

ヤーマンの美顔器技術を減塩ソリューションに展開
キリンの減塩サポート食器「エレキソルト」のカップとスプーンを開発

「美しくを、変えていく。」をスローガンに掲げ、技術の力でグローバルに美の進化に挑み続ける5年連続美顔器マーケットシェア No.1^{*1}のヤーマン株式会社（所在地：東京都江東区、代表取締役：山崎貴三代、以下ヤーマン）は、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）が2025年9月9日（火）より販売開始する、電気ので減塩食品の塩味やうま味を増強する^{*2}減塩サポート食器「エレキソルト カップ（ES-B001）」と「エレキソルト スプーン（ES-S002）」の開発を行ったことをお知らせします。



キリンの「エレキソルト」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された減塩サポート食器です。今回発売する商品にヤーマンが培ってきた美容機器技術を応用し、日常の食卓に溶け込むシリーズが誕生しました。

■ 開発のポイント

● 美顔器開発で培った電気設計技術が叶える小型化と安定化

エレキソルトの塩味を増強する^{*2}仕組みは、イオンと呼ばれる味の成分の動きをコントロールさせるものです。本シリーズでもヤーマンが20年以上にわたって開発してきた「イオン導入美顔器」の中核技術である、「手元電極」と「作用電極」の設計の考え方を踏襲しています。これにより、安定した電流による作用と筐体の小型化を実現しました。

● 高難度の製品開発で培った防水構造技術

特許取得^{*3}したお風呂で使える防水の光美容器や電動ヘッドスパマシンなどの防水性と電気制御を両立させた高難度の製品開発の経験から、本製品でも高い防水性を実現しました。これによりスプーン、カップともに食洗機対応を可能としました。

● 日常の食卓になじむデザインとユーザビリティ

美顔器開発ではメインユーザーである女性の視点に立ち、手に取りやすく持ちやすいサイズや軽量設計を追求していますが、その知見を活かし、コンパクトかつ直感的な使いやすさを叶えました。また、家電でなく食器であることを重視したデザインにこだわりました。

本製品の開発では、当社が美容・健康分野で培ってきた技術を新たな領域に展開し、生活の中で“無理なく減塩”を実現できる、ユーザーの日常に根ざしたものづくりを目指しました。当社は先端テクノロジーと常識を変えるアイデアで、今後も美容の枠を超えた社会課題の解決に寄与する製品づくりにも、積極的に取り組んでまいります。

■ 製品概要 ※本品は医療機器ではありません

商品名・品番：エレキソルト カップ ES-B001

サイズ：約 W101×D130×H88(mm)

本体質量：約 186g（電池含まず）

電源：3V リチウムコイン電池（CR2032）

価格：26,950 円（税込）



特長：カップ内部の電極から微弱な電流が食品に流れ、塩味やうま味など、食事の味わいを増強する*2 効果を発揮します。安定して電流が流れる電極構造、耐熱性や耐久性の高い機器設計、食洗機で洗浄可能な構造としました。

※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。

※ペースメーカー等の医用電気機器を装着されている方、未成年の方はご使用いただけません。公式オンラインストアの「安全上のご注意」または、化粧箱に記載されている「安全上のご注意」をご確認ください。

製品詳細 <https://electricsalt.shop.kirin.co.jp/page/cup>

商品名・品番：エレキソルト スプーン ES-S002

サイズ：約 W39×D201×H28 (mm)

本体質量：約 57g（電池含まず）

電源：3V リチウムコイン電池（CR2032）

価格：24,750 円（税込）

特長：スプーン先端の電極から微弱な電流が食品に流れ、塩味やうま味など、食事の味わいを増強する*2 効果を発揮します。カップに合わせてデザインを一新し、小型化と食洗機で洗浄可能な構造としました。

※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。

※ペースメーカー等の医用電気機器を装着されている方、未成年の方はご使用いただけません。公式オンラインストアの「安全上のご注意」または、化粧箱に記載されている「安全上のご注意」をご確認ください。

製品詳細 <https://electricsalt.shop.kirin.co.jp/page/spoon>



取扱先：9月9日（火）12:30～エレキソルト公式オンラインストア <https://electricsalt.shop.kirin.co.jp/>

11月以降 ハンズ、ビックカメラなどの小売店の店頭およびオンラインストア ※取り扱い店舗、販売方法未定

■エレキソルトに搭載している技術

エレキソルトは、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キリンの共同研究によって開発された、減塩食品の塩味を約 1.5 倍^{*4}に増強させる独自の電流波形の技術^{*5}（特許第 7704793 号）を搭載しています。

■ヤーマン株式会社のご紹介

美しくを、変えていく。

1978 年の設立以来、精密電子機器メーカーとしての技術開発基盤を背景に、日本初の体脂肪計*の開発など、アルゴリズム設計に強みを生かしながら、革新的な製品を作ることに全力を注いできました。業務用美容機器からはじまり家庭用美容機器へ歩みを進め、美容機器専門メーカーとして「美しくを、変えていく。」をスローガンに掲げ、これからも先端テクノロジーと常識を変えるアイデアで、美しくなる夢や驚きをお届けしていきます。

*手足 4 点で計測するインピーダンス方式において

コーポレートサイト：<https://www.ya-man.co.jp/>

*1 (株)富士経済『美容家電 & 健康家電マーケティングトレンドデータ 2020』2018-2019 年実績、『美容 & 健康家電市場・関連サービストレンドデータ 2023-2024』2020-2022 年実績、美顔器カテゴリにおいて日本国内の美容家電全体におけるメーカーシェアとして

*2 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。

*3 特許第 7402356 号 防水構造の筐体を有する家庭用光美容器として（2025 年 1 月時点）/IPX7

*4 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。

*5 2022 年 4 月 11 日 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 | 2022 年 | KIRIN - キリンホールディングス株式会社](#)

※発表日現在の情報となります。最新の情報と異なる場合がございますのでご了承ください。

【誌面掲載用クレジット】

ヤーマン 0120-776-282 東京都江東区東陽 2-4-2 新宮ビル
ヤーマンコーポレートサイト <https://www.ya-man.co.jp/>

【本件に関する報道関係のお問合せ先】

ヤーマン株式会社 ブランド戦略本部 広報宣伝部 島田・寺石・小南
TEL : 03-5665-7336 FAX : 03-5665-7342 e-mail : pr@ya-man.com