

キリンの新規事業「エレキソルト スプーン」が「CES Innovation Awards® 2025」の2部門で受賞

キリングroup初となる「Digital Health 部門」「Accessibility & AgeTech 部門」で受賞

キリンホールディングス株式会社（社長 COO 南方健志）が新規事業として展開している、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」が、「CES Innovation Awards® 2025」の「Digital Health 部門」および「Accessibility & AgeTech 部門」の2部門で受賞しました。「CES Innovation Awards®」における受賞はキリングroupとしては初となります。

●CES®について

CES®は例年1月に米国ラスベガスにおいて開催される電子機器を中心とした製品やサービスの展示イベントで、1967年の開催から50年以上続く世界最大のテクノロジー展示会です。「CES Innovation Awards®」は、優れたデザイン・技術を有した製品・サービスを表彰するもので「CES Innovation Awards® 2025」には、過去最多となる3,400件以上の応募がありました。

※The CES Innovation Awards are based upon descriptive materials submitted to the judges. CTA did not verify the accuracy of any submission or of any claims made and did not test the item to which the award was given.



●受賞した2部門について

<Digital Health 部門>ヘルスケアやウェルネス領域を中心に、健康の管理や分析、病気の検知や治療効果を発揮するデバイスなどが対象となります。

<Accessibility & AgeTech 部門>障害のある方を含むあらゆる人々の使いやすさ（アクセシビリティ）に配慮した製品や高齢者の方などの自立支援への革新的な機能を備えた製品およびサービス、技術が対象となります。



●「エレキソルト スプーン」について

「エレキソルト スプーン」は塩分を控えたスープやカレーなどの食事をおいしく楽しめるように、微弱な電流の力で減塩食品の塩味やうま味を増強する^{※1}食器型デバイスで、2024年5月より販売を開始しました^{※2}。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^{※3}に増強させる独自の電流波形の技術^{※4}を搭載した食器型デバイスです。今後さらに企業や自治体とも連携し「エレキソルト スプーン」の活用シーンや市場の拡大を図り、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ていきます。

●受賞者コメント：キリンホールディングス株式会社 ヘルスサイエンス事業部 新規事業グループ 佐藤愛

「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ました。“塩分の取り過ぎ”は、世界的にも重要な健康課題です。今回、「エレキソルト スプーン」が目指すビジョンや技術開発の成果が評価され、このような賞をいただけたことを大変うれしく思うと同時に、今後への期待が込められたものと捉え、世界中のお客様に食を通じた健幸の価値をお届けできるよう事業を推進します。

キリングroupは長期経営構想「キリングroup・ビジョン 2027」を策定し、「食から医にわたる領域で価値を創造し、世界のCSV^{※5}先進企業となる」ことを目指して、人々の健康に貢献していく「ヘルスサイエンス事業」の育成を進めています。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。

※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 2024年5月20日（月）当社ニュースリリース

https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2024/0520_01.html

※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0.1～0.5mA）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。

※4 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

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

（お客様お問い合わせ先）

キリンホールディングス株式会社 お客様相談室（フリーダイヤル）0120-770-502