



焼津産かつお節のだしと国産コシヒカリを使用

キューピー「やさしい献立」シリーズ “舌でつぶせる”区分から だしと素材にこだわった雑炊 2品を新発売

たまごと野菜の雑炊／鶏ときのこの雑炊

9月9日(木)から全国に出荷

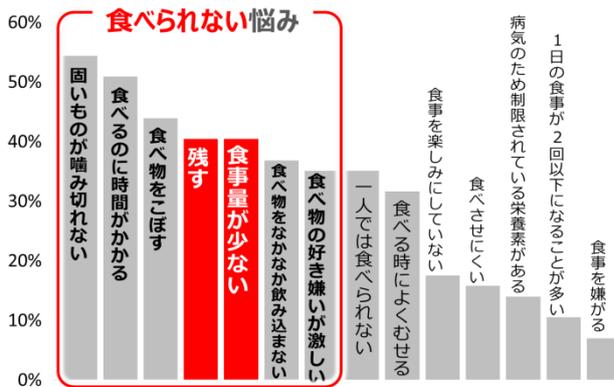
キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：長南 収、以下キューピー）は、市販用介護食「やさしい献立」シリーズの“舌でつぶせる”区分※1から、「たまごと野菜の雑炊」「鶏ときのこの雑炊」の2品を新発売します。

※1 日本介護食品協議会が定めたユニバーサルデザインフード（以下 UDF）の自主規格。かむ力や飲み込む力に応じた4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）と、とろみ調整で構成。



要介護高齢者の食事、困りごとの上位に「食の細さ」



資料：要介護高齢者の食事に関する悩み※2

※2 TPC マーケティングリサーチ(株)調べ「2018年09月介護における食事の実態と今後のニーズを探る」n=498

要介護高齢者の食事に関する悩みは、「食べられない」悩みが大半を占め、中でも「残す」「食事量が少ない」という「食の細さ」が上位に挙がっています※2。食事を残すことは、喫食者・食事提供者の双方にとってストレスになります。

一方、介護の現場では、食が細い人でもごはんだけは完食する事例が多く見られるなど、「ごはん」は高齢者の好意度が高いメニューであるとともに、健康に良いと思って食べている割合が高いことも分かっています。

シンプルな味わいだからこそ素材にこだわり、「雑炊らしさ」を実現

新商品2品は、日々の食事に無理なく取り入れながら喫食量の改善につながるよう、あっさりとした雑炊です。シンプルな味わいだからこそ素材にこだわり、焼津産かつお節のだしと国産コシヒカリを使用するなど、素材選定から味づくりまで当社コーポレートシェフ監修のもと開発を行いました。雑炊と聞いて想起する、「だしの風味」「ごはんの白さ」「米の粒残り」「スープ感」「べたつきのない口当たり」を実現しながら、UDFとしての食べやすさも両立しています。また、高齢者に不足しがちなカルシウムを毎日の食事に無理なく補えるよう、キューピー独自の素材である卵殻カルシウムを配合しています。

キューピーは、今後も「やさしい献立」シリーズを通して、介護に携わる人・介護される人のさまざまな食のニーズに応えていきます。

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・価格・賞味期間

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
キューピー	やさしい献立 たまごと野菜の雑炊	100g	税抜:150 円 税込:162 円	19 カ月
	やさしい献立 鶏ときのこの雑炊			

2. 出荷日

2021年9月9日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

「やさしい献立」シリーズは、かむ力や飲み込む力に応じた食べやすさに配慮したUDFです。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・とろみ調整から構成されています。温めずにそのままでも食べられるため、外出先での食事や災害時の非常食としても活用できます。

(盛付例)

やさしい献立 たまごと野菜の雑炊

焼津産かつお節のだしをきかせ、国産コシヒカリと卵、大根、長ねぎを入れ、あっさり仕上げました。
不足しがちなカルシウム 145 mg入り
“舌でつぶせる”区分



やさしい献立 鶏ときのこの雑炊

焼津産かつお節のだしをきかせ、国産コシヒカリとやわらかく仕立てた鶏肉、しいたけを卵でとじ、あっさり仕上げました。
不足しがちなカルシウム 145 mg入り
“舌でつぶせる”区分



【「やさしい献立」シリーズ 全 52 品】

容易にかめる（全 6 品）

歯ぐきでつぶせる（全 10 品）

舌でつぶせる（全 19 品）

かまなくてよい（全 14 品）

とろみ調整（全 3 品）

「やさしい献立」公式サイト 参照 <https://www.kewpie.co.jp/udfood/>

【UDF 区分について】

表示区分	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	とろみ調整
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい	食べ物や飲み物に加え混ぜるだけで、適度なとろみを簡単に付けることができる食品。ゼリー状に固めることができるものもある
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい	
ロゴマーク					