

NO SALT RESTAURANT 制作委員会

石井貴士(いしい医院 院長)

中村裕美(東京大学大学院情報学環 暦本研究室 / 日本学術振興会 特別研究員PD)

ジェイ・ウォルター・トンプソン・ジャパン

ー 全く塩分を使わない無塩料理のフルコースを提供 ー

「NO SALT RESTAURANT」 3/24(木)に発表

一般向け試食会実施決定 本日より予約スタート

先端テクノロジー「電気味覚」を活用し、「無塩料理」が
十分に味が濃く、“塩味”感じるおいしさに。



大学研究室 × 料理研究家 × 広告会社で構成されたNO SALT RESTAURANT 制作委員会は、普段、塩分を摂れない高血圧患者に対して、先端テクノロジー「電気味覚」を活用することで、全く塩分を使わない無塩料理のフルコースを提供するレストラン「NO SALT RESTAURANT」を2016年3月24日(木)に発表しました。

また、4月10日(日)に人数限定の試食会の実施が決定し、本日より特設サイトにて応募を開始します。電気味覚フォークを活用して無塩料理のフルコースを食べていただく「NO SALT RESTAURANT」で、高血圧の方にも楽しんで食事をしていただければと考えています。

※特設サイトURL: <http://labtokyo.jp/nosalt/>

NO SALT RESTAURANT

世界保健機関(WHO)の調査※によると、25歳以上で高血圧と診断された人は、2008年に世界で10億人を超え、3人に1人が高血圧であると言われています。高血圧になるリスクが高いにも関わらず、ほとんどの人は塩分摂取量を減らすのを難しいと感じているのではないのでしょうか。

※World Health Day 2013: measure your blood pressure, reduce your risk(WHO: 世界保健機関)
http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2013/world_health_day_20130403/en/

「NO SALT RESTAURANT」では、舌に電気刺激が与えた時に塩味、酸味、苦味などを感じることができる「電気味覚」を、食べ物の味と一緒に舌に届けられるよう設計された「電気味覚フォーク」を活用します。

メニューはSALTLESS SALAD(無塩マグロサラダ)、SALTLESS FRIED RICE(無塩ガーリックライス)、SALTLESS HAMBURG STEAK(無塩ハンバーグ)、SALTLESS PORK CUTLET(無塩トンカツ)、SALTLESS CAKE(無塩ケーキ)からなる無塩料理のフルコースを提供します。無塩、減塩での食生活をしている方は、本来食べたい物を食べることができず我慢していることが多いため、改めて「食」を楽しんで頂きたいという想いでメニューを開発いたしました。そのため、塩分が多いイメージのものや、ハイカロリーになりがちなものをあえて選定し、脳が記憶している塩味を錯覚として呼び起こすことでしっかりと味わえる食事が楽しめるように工夫しております。

電気味覚フォーク



無塩料理のフルコース



電気味覚とは、舌に電気刺激が与えられた時に感じられる味のことです。

電気味覚には栄養価がありませんが、味は感じます。このフォークは、電気味覚を食べ物と一緒に舌に届けられるよう設計されたものです。

※プロダクト実用化は、ジェイ・ウォルター・トンプソン・ジャパン、aircordが担当。

無塩、減塩での食生活をしている方は、本来食べたい物が食べられず、我慢していることが多いため、改めて、「食」を楽しんで頂きたいという想いでメニューを開発しました。

そのため、塩分が多いイメージのものや、ハイカロリーになりがちなものをあえて選定し、脳が記憶している塩味を錯覚として呼び起こすことでしっかりと味わえる食事が楽しめるように工夫しました。

- ①SALTLESS SALAD(無塩マグロサラダ)
- ②SALTLESS FRIED RICE(無塩ガーリックライス)
- ③SALTLESS HAMBURG STEAK(無塩ハンバーグ)
- ④SALTLESS PORK CUTLET(無塩トンカツ)
- ⑤SALTLESS CAKE(無塩ケーキ)

企画監修者

石井貴士

いしい医院 (<http://www.medicalstudio.jp/index.html>)

学歴:平成4年 東邦大学医学部卒業

<職歴>

平成4年 東邦大学医学部附属大森病院第二外科入局

平成13年 いしい医院 院長

平成17年 医学博士号取得

平成23年 川崎市医師会理事

国保連合会 外科系審査委員

技術開発者

中村裕美

東京大学大学院情報学環

暦本研究室 / 日本学術振興会

特別研究員PD



1986年生まれ. 博士(工学)。IPA 未踏2010年度スーパークリエイター。別の研究での試行錯誤から電気を調味料として利用する可能性を見出し、食器型電気味覚インタフェースを開発。

健康と食べる楽しみ、精神的充足を両立させる味覚提示技術として電気味覚の活用を進めている。

<http://www.apapababy.com/>

企画立案・全体統括

ジェイ・ウォルター・
トンプソン・ジャパン

J. WALTER THOMPSON JAPAN

ジェイ・ウォルター・トンプソンはニューヨークに本社を置き、90ヶ国を超える国々に200以上の拠点を持つ広告代理店です。ジャパン・オフィスは1956年東京で創立され、現在では国内での活動はもとより、海外に進出する日本企業のコミュニケーション戦略、広告やプロモーション、マス媒体の購入から調査・分析など、ブランドに関わる全ての活動をサポートしています。