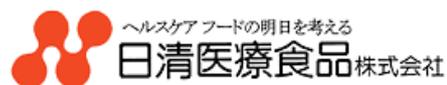


2018年1月10日

各位



問合せ先 総務部広報課 担当：神戸

連絡先 03-3287-3619

刻まない介護食「モバイルプラス やわら御膳」

1月10日から関東圏にて提供開始

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」）では、2016年11月1日から近畿エリアの当社受託先施設に提供してきました介護食「モバイルプラス やわら御膳」を2018年1月10日以降、関東圏にも拡大して提供を開始いたします。

【背景】

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。

「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”介護食「黒田式高齢者ソフト食」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（所在地：京都府亀岡市）で「モバイルプラス やわら御膳」の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を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、高齢者の安全・安心で“楽しめる”食事を提供してまいります。

【提供エリア拡大の背景】

京都府亀岡市にあるヘルスケアフードサービスセンター京都（以下「京都CK」）において、「モバイルプラス」及び「モバイルプラスやわら御膳」を製造してきましたが、2017年12月よりヘルスケアフードファクトリー亀岡（以下「HFF 亀岡」）の稼動にあわせ、京都CKで製造していた「モバイルプラス」をHFF 亀岡に移管することで、京都CKが「モバイルプラス やわら御膳」専用工場として、増産が可能となり、提供エリアの拡大が可能になりました。

【「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

「モバイルプラスやわら御膳」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。

以上