

各位  
2020年2月17日(月)

東洋製罐グループホールディングス株式会社

## ～東洋製罐グループの社会課題解決プロジェクト「OPEN UP! PROJECT」～ 第三弾として、「食品」ではなく「容器」で“日本人の減塩”に貢献する 『ソルトーフカップ(Salt Off Cup)』3種を発表

創業100年を超える東洋製罐グループは、次の新しい100年を創造するべく、これまで培った容器の技術力やノウハウを活かして一人ひとりが抱える課題を解決していくことを目的としたイノベーションプロジェクト「OPEN UP! PROJECT」を2019年より始動。そしてこの度、株式会社おいしい健康と共同開発した自然に“減塩”に取り組める3種類の豆腐容器を発表いたします。



ソルトーフカップ(Salt Off Cup)・ハカル



ソルトーフカップ(Salt Off Cup)・ミエル



ソルトーフカップ(Salt Off Cup)・ミセル

「OPEN UP! PROJECT」は、大衆にとどまらない細かなニーズと一人ひとりが抱える課題に向き合うことでイノベーションを起こし、より豊かな社会の実現を目指すプロジェクトです。第一弾では、祭り訪問型日本酒充填サービス『詰太郎』、第二弾では、家族の楽しい食事をサポートする『猫舌フーフー』のコンセプトモデルを発表。そしてこの度は、“日本人の食塩の過剰摂取”という課題に着目いたしました。

厚生労働省が発表した「平成30年 国民健康・栄養調査結果の概要」によると、平成30年の日本人の1日当たりの食塩摂取量の平均値は10.1gとなっていますが、1日当たりの食塩摂取量は世界保健機関(WHO)では5g未満、日本高血圧学会では6g未満を推奨しており、日本人は食塩を過剰に摂取しているといえます。食塩の摂り過ぎは、脳卒中や心筋梗塞、心不全、不整脈などの原因になってしまう可能性があります。近年、食事において減塩への意識が高まっているものの、平成20年の10.9gから0.8gしか減少しておらず、食塩摂取目標にはまだまだ届かないのが現状です。

こうした背景をうけて、食べるものだけでなく、容器という新しいアプローチから日本人の減塩に貢献できないかと考え、管理栄養士監修のレシピ検索・献立作成サービス「おいしい健康」と今回発表する『ソルトーフカップ(Salt Off Cup)』を共同で開発いたしました。きっかけとなったのは、「OPEN UP! PROJECT」の一環でおいしい健康社と様々なリサーチ、ディスカッションを行っていきなかつた、ある病院でのエピソードです。看護師さんが患者への食事を用意するなかで、空の豆腐容器をすぐに捨てるのではなく、醤油のかける量を計るのに活用したり、再利用することで洗い物の負担を軽減していたことから着想を得て、便利かつ自然と“減塩”に繋がる以下の3つの容器が誕生いたしました。100年以上容器に向き合ってきた東洋製罐グループの技術と病気の予防・管理、ダイエットなどを目的としたサービス展開を行っているおいしい健康社のノウハウが詰まったプロダクトとなっております。

### ①豆腐の容器が計量器に！「ソルトーフカップ(Salt Off Cup)・ハカル」

「大きじ1」「小さじ2分の1」など、液体を入れた際にその量がひと目で分かる目盛りが付いた豆腐容器です。形が揃っているので重ね置きでき、透明性の高いパックなので、分量を目で確認しやすいメリットがあります。一般的には使い捨てされる豆腐容器ですが、捨てずに保管しておくことで、計量容器として使用できます。またおいしい豆腐を食べれば食べるほど、計量容器が増えていき、計量スプーンや計量カップなどを使う必要がなくなるため、洗い物の負担を軽減できます。壊れるまで使えば、ゴミの削減にも繋がります。20歳～75歳の男女を対象にした調査(※1)では、49.2%と約半数の方が自宅に計量スプーンを「持っていない」「使わない」「ほとんど使わない」「あるか不明」という結果がでています。(未婚男性は69.3%) ちょっとの工夫で計量という習慣が身につく、醤油の掛けすぎを防ぐことで、豆腐本来の味を最大限引き出すことができます。まさに「おいしさ」と「健康」を両立する、あたらしい取り組みです。

(※1) 東洋製罐グループ調べ(2020年に20歳から75歳の男女6,536名を対象に、インターネット上でアンケート調査を実施)



