

介護食品市場に参入 “容易に噛める” “歯ぐきでつぶせる” 「やわらかいごはん」2種を発売



アイリスオーヤマ株式会社（本社：仙台市、代表取締役社長：大山 晃弘）は、介護食のニーズに対応するため、通常のご飯よりも食べやすいおかゆ状の主食「やわらかいごはん 容易にかめる」と「やわらかいごはん 歯ぐきでつぶせる」を2019年9月10日より発売します。全国のGMS、ホームセンターやドラッグストアを中心に発売し、初年度100,000個の販売を目指します。

現在、65歳以上の高齢者が日本の総人口の28%※1を超え、超高齢社会が急速に進んでいます。そうした中で在宅介護者の増加に伴う介護食のニーズの高まりを背景に、ユニバーサルデザインフード※2の市場が拡大する一方で、主食であるご飯の「容易に噛める」「歯ぐきでつぶせる」区分の製品はまだ少ないのが現状です。さらに在宅介護は、仕事と両立する必要がある場合も多く、手間なく簡単に食事を準備でき、介護者、被介護者の双方にとって負担の少ない商品が求められています。

今回発売する「やわらかいごはん」は、電子レンジで温めるだけで容易に食べられるよう、おかゆ状にしたご飯で「容易に噛める」「歯ぐきでつぶせる」の2種類の固さから選ぶことができ、軽度の支援が必要な方の介護食から毎日の食卓まで、幅広く対応できます。15℃以下の環境で精米したお米を当社独自の手法により添加物を使用せず、水のみでパックごはんに加工作しているため、お米そのものの美味しさを楽しめます。また、温めたあとは茶碗に移し替える必要がなく、手間を省いて簡単に食事を準備できます。

当社は今後も、生活者の暮らしに密着した商品開発を行い、快適な生活の実現に貢献していきます。

※1：総務省「人口推計」より（2018年9月15日現在）

※2：日常の食事から介護食まで幅広く使うことができる食べやすさに配慮した食品。日本介護食品協会が定めた規格に適合する商品にユニバーサルデザインフードのマークが記載されており、「かたさ」や「粘度」の規格により分類された4つの区分（「容易にかめる」「歯ぐきでつぶせる」「舌でつぶせる」「かまなくてよい」）のほか、「とろみ調整」で構成されている。

NEWS RELEASE

■商品特長

1. お米の美味しさを楽しめる添加物不使用
2. 温めるだけで簡単に食べられる容器入り
3. 選べる2つの柔らかさ

1. お米の美味しさを楽しめる添加物不使用

15℃以下の環境で精米したお米を当社独自の手法により酸味料などの添加物を使用せず、水のみでパックごはん加工しているため、お米そのものの美味しさを楽しむことができます。またお米には、宮城県産のひとめぼれを100%使用しています。



2. 温めるだけで簡単に食べられる容器入り

電子レンジで温めるだけで簡単に食べられる容器入りなので、茶碗へも移しやすく、パックのままでも提供するため、手間を省いて簡単に食事を準備できます。

3. 選べる2つの柔らかさ

ユニバーサルデザインフード^{※2}区分に基づき「容易に噛める」「歯ぐきでつぶせる」の2種類の固さから選ぶことができ、軽度の支援が必要な方の介護食から毎日の食卓まで、幅広く対応できます。

■商品仕様

	やわらかいごはん	
	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる
商品画像		
内容量 (1個あたり)	150g	
原材料名	うるち米(宮城県産)	
入り数	1P/3P	
賞味期限	製造より13ヵ月	
参考価格 (税抜)	148円/398円	
発売日	2019年9月10日	

※当社は、10月23日(水)から10月25日(金)まで開催する「介護&看護 EXPO」に初出展いたします。(場所：幕張メッセ)