

2024年5月20日
株式会社ハズ

イベント・商品情報

6月中旬より新宿店、梅田店、博多店にて販売開始 電気ので減塩サポート！「エレキソルト スプーン」販売 新宿店では実際に試食できる体験会を実施

株式会社ハズ(本社：東京都新宿区)はハズ新宿店、ハズ梅田店、ハズ博多店で6月中旬(予定)より、キリンホールディングス株式会社(本社：東京都中野区)が開発した電気ので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」を数量限定で販売いたします。

またハズ新宿店6F「HANDS DO」コーナーにて、開発者のお話を聞きながら実際に「エレキソルト スプーン」をお試しいただける体験会を実施いたします。



■ 「エレキソルト スプーン」とは

スプーン先端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(※)効果を発揮します。食卓で自然に使うことができるよう、持ちやすさと耐久性にこだわって設計されました。

※ペースメーカー等の医用電気機器を装着されている方、未成年の方などにご使用いただけない場合があります。

メーカーサイト「安全上のご注意」をご確認いただくか、商品パッケージに記載されている「安全に関するご注意」をご確認ください

安全上のご注意：https://electricsalt.shop.kirin.co.jp/contents/pdf/electricsali_quick_manual_v1_0.pdf

※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

<商品概要>

- ・本体サイズ：約 W250×D38×H25(mm)、約 60g(電池含まず)
- ・電源：3V リチウム電池 (CR2)
- ・価格：19,800 円 (税込)
- ・使用方法：スプーンの柄にあるスイッチで電源を入れ好みの強度(4段階)を選択し、使用します
- ・具だくさんのスープやカレー、チャーハンや丼に、ラーメンのレンゲ代わりに、その他食事全般にご使用いただけます

※商品の詳細については下記メーカーサイトにてご確認ください

<https://electricsalt.kirin.co.jp/products/index.html>



News Release

■ 販売方法

販売開始：2024年6月中旬予定

販売店舗：ハンズ新宿店、ハンズ梅田店、ハンズ博多店

販売方法：詳細はエレキソルト特設ページ（<https://shinjuku.hands.net/item/7f/7f-14.html>）でお知らせします

■ 体験会概要

開発者のお話を聞きながら、実際に「エレキソルト スプーン」で減塩メニューを食べてみて、効果を体験できるワークショップを開催します。

開催期間：2024年6月1日（土）～2日（日）

開催場所：ハンズ新宿店6F「HANDS DO」コーナー

定員：1回12名 所要時間：約45分

参加費：無料

イベント詳細・ご予約：HANDS DO（体験・イベント）ページ

<https://event.hands.net/try/18576/>



エレキソルト開発者 キリンホールディングス(株) 佐藤 愛 (さとう あい) 氏 コメント

減塩をされている方の「減塩の重要性はわかるけど、なかなか辛くて続けられない」というお声がきっかけで、2019年からエレキソルトの研究開発を始め、5年以上の月日を経てようやく製品販売へと至りました。

食生活をより豊かなものにするために、減塩の開始や継続にハードルを抱えていらっしゃる方はもちろん、いろいろな方に食事を楽しむツールとしてエレキソルトを使っただけたらと思っています。