### ②豆腐にかけた醤油の量が一目でわかる！「ソルトーフカップ(Salt Off Cup)・ミエル」

数字の「1」「2」「3」の形をした“くぼみ”を施した豆腐容器です。この“くぼみ”があることで、豆腐自体にも「1」「2」「3」の形の“くぼみ”ができます。「1」の“くぼみ”には1cc、「2」の“くぼみ”には2cc、「3」の“くぼみ”には3ccがぴったり入るように設計されており、醤油をかける量の“見える化”を行いました。普段は目分量で醤油を掛けている方にとっては、自身が掛けている量を知ることができ、減塩を意識するきっかけにも繋がります。また、小さなお子様が数字に接しながら楽しく計量の習慣をつけるきっかけに繋がることも期待しています。事前に実施した実証実験(※2)では、豆腐に醤油をかける量が最も減った方で約5g減、平均でも0.49g減と抑制される結果が得られました。特に、普段3g以上の醤油を豆腐にかける方は平均で1.86g減量できました。

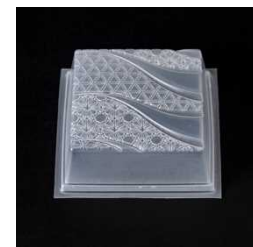
(※2) 20代から50代の男女41名を対象に、一般的な容器と本容器を使用した際の豆腐にかけた醤油の量を比較



### ③見た目を楽しみながら自然に減塩！「ソルトーフカップ(Salt Off Cup)・ミセル」

醤油をかける量を抑制するため、和柄の“くぼみ”を施した豆腐容器。1cc程度の醤油を掛けると、綺麗な和柄模様が豆腐の表面に現れます。お手軽な冷奴も華やかな印象になり食卓を彩ります。また、“くぼみ”が上面全体にまんべんなく施されているので、醤油が豆腐全体に行き渡りとどまることで、少ない醤油の量でも美味しく食べることができます。これまでにない豆腐の見た目を楽しみながら、自然と減塩に繋がる容器です。かける液体の量を抑制しながらデザイン性にも優れたこの容器は、豆腐だけではなくゼリーやプリンなど様々なシーンで再利用できるというメリットもあります。

“減塩”の必要性が高まる中、私たちは創業100年で培ってきた技術力とノウハウを活かし、“食品”ではなく“容器”から日本人の食塩の過剰摂取という課題に取り組んでまいります。今後は食品メーカーなどとの協業により、商品展開を行っていく予定です。



## プロダクト概要

### ①ソルトーフカップ (Salt Off Cup) ハカル

サイズ：95×95×28mm

満注内容量：145ml

レトルト殺菌：○

### ②ソルトーフカップ (Salt Off Cup) ミエル

サイズ：100×100×24mm

満注内容量：133ml

レトルト殺菌：○

### ③ソルトーフカップ (Salt Off Cup) ミセル ※角形

サイズ：91×91×32mm

満注内容量：175ml

レトルト殺菌：○

商品概要URL：<https://jp.open-up.tskg-hd.com/ideas/saltoffcup/>

※①②③全ての容器において、各案件毎にサイズ、容量、デザインの調整可能です。

## OPEN UP! PROJECT」について

100年以上の歴史を持つ東洋製罐グループは、これまで時代によって変化する世の中の課題に対して真剣に向き合い、“日本初の自動製罐”や“アイスクリームの紙カップ”、“世界初のレトルトパウチ”の発明など容器のイノベーションに常に挑戦し続けてまいりました。

そして今、人々が同じものを使い、食し、同じ生き方を求める“大衆の時代”から、それぞれが選んだ生き方を求める“個の時代”へと変化しています。その中で東洋製罐グループは、次の100年を創造するべく、大衆にとどまらない細かなニーズと一人ひとりが抱える課題に向き合うことでイノベーションを起こし、より豊かな社会の実現を目指すプロジェクト「OPEN UP! PROJECT」を発足いたしました。

(「OPEN UP! PROJECT」公式サイトURL：<https://jp.open-up.tskg-hd.com/>)



## 会社概要

会社名：東洋製罐グループホールディングス株式会社

創立：1917年（大正6年）6月25日

代表者：取締役社長 大塚一男

本社：〒141-8627東京都品川区東五反田二丁目18番1号大崎フォレストビルディング

URL：<https://www.tskg-hd.com/>

【本リリースに関するお問い合わせ先】  
『OPEN UP! PROJECT』事務局 担当：三木  
tel：03-4586-6504 mail：open-up@tskg-hd.com