

年 組 名前：

問1

キリンホールディングスは、
 みそ汁などの塩味を、約1.5倍
 強く感じる、何と何を
 開発しましたか。

-
-

問2

開発した食器は、どのような方法で
 塩味をアップしたと、感じさせて
 いるのでしょうか。

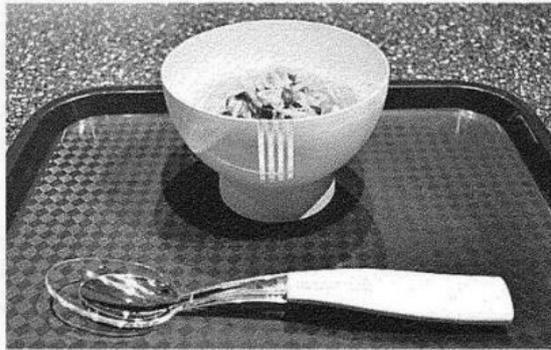
-
-
-
-

問3

あなたは、この食器が、何のために開発されたと思いますか。

-
-

食器で塩味50%アップ



キリンホールディングスは7日、みそ汁などの塩味を約1.5倍強く感じるおわんやスプーンを開発したと発表した。人体に影響のない微弱な電流を流すことで味

キリンホールディングスが開発した、塩味を強く感じるおわんとスプーン

キリン 微弱電流、味覚を変化

の感じ方を変化させる「電気味覚」技術を活用。減塩食をおいしく食べられる食器として、2023年の商品化を目指す。

明治大の宮下芳明教授らと共同で開発。おわんの側面やスプーンの柄にあるスイッチで電源を入れると、おわん内部やスプーン先端に微弱な電流が流れる。塩味の強さは数段階に分けて調節できるようにする予定という。

年内に使い勝手や利用者の満足度を確かめる実証実験を実施し、商品開発に生かす。開発担当者は「濃い味が好まれる汁物やラーメンなども、減塩でおいしく食べてもらいたい」と話している。

(2022年9月8日付 山梨日日新聞6面)