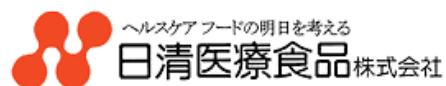


2017年12月1日

各位



問合せ先 総務部広報課 担当：神戸

連絡先 03-3287-3619

## **メディケアフーズ展 2018 に出展します**

# メディケアフーズ展

高齢者食・介護食の専門展示会&セミナー

1月24日(水) 25日(木) 東京ビッグサイト

Care show Japan 2018

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2018年1月24日（水）、25日（木）に東京ビッグサイトで開催されるメディケアフーズ展2018に出展いたします。

本展示会は「高齢者に食べる喜びと笑顔を」をテーマに、主に高齢者食・介護食、またそれに関連する素材や技術を集めた専門展示会です。管理栄養士、医療・介護分野をはじめとした来場者の方々に向け、セントラルキッチン※1方式の「モバイルプラス※2」と刻まない介護食「モバイルプラス やわら御膳※3」の認知を高めるため、出展いたします。

### 【「メディケアフーズ展 2018」開催概要】

- 開催期間：2018年1月24日(水)・25日(木) 10:00～17:00
- 会場：東京ビッグサイト 西3・4ホール
- ホームページ：<http://www.medicarefoods.com/>
- 当社ブース：H04

### 【来場者事前登録】

こちらから事前にご登録いただくと、入場料が無料となります。

(当日入場券 3,000円)

<https://www.care-show.com/visitor/>

※1 セントラルキッチン：

病院・介護施設などで提供している大量多品種の調理を1カ所で行う施設です。食品衛生管理の徹底、専門の栄養士の効率的配置を行うことで、ご契約先事業所での作業の効率化や、一定の品質の商品を安定的に提供することを目的としている。今後の少子高齢化における病院・介護施設での食事対応の一手として日清医療食品が注力をしている。

<http://www.nifs.co.jp/management/central-kitchen>

※2 モバイルプラス：

セントラルキッチンにおいてクックチル方式で調理した食事をパックにして配送するサービス。

<http://www.nifs.co.jp/management/central-kitchen/mobileplus>

※3 モバイルプラスやわら御膳：

黒田式高齢者ソフト食開発者である黒田留美子氏に監修いただいた「嚙む」「飲込む」をサポートした高齢者にやさしい「刻まない介護食」

<http://www.nifs.co.jp/management/central-kitchen/yawara>

以上