大塚一男、以下「東洋製罐グループ」)とAI献立・栄養管理アプリを提供する株式会社おいしい健康(本社:東京都中央区、代表取締役CEO:野尻哲也、以下「おいしい健康」)、電機メーカーのシャープ株式会社(本社:大阪府堺市、代表取締役社長兼CEO:呉柏勲、以下「シャープ」)の3社は、調味料の使用量のデータ化が可能な調味料IoTデバイスと専用アプリを組み合わせ、食塩使用量を見える化することで減塩調理を実現する調味料IoTサービス『ソルトも (Saltomo)』を共同で開発しました。本サービスの早期実用化を目指し、実証実験の実施に向けた参画企業の募集を本日より開始いたします。

■本取り組みの背景

厚生労働省によると、健康維持のための目標量は男性7.5g/日未満・女性6.5g/日未満^{※1}を推奨しているものの、日本人の1日当たりの食塩摂取量の平均値は10.1g^{※2}であり、平均的な日本人の食生活で必要以上の食塩を摂取する傾向にあることが報告されています。また、食塩の摂りすぎは、生活習慣病などのリスクが高まる恐れも指摘されています。こうした課題に着目し、東洋製罐グループとおいしい健康は、日本の食卓の「減塩」に貢献するべく、2019年に協業を開始し、2021年に資本・業務提携契約を締結。医師や管理栄養士、医療機関、介護施設のスタッフなど、健康に配慮した食の現場の声をよく知るおいしい健康の知見と、容器の素材・成型技術に長けた東洋製罐グループの技術力を活かしたさまざまな取り組みを行ってまいりました。2020年よりシャープも本取り組みに参画し、3社共同で検討を進めた結果、食塩の見える化が可能な調味料IoTサービス『ソルトも (Saltomo)』の開発に至りました。

※1 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」より

※2 厚生労働省「令和元年 国民健康・栄養調査」より

■調味料IoTサービス『ソルトも (Saltomo)』概要

食事療法が必要とされる疾病医療においては、食塩摂取量の管理が重要とされています。しかし毎日の食事で、調味料の正確な計量や食塩摂取量の計算を行うことは非常にハードルが高く、十分な「減塩」を継続できないことが課題となっています。そこで3社は、本サービスを通じて、より簡単な「減塩」への取り組みをサポートし、多くの方の健康的な食生活の促進に貢献してまいります。

1. 2種類の調味料IoTデバイスにより、食塩使用量を自動記録

食塩などの顆粒調味料をワンプッシュで一定量 (0.3g) 出し、その回数から使用量を記録する「プッシュタイプ^{※3}」と、醤油などの市販の液体調味料を設置し、その重量差から使用量を記録する「トレイタイプ」を開発しました。

2. 専用スマートフォンアプリが、食塩使用量を見える化し、専用レシピを提案

調味料IoTデバイスで自動記録された食塩使用量 (日付/種類/使用量など) を専用アプリから確認できます。また、食塩使用量のデータに基づき、ユーザーに適した減塩レシピを提案します。

3. 医療現場のほか、病気療養後や健康管理のために厳格な食事療法が必要なお客さまを持つヘルスケア事業者や食品事業者に提供

調味料IoTデバイスと専用スマートフォンアプリを組み合わせることで、より簡単にお客さまの「減塩」への取り組みをサポートしていただけます。

※3 プッシュタイプについては、現在は食塩のみ対応。今後さまざまな調味料に対応予定。

■3社の役割

東洋製罐グループ	調味料IoTデバイスの容器開発
おいしい健康	専用スマートフォンアプリの開発、減塩レシピの提供
シャープ	調味料IoTデバイスの開発・提供、アプリの開発

■調味料IoTデバイスの仕様

タイプ	プッシュタイプ	トレイタイプ
外形寸法	直径55 × 高さ138mm (容器含む)	幅98 × 奥行98 × 高さ43mm
質量 (電池含む)	約148g	約177g

商品概要URL : <https://oishi-kenko.com/saltomo>

■「減塩」に関する意識調査アンケート

調味料IoTデバイスの使用感ならびに食塩の計量について、日本高血圧学会^{※4}および東洋製罐グループの取引先各位^{※5}にご協力いただき、実験およびアンケート調査を実施いたしました。

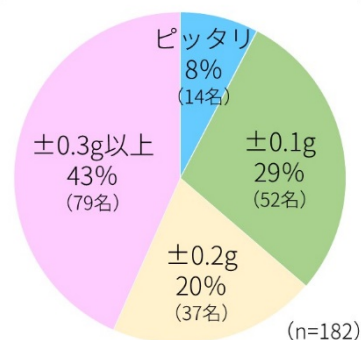
※4 2023年9月15日～17日開催の日本高血圧学会にて66名を対象に調査

※5 2023年11月8日～10日開催の完全招待制展示会Collaboration Fair 2023にて116名を対象に実験

・医療従事者の72%は「食塩摂取量の管理に困っている」と回答。理由は「計測・把握・継続が難しい」

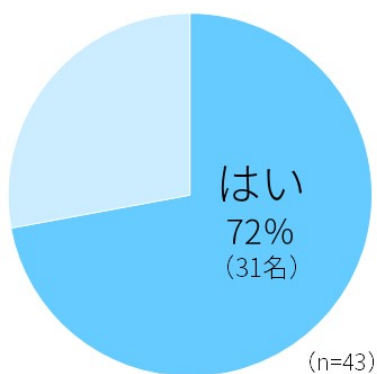
まずは、「塩少々チャレンジ」として、0.5gまたは0.4gの食塩（日本高血圧学会では0.5g、Collaboration Fair 2023では0.4gと設定）を、計量器を使わず小さじスプーンで計る実験を行いました。その結果、「ピッタリ計れた」方は14名（約8%）、計れなかった方は168名（約92%）となりました。医療従事者や食品メーカーの方でもコンマ数gの食塩を正しく計量することは難しいことがわかりました。

