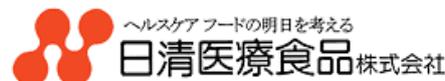


2016年11月2日

各位



問合せ先 総務部広報課 担当：神戸

連絡先 03-3287-3619

「黒田式高齢者ソフト食」をセントラルキッチンで介護の現場へ 新介護食「モバイルプラスやわら御膳」誕生

より安心・安全で“食を楽しめる”、高齢者の嚙む力を活かした“刻まない”介護食

病院・介護福祉施設での給食サービスのリーディングカンパニーである日清医療食品株式会社（本社：東京都千代田区、社長：菅井正一 以下「日清医療食品」）は、農学博士・管理栄養士の黒田留美子先生が考案した「黒田式高齢者ソフト食（以下、黒田式ソフト食）」を当社セントラルキッチン「モバイルプラス」の技術により介護の現場で簡単に提供できるよう新開発した、“食事を楽しむ”ことができる新介護食「モバイルプラスやわら御膳」の提供を2016年11月より開始します。



現在、「弱い力で噛むことができる」高齢者向けの介護食として、多くの施設で食事を細かく刻んだ「きざみ食」が提供されていますが、「きざみ食」は見た目も悪く、食べづらだけでなく、誤嚥性肺炎の危険性も指摘されるなど、高齢者が“安全に食を楽しむ”には多くの課題を抱えています。

今回開発した「モバイルプラスやわら御膳」は、調理法の工夫や各種測定による数値化により、安全に配慮された“刻まない”高齢者食「黒田式ソフト食」の理論を用い、噛むこと、飲み込むことが難しくなった高齢者にも、安全かつ見た目に美しく、味もおいしい料理が提供できる新しい介護食です。

当社のセントラルキッチン「モバイルプラス」で集中調理を行うため、各受託先では「温める」「和える」「カットする」だけで簡単に提供することができます。慢性的な人手不足が指摘される昨今の介護施設においても、ひと手間かけたこだわりの料理が365日、朝・昼・夕、四季折々のお食事を提供することが可能です。

日清医療食品では、今後さらなる高齢化社会を迎える日本において、新たな介護食のスタンダードとして「モバイルプラスやわら御膳」の普及を促進し、高齢者の安心・安全で“楽しめる”食事を提供してまいります。

【「モバイルプラスやわら御膳」特長】

■高齢者の“噛む力”を活かした刻まない介護食

噛む力が弱ってきている高齢者向けの食として、現在多くの施設で提供されている「きざみ食」ですが、見た目が悪いだけでなく、口の中でバラバラになってしまうことから誤嚥性肺炎の危険性も指摘されています。

「モバイルプラスやわら御膳」では、食材を刻むのではなく、食材の「選び方」や「切り方」など細部にわたって調理方法を追求することで、高齢者の“噛む力”を活かした介護食として、見た目もきれいでかつ高齢者でも安心して食べることができるメニューを開発しています。



「きざみ食（左）」と「モバイルプラスやわら御膳（右）」の比較
(とんかつの場合)

切り方へのこだわり

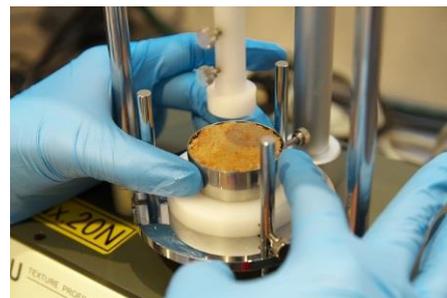


パプリカは皮を剥いて
3cm長さの薄切り

オクラは種を取って
薄切り

■「黒田式高齢者ソフト食」の理論によるこだわりの介護食

物性の測定を重ね検証された値に基づき、安全性の証明された食事を安定的に提供することができる「黒田式高齢者ソフト食」。その理論に基づき、「硬さ・付着性(粘り具合)・凝集性(まとまりやすさ)」を独自で計測、黒田式のフードスケール(数値)と照合することで、「安全性が見える」化しています。



■セントラルキッチン「モバイルプラス」での集中調理

「モバイルプラスやわら御膳」は、当社のセントラルキッチン「モバイルプラス」で集中調理を行います。各受託先では「温める」「和える」「カットする」だけで簡単に提供することができ、献立作成の手間もかからないため、各施設での作業負荷を大幅に軽減することができ、ひと手間かけたこだわりの料理を簡単に提供することが可能です。



■ “食を楽しむこと”へのこだわり

食欲をそそるだしの香りや、高齢者の方に抵抗なく食べていただける馴染みのある味付け、食欲をそそる見た目、普通食のように形があることなど、高齢者でも当たり前“食事を楽しめる”ことにこだわったメニュー開発を行っています。365日、朝・昼・夕、四季折々の食事を楽しめる、毎日食べても飽きない豊富なメニューをご用意しています。



【ご参考】黒田 留美子 氏プロフィール

農学博士・管理栄養士。高齢者ソフト食研究会会長。NPO 法人シルバー総合研究所理事。日本摂食・嚥下リハビリテーション学会評議委員。
考案した「高齢者ソフト食」を広く普及するため、平成 13 年に、「高齢者ソフト食－安全でおいしい介護食レシピ」を出版。平成 25 年 2 月には、介護食品メーカーや栄養士、看護師とともに「高齢者ソフト食研究会」を立ち上げ、自ら会長となって、会員向けに新メニューの紹介や、実習、勉強会を主宰。最近では、高齢者ソフト食の普及啓発に賛同する企業と提携し、年間 60 回以上の調理実習や講演会を全国各地で開催。これまで 1 万人以上の前で実技を披露し、現在も継続して年 60 回以上の講演やセミナーを行っている。

