

企業の“健康経営”推進に向けた新たな取り組み ソフトバンクの社員食堂で、 「エレキソルト」デバイスを用いた実証実験を実施

～社員食堂での結果を踏まえ、外食市場での「エレキソルト」展開可能性を探索～

キリンホールディングス株式会社（社長 磯崎功典、以下キリン）は、ソフトバンク株式会社（代表取締役 社長 執行役員 兼 CEO 宮川潤一、以下ソフトバンク）の社員食堂で、中央フードサービス株式会社（社長 荻田芳明、以下中央フードサービス）が開発した減塩食と「エレキソルト」デバイスを組み合わせたメニューの受容性を測る実証実験を、5月15日（月）に行います。本実証実験の結果を踏まえ、企業の社員食堂や飲食店などの外食市場での「エレキソルト」デバイスの展開可能性を探索します。

「エレキソルト」デバイスは、キリンと明治大学（学長 大六野耕作）総合数理学部先端メディアサイエンス学科宮下芳明研究室との共同研究にて開発された、減塩食品の塩味を約1.5倍^{※1}に増強させる独自の電流波形の技術を搭載した、スプーンとお椀型のデバイスです。

※1 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。

当社は、減塩に対して悩みを抱えるお客様へ価値を届けることができるよう、2023年末の「エレキソルト」デバイス発売を目指しています。ご家庭での利用に加え、健康経営を推進している企業や、飲食企業などとのコラボレーションを推進することで、お客様が我慢や不満を抱えることなく、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を目指します。



「エレキソルト -スプーン-」



「エレキソルト -椀-」

■ 実証実験概要

- (1)実施日： 2023年5月15日（月）
- (2)実施場所： ソフトバンク本社の社員食堂
- (3)対象者： ソフトバンク社員20名
- (4)提供メニュー： スンドゥブ、あんかけ炒飯、スープカレー
※いずれも通常品より減塩しています。
- (5)調査項目： ①「エレキソルト」デバイス利用時の食事満足度
②健康意識向上への影響度
③健康メニューの利用率向上への影響度



メニュー例 スープカレー

■ 実証実験実施の背景

・ソフトバンクは、2018年に制定した「健康経営宣言」の下、社員一人一人が心身ともに健康で常に活力あふれた集団であることを目指して、社員とその家族の健康維持・増進に向けた取り組みを推進しており、5年連続で健康経営優良法人（ホワイト500）に認定されているほか、2023年には「健康経営銘柄」に初選定されています。また中央フードサービスは、健康的でおいしい給食の提供に強みがある企業です。「健康経営」「環境」「品質」を重点課題としてSDGs項目の達成を目指し、給食事業を90の施設で展開するほか、和食・洋食・イタリアン・ベトナム料理など24業態約40店舗の外食事業を運営しています。

・ソフトバンクの社員食堂では、従業員の健康管理のため、中央フードサービスがスマートミールを提供していますが、従業員に喜ばれる減塩メニューの開発には試行錯誤していました。こうした中、昨年9月にキリンよりソフトバンクへ声をか

けたことをきっかけに、減塩食の取り組みに共感いただき、今回の実証実験を行うこととなりました。

・実証実験のメニューは、中央フードサービスの知見を生かし、本来は塩分が多く味が濃いメニューとして好まれている3品を選定し、減塩化に取り組みました。共同開発したおいしい減塩食と「エレキソルト」デバイスをセットで提供し、食事満足度を評価します。

キリングroupは、長期経営構想「キリングroup・ビジョン 2027 (KV2027)」の達成に向けて、「価値創造を加速する ICT」の実現を掲げ、その中核として DX による新たな価値創造に挑戦しています。また、「食から医にわたる領域で価値を創造し、世界の CSV^{※2}先進企業となる」ことを目指しています。その実現に向けて、ICT を活用したグループ全体の DX を加速させ、新たな価値を生み出すとともに、長年培ってきた高度な「発酵・バイオ」の技術をベースにして、人々の健康に貢献していく「ヘルスサイエンス領域」(ヘルスサイエンス事業)の立ち上げ、育成を進めています。

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