

博多発祥のラーメン店「一風堂」とキリンの「エレキソルト」のコラボレーション
塩分を30%オフした減塩ラーメンを共同開発
一風堂 浜松町スタンドで12月に期間限定で販売

キリンホールディングス株式会社（社長 COO 南方健志、以下キリン）と株式会社力の源ホールディングス（社長 山根智之）傘下の株式会社力の源カンパニー（以下力の源）は、力の源が運営する博多発祥のラーメン店「一風堂」の定番メニューである、とんこつラーメン「白丸元味」から塩分を30%オフ※1し、電気ので減塩食品の塩味やうま味を増強するキリンの「エレキソルト スプーン」※2を用いて喫食する減塩ラーメン「減塩白丸元味」を共同で開発しました。本ラーメンは「一風堂 浜松町スタンド」で12月13日（金）、14日（土）、21日（土）、22日（日）の4日程で限定販売します。



▲「減塩白丸元味」と「エレキソルト スプーン」

キリンの「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、塩分の取り過ぎという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。減塩に取り組まれている人を対象に行った調査では、「薄味ではなく濃い味で食べたいもの」の1位がラーメンでした※3。キリンは、減塩のために食べ控えているラーメンを「濃い味でおいしく食べたい」という“ご褒美食”としてのニーズがあると捉え、「エレキソルト スプーン」を使い、減塩でもおいしくラーメンを楽しめる方法と体験機会の提供を模索してきました。

力の源は、1985年に福岡県福岡市で「博多一風堂」を創業し、「食を通して新しい価値を創造し『笑顔』と『ありがとう』とともに世界中に伝えていく」ことを創業の精神として掲げる外食企業です。地域貢献活動に限らず、プラントベースやグルテンフリーのラーメンを開発※4するなど、さまざまなお客様のニーズに合わせた新しい食体験の提供に力を入れています。また、力の源には「ラーメンが大好きなのに食べることを我慢するのがつらい」というお客様の声が多く寄せられており、塩分の課題解決策を長年検討していました。

今回、お客様に楽しく・おいしい減塩の食体験をお届けしたいという2社の思いが合致し、「塩分の取り過ぎを気にせずおいしくラーメンを食べたい」というお客様の健康ニーズに応えるため、「エレキソルト スプーン」を用いて、楽しく・おいしく食べていただける減塩ラーメンを共同で開発しました。

※1 「白丸元味（通常トッピング）」の塩分を30%オフ

※2 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。

当社リリース 2024年5月20日 [電気ので減塩食品の塩味やうま味を増強する「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を開始 | 2024年 | キリンホールディングス \(kirinholdings.com\)](#)

※3 キリン調べ 調査時期：2022年1月 対象：減塩を実施されている30~69歳男女120名 形式：CLT調査、複数回答可

※4 力の源リリース 2021年1月22日 [【PressRelease】一風堂「プラントベース赤丸」2月1日から販売（配信版）.pdf \(chikaranomoto.com\)](#)

2023年11月1日 [【一風堂】グルテンフリーに初挑戦！子どもが家族のために考案した、小麦アレルギーでも食べられる米粉のラーメンを11/18、19 佐賀「子どもとつくる たべもの祭り」で限定販売！](#)

■概要

商品名 減塩白丸元味

※替え玉、トッピング変更はできません。

※「エレキソルト スプーン」をれんげの代わりに用いてお召し上がりいただけます。

販売日時 2024年12月13日（金）、14日（土）、21日（土）、22日（日）

時間：15:00~18:00

販売店舗 一風堂 浜松町スタンド（東京都港区浜松町1-27-6 マストライフ大門・浜松町1F）

販売価格 1,000円（税込） ※「エレキソルト スプーン」は含まれません

申込方法 事前のご予約と決済が必要です。以下のサイトより期間内にお申し込みください。

申込サイト <https://ippudo-kirin2412.peatix.com>

決済方法 クレジットカード（一括払い）

申込期間 12月4日（水）10:00~12月10日（火）23:59

その他 「エレキソルト スプーン」をご利用いただけない方、医師に相談の上ご使用いただく方など身体のトラブルを防ぐため、事前にエレキソルト公式サイト「安全上のご注意シート」を必ずご確認ください。また、お申し込みください [エレキソルト スプーン 安全上のご注意 \(kirin.co.jp\)](#)

■ 開発者の思い

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

「控えるよう言われているのだけど、それでもラーメンが食べたい」そんな切実なお声を、お客様から頂いていました。私もラーメンが大好きなので、どうかお客様に美味しいラーメンをお届けできないかと模索していたところ、力の源様から協働のご提案を頂きました。キリンと力の源様は「健康により減塩の食事を、おいしく楽しく食べてほしい」という共通の思いを持っています。ぜひ、減塩をされている方も、今はまだ減塩をされていない方も、“おいしいの、新しいかなえ方。”として、エレキソルトで減塩ラーメンをお楽しみいただくと嬉しいです。



株式会社力の源カンパニー 執行役員 商品本部 副本部長 富田 英信

これまで一風堂では食の多様性や可能性を広げるため、既成概念にとらわれない提案を行ってきました。塩分の摂取を制限されている方など、「ラーメンが食べたいけど食べられない」というお声も頂き、私どもとしても減塩のニーズに応えるための方法を考えていたところ、今回キリン社様のエレキソルトと出会いました。エレキソルトの技術を用いて、減塩でも美味しく食べることができるラーメンを是非ご体験ください。



エレキソルトは、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、さまざまな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」の新たなよろこびを広げ、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 エレキソルトお客様センター (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エレキソルト担当)

TEL 0120-110-293 (平日 9:00~17:00) ※年末年始 (12/31~1/3) を除く

メールアドレス support@electricsalt.shop.kirin.co.jp

エレキソルト公式サイト : <https://electricsalt.kirin.co.jp/>