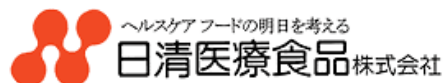


2019年8月21日

各位



問合せ先 総務部広報課 担当：神戸

連絡先 03-3287-3619

次世代の「食宅便」を！

社員 4 万 6 千人の代表者が腕を競う料理コンテストを開催

病院・介護福祉施設向け、給食受託会社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：東京都千代田区丸の内 2-7-3 代表取締役社長 菅井正一）は、**9月6日（金）**に第16回となる全国料理コンテストを大阪ガス hu+gMUSEUM（住所：大阪市西区千代崎 3 丁目南 2-59 4 階・5 階）にて開催いたします。

※2019年7月時点社員数：46,597名

【全国料理コンテストについて】

（社会的背景）

配食市場規模は 2009 年度から 2014 年度の 6 年間で、1.8 倍強拡大していて、今後、高齢者世帯数の増加や、医療・介護の在宅化等の流れを受けて、栄養管理面を訴求した配食サービス事業の更なる普及が見込まれる市場です。

2018 年 5 月 7 日には日本栄養支援配食事業協議会が設立され、厚労省が昨年作成した「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」の普及、特別用途食品制度に対して、腎臓病や糖尿病など疾患を持つ方に対応したお弁当の提言を進め、地域包括ケアシステムの一環として在宅配食サービス事業は注目されている。

（コンテスト背景について）

2012 年 4 月から在宅配食サービス事業「食宅便」を開始し、7 年を経過。全国 67 万人の会員の皆様にご利用いただくまで成長しましたが、社会的背景や多様化するニーズに応えるため新たな新商品開発が必要になります。

また、在宅配食サービスという限定されたサービスではなく、より食べる方に寄り添った食事をお届けする「**Meal for you**」を目指すため、社内のコンテストを開催いたします。

（コンテストについて）

今回のコンテストでは、16 ある支店から、栄養士（管理栄養士）1 名、調理師 1 名、調理員 1 名の 3 名による支店チームが、食宅便の献立構成である 5 品で競い合います。

過去の料理コンテストの様子は <http://www.nifs.co.jp/csr/customer/contest>

こちらから確認ください。

(コンテスト課題について)

対象者：一般成人

提供スタイル：食宅便専用容器

献立内容：

5品（A～E）で構成され、料理を入れる場所を「ポケット」と呼び、それぞれのポケットの出来上がり重量及び総重量が規定されている。



ポケット	出来上がり重量
A	80～100 g
B	40～50 g
C	30～40 g
D	30～40 g
E	10～15 g
総重量	210～230 g

A、B ポケットはたんぱく源の食材を使用。

A：肉系または魚介系

B：A 使用食材以外のたんぱく源の食材を使用

例) A が肉系のメニューの場合は、魚介系、豆系、卵系のメニューにする。

禁忌メニュー

蒸し物料理、生野菜、ゼリー系（デザート含む）、ゆで卵（そのまま）、
加工度の高い手づくり、複雑な飾り切り

ポケットの料理名

一般消費者がイメージできる料理名

栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分
250～350Kcal	15～20 g 以上	10～15g	10～20 g 以上	1.5～2.5g

製造数：4食（内訳 2食：プレゼン・展示用、2食：試食用）

【コンテストスケジュール】

時間	内容
9：00～9：30	開会式(5階)
9：45～11：45	調理競技（4階）
11：50～12：10	試食
12：30～14：40	プレゼン（5階）

以上