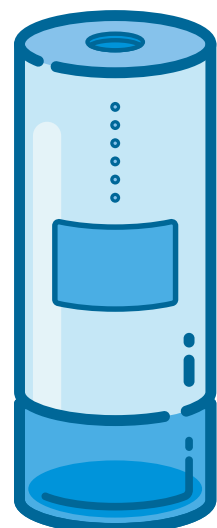
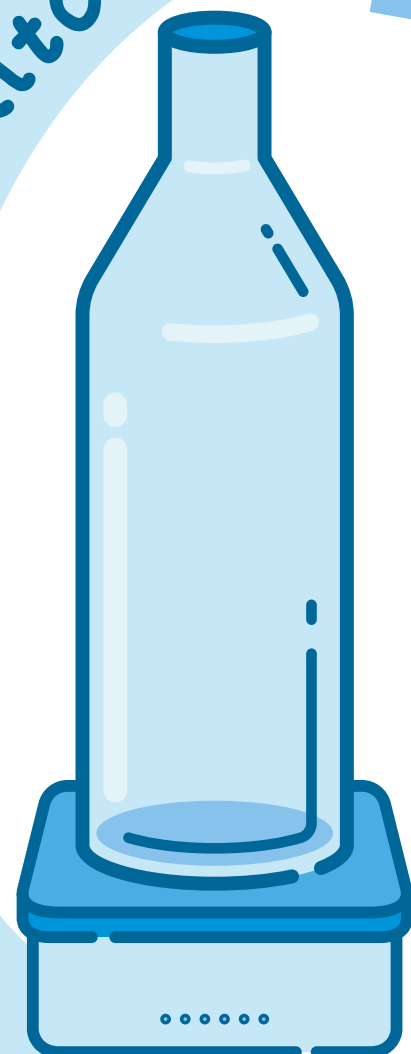


Saltomo

ソルとも

COOKING



少し先の キッチンと調理

技術や経験ではなく、
データで調味料の最適な分量がわかれば、
おふくろの味やレストランの味を
再現できるかもしれません。

RFIDタグ内蔵キャップ

エアゾールの霧と泡のコーディネート

FRIDGE

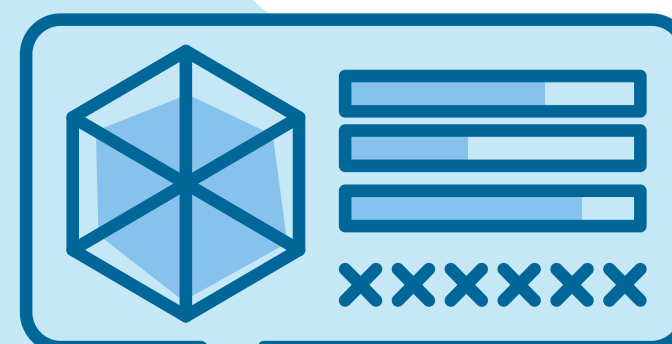
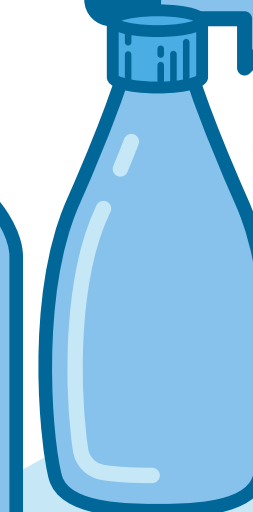
少し先の 食糧管理

容器のデータから冷蔵庫やアプリで
管理できれば、1日の消費データを使用した
健康管理や、賞味期限の見える化による
食品ロス対策が可能になるかもしれません。



150 kcal
XXXXXXXX

賞味期限
2024
10/25



少し先の 食卓と健康

無意識に使っている塩分使用量の見える化が
実現できれば、そのデータを利用して
健康な体作りができるかもしれません。

HEALTH CARE

ソルとも