

減塩食品の塩味を増強する「エレキソルト」を共同開発する 明治大学宮下芳明教授が「イグ・ノーベル賞」を受賞

2023年のイグ・ノーベル賞にて、明治大学 総合数理学部 先端メディアサイエンス学科 教授の宮下芳明先生が「イグ・ノーベル賞（栄養学）」を受賞されました。心よりお喜び申し上げます。

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、明治大学 宮下芳明研究室との共同研究で、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を開発しました。

当社は、減塩に関する悩みを抱えるお客様が、おいしく生活習慣の改善ができるサービスの実現を目指し、この電流波形を用いた技術を搭載したスプーン、お椀型の「エレキソルト」デバイスを開発しました。現在 2023 年中の日本国内での発売を目指して、小売店舗や EC サイト、社員食堂など、さまざまなチャネルでの必要性を確認する実証実験を展開しています。

電気味覚での塩味増強効果と、おいしさを我慢しない減塩手法の提案を高く評価いただき、2022 年には「Innovative Technologies2022」を受賞しています。



「エレキソルト -スプーン-」



「エレキソルト -椀-」



【Innovative Technologiesにて】

左より

明治大学 総合数理学部先端メディアサイエンス学科 教授 宮下芳明

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

明治大学 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 鍛冶慶巨

宮下芳明先生の受賞を心からお祝いするとともに、キリングループは、「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」ことの実現に向けて、お客様の笑顔を創造する取り組みを推進していきます。

※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。

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

エレキソルトデバイス開発者 キリンホールディングス 佐藤愛



宮下先生、イグ・ノーベル賞のご受賞、誠にありがとうございます！まるで魔法のように食体験を変える先生の技術と研究へのご尽力が認められましたこと、先生のファンの一員としてとても感動しております。食事において“楽しさ”はとても重要な要素です。エレキソルトの社会実装をはじめとして、食の楽しさを広げる挑戦について、先生とご一緒できること、大変光栄でとてもワクワクしております。引き続き、ご指導を頂けると幸いです。

<参考プレスリリース>

研究成果（2022年4月11日（月）） https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2022/0411_01.html

「エレキソルト」デバイス（2022年9月7日（水）） https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2022/0907_01.html

Innovative Technologies2022 受賞（2022年11月18日（金）） https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2022/1118_02.html

ソフトバンク社員食堂での実証実験（2023年5月15日（月）） https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2023/0515_02.html

ハズ新宿店での実証実験（2023年7月7日（金）） https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2023/0707_01.html

<明治大学プレスリリース>

明治大学 総合数理学部 宮下芳明教授がイグ・ノーベル賞（栄養学）を受賞（2023年9月15日（金））

<https://www.meiji.ac.jp/koho/press/2023/ignobelprize.html>

(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