参加記念品（返礼品）一覧

参加記念品番号 3001：★◆ 紫紺染ストール
3002：◆ キリン　エレキソルト カップ
3003：◆ キリン　エレキソルト スプーン
※参加記念品名の前に「★」のあるものは参加記念品限定品、「◆」のあるものは教育・研究・社会連携活動関係品となります。

参加記念品番号 3001

★◆ 紫紺染ストール＜農学部・伊藤善一専任講師＞

2026 年 12 月末までの受注生産、2027 年４月から順次発送予定







貴重な紫根を贅沢に使用し、世界遺産・富岡製糸場がある群馬県富岡市で生産された大変貴重な純国産蚕糸（さんし）を用いた「富岡シルク」をベースに、京都「tezomeya」の職人技で染め上げた逸品です。

伝統が紡いだ尊い縁（ゆかり）に感謝を込めてお届けします。古来より邪気を払う最高位の色とされた“紫紺染”を、特別な日の胸元を彩る一生モノの「お守り」として末永くご愛用ください。

【品の情報】
寸法：約　W1800×H400㎜

【重要：お申し込み前に必ずご確認ください】

紫根染製品の特性について

本製品は、非常に希少な天然染料、国産「紫根（しこん）」（明治大学黒川農場フィールド先端農学研究室生産）を使用し、一つひとつ手作業で染め上げております。化学染料にはない天然素材ならではの風合いをお楽しみいただくため、以下の特性についてご理解・ご了承の上、お申し込みくださいますようお願い申し上げます。

○　製品の匂いについて

開封時、紫根特有の少し独特な匂いが感じられる場合がございます。これは成分本来の特徴であり、品質や安全性にはまったく問題ございません。匂いが気になる場合は、ご使用前に風通しの良い日陰にしばらく干していただくことで、徐々に和らいでまいります。

○　色ムラ・個体差について

職人が１枚ずつ手作業で染めているため、仕上がりにはわずかな色ムラや濃淡の個体差が生じます。そのため、掲載写真と全く同じ色合いの商品はございません。世界にひとつだけの表情としてお楽しみください。

○　色落ち・色移りについて

天然染料の性質上、雨や汗などの水濡れ、または強い摩擦によって色落ち、および他の衣類等への色移りが生じることがございます。特にお使い始めのうちは、白い衣服やバッグなどとの組み合わせにご注意ください。

○　お洗濯について

お洗濯の際は、他のものとは分けて「単独」で、中性洗剤を使用し優しく手洗いしてください。漂白剤や蛍光増白剤の入った洗剤は使用しないでください。洗濯後は直射日光を避け、必ず陰干ししてください。

以上の特性についてご理解・ご了承の上、お申込みくださいますようお願い申し上げます。

“紫紺染”ポケットチーフに込めた想い

明治大学は 1915 年の校旗制定時、大学の更なる発展を願い、冠位十二階の最高位の色「深紫（こきむらさき）」を採用しました。「紫根（しこん）」で染められたこの色が時代とともに“紫紺”と称され、スクールカラーとなった歴史があります。創立 150 周年に向け、この本来のルーツである、「紫根」を用いた本物の「紫根染」の美しさを届け、失われつつある日本の伝統工芸に目を向けてほしいという想いから、特別な“紫紺染”の参加記念品を制作しました。



伊藤善一研究室

染料となる植物「ムラサキ」は、絶滅危惧種であり、栽培も極めて困難ですが、黒川農場フィールド先端農学研究室の伊藤専任講師と学生達による熱意と努力の結果、高品質な紫根の栽培に成功。その品質は、文化財領域においても高く評価され、古典的染色技術の復元研究や、一般に流通しない貴重な古典染料として、神社仏閣の宝物製作・修理等に重用されています。

参加記念品番号 3002

◆ キリン　エレキソルト カップ＜総合数理学部・宮下芳明専任教授＞

2026 年 10 月から順次発送予定







スープなどの液体状の食事を楽しむシーンに最適で、微弱な電気のチカラでおいしさと健康をかなえてくれる減塩サポートカップです。

「電気味覚」の技術を活用し、食事中にごく弱い電気を流すことで、食事の塩味やうま味を増強してくれます。塩分を増やすことなく、料理本来のおいしさを引き立て、減塩生活を無理なく続けるサポートを目指しています。

※体感には個人差があります。本品は医療機器ではありません。

【品の情報】

寸法：約　W101×D130×H88㎜
質量：約　186g（電池含まず）
電源：3V　リチウムコイン電池（CR2032）
付属品：動作確認用電池（CR2032）1 個、取扱説明書（保証書付）、簡易マニュアル
材質：カップ部分（樹脂部）　ポリプロピレン
　　カップ部分（電極部）　ステンレス
　　底蓋部分（樹脂部）　ポリカーボネート、ポリプロピレン
　　底蓋部分（電極部）　ステンレス
耐熱温度：カップ部分　100℃
取扱い上の注意：●火中投入・加熱しない。高温で使用・放置しない。●火のそばに置かない。●電子レンジでは使用しない。●冷凍庫に入れて使用すると破裂するおそれがあります。

参加記念品番号 3003

◆ キリン　エレキソルト スプーン＜総合数理学部・宮下芳明専任教授＞

2026 年 10 月から順次発送予定







毎日の食卓のいろいろなシーンで気軽につかえて、微弱な電気のチカラでおいしさと健康をかなえてくれる減塩サポートスプーンです。

「電気味覚」の技術を活用し、食事中にごく弱い電気を流すことで、食事の塩味やうま味を増強してくれます。塩分を増やすことなく、料理本来のおいしさを引き立て、減塩生活を無理なく続けるサポートを目指しています。

※体感には個人差があります。本品は医療機器ではありません。

【品の情報】

寸法：約　W39×D201×H28㎜
質量：約　57g（電池含まず）
電源：3V　リチウムコイン電池（CR2032）
付属品：動作確認用電池（CR2032）1 個、取扱説明書（保証書付）、簡易マニュアル
材質：持ち手部分（樹脂部）　ポリプロピレン、ポリカーボネート、熱可塑性エラストマー
　　持ち手部分（電極部）　ステンレス
　　スプーン先端部分（樹脂部）　メラミン樹脂
　　スプーン先端部分（電極部）　ステンレス
耐熱温度：スプーン先端部分　100℃

宮下芳明先生からのコメント

健康のために減塩が必要でも、薄味では食事を楽しみにくい。エレキソルトは、こうした声に応えるため、キリンホールディングスと宮下研究室が共同開発した食器です。もともとは、コンピュータで色や音を変えるように、味も変えられないかと考え、微弱な電流を流すストローや箸などを試作・検証し始めたのがきっかけです。実験を重ねる中で、食品中のナトリウムイオンなどの動きを電気で制御し、塩味やうま味の感じ方を変えられることがわかってきた、というわけです。出発点となった 2011 年の論文は、2023 年にイグ・ノーベル賞（栄養学）を受賞しました（当時の大学院生、中村裕美さんとの共同受賞）。2019 年からキリンと社会実装に向けた共同研究を進め、普段の食卓で使えるスプーンやカップへと進化しました。学生たちと行ってきた研究が、多くの方の日常に届く商品になったことを嬉しく思っています。これも、学生たちと多様な分野に挑戦できる環境があったからこその社会実装だと思っております。明治大学、職員の皆様、校友の皆様に感謝申し上げます。今後も、おいしさを我慢せず健康を保てる食生活を、味覚メディアの力で実現していきたいと考えています。