小さじスプーンで少量の食塩を計量する「塩少々チャレンジ」の結果

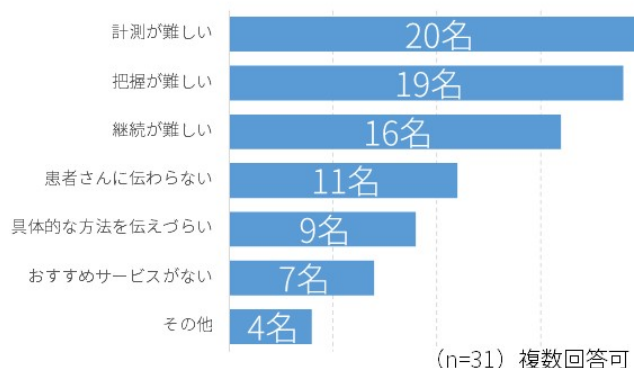


続いて、43名の医療従事者を対象に「現在、患者さんの食塩摂取量の管理でお困りですか？」（n=43、単一回答）という質問を行った結果、約72%の方が「はい」と回答。また、「はい」と回答した方に「食塩摂取量の管理のどのような点でお困りですか？」（n=31、複数回答）と質問した結果、第一位が「計測が難しい（約65%、20名）」、第二位が「把握が難しい（約61%、19名）」、第三位が「継続が難しい（約52%、16名）」という結果になりました。

現在、患者さんの食塩摂取量の管理でお困りですか？



「はい」とお答えの方にお聞きします。食塩摂取量の管理のどのような点でお困りですか？



さらに、「患者さんにどのような減塩指導をされていますか？」との質問には、「メニューで何g使用すべきかを伝える」「計量スプーンの使用を伝える」「具体的な食事内容を聞き取り、食塩摂取量を示す」などの回答がありました。そのほか、課題として「どの位かわからない、何に食塩が入っているかわからないと言われる」「小さじなど計量の説明をしてもわからない方が多い」といった意見もありました。

これらの結果が示すように、計量器を使用することなく適切な食塩摂取量の正確な計測を行うことは困難で、また、日々患者に接している医療従事者の方々であっても、患者にしっかりと食塩摂取量の管理を行うことは難しいとの結果を得ることができました。直接患者に指導を行う医療現場においては、こうした課題への改善策が特に必要と言えます。

・『ソルとも (Saltomo)』を体験した方の63%は、「減塩調理管理サポート」としての活用が有効と回答

あわせて本デバイスを実際に使用していただき、「プッシュタイプ・トレイタイプのユースケースとして当てはまりそうなものをすべてお選びください (n=57、複数回答)」というアンケートをとると、第一位に「減塩調理管理サポート (約63%)」、第二位に「調理負担の軽減 (約35%)」、第三位に「料理ができない苦手な方向け (約23%)」という結果が出ました。

最後に、デバイス・アプリに関しての意見を聞いたところ、「計るストレスが省かれて助かる」「かけすぎ防止に良さそう」「料理体験としても楽しそう」「アプリで簡単に食塩使用量がわかるのは良い」などのご意見をいただくことができました。

■今後の展開について

本サービスは、2025年度中の実用化を目指し、下記のような展開を想定しています。

- ① 調味料メーカー等のマーケティングツール
- ② 医療現場やレストラン・カフェの店頭等でのサービス提供ツール
- ③ 一般消費者向けの減塩サポートツール

当初は食品メーカーなどに展開し、本サービスで取得したデータをマーケティング支援の業務にご利用いただくことを想定しています。また、医療現場での検証や、外食産業におけるテーブル調味料等の利用実態調査なども行ってまいります。最終的には一般消費者向けに提供し、減塩トレーニングなどにも活用いただけるよう、活動を進めてまいります。

調味料IoTサービス『ソルとも (Saltomo)』は使い方によってさまざまなシーンでの利用が可能となります。共創パートナーも募集中ですので、気になる企業・団体の方はぜひお問い合わせください。

調味料IoTサービス『ソルとも (Saltomo)』実証プロジェクトに関するお問い合わせは、以下のウェブサイトの問い合わせフォームより承ります。

<https://oishi-kenko.com/saltomo>

■会社概要

会社名：東洋製罐グループホールディングス株式会社

創立：1917年（大正6年）6月25日

代表者：代表取締役社長 大塚一男

本社：〒141-8627東京都品川区東五反田二丁目18番1号大崎フォレストビルディング

URL：<https://www.tskg-hd.com/>

会社名：株式会社おいしい健康

創立：2016年（平成28年）7月1日

代表者：代表取締役CEO 野尻哲也

本社：〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町3-2 リブラビル3階

URL：<https://corp.oishi-kenko.com/>

会社名：シャープ株式会社

代表者：代表取締役社長 兼 CEO 呉柏勲

創業：1912年（大正元年）9月15日

本社：〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地

URL：<https://corporate.jp.sharp/>

【本件に関するお問い合わせ（報道関係者様）】

○東洋製罐グループホールディングス株式会社

サステナビリティ推進部コーポレートコミュニケーショングループ

電話：(03) 4514-2026 MAIL：tskg_contact@tskg-hd.com

○株式会社おいしい健康

広報担当

電話：(03) 6667-0081 MAIL：press@oishi-kenko.com

○シャープ株式会社

広報部

電話：大阪 (050) 5213-6795 / 東京 (050) 5357-5959