



食べる喜びをいつまでも

第10回介護食品・スマイルケア食コンクール

「飲み込むことに問題がある人(嚥下困難者)向けの食品部門」で

「やさしい献立 なめらか鯛ごはん」が金賞を受賞

3月31日(月)に発表

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:高宮 満、以下キューピー)は、第10回介護食品・スマイルケア食コンクール(主催:日本食糧新聞社)^{※1}の「飲み込むことに問題がある人(嚥下困難者)向けの食品部門」において「やさしい献立 なめらか鯛ごはん」が金賞を受賞しました。

※1 第10回介護食品・スマイルケア食コンクール概要 <https://news.nissyoku.co.jp/carefood>

「やさしい献立 なめらか鯛ごはん」とは

「なめらか鯛ごはん」は今年3月に発売した「やさしい献立」シリーズの新商品^{※2}です。鯛めしをイメージし、鯛と鯛だしをお米と一緒に炊きあげて、なめらかに裏ごししています。食べやすくまとまりがあり、一般的なおかゆの約1.5倍^{※3}のエネルギーが摂取できる仕立てになっています。UDF^{※4}(ユニバーサルデザインフード)の4つの区分のうち「かまなくてよい」に区分される、なめらかな食感のペースト状で、飲み込む力が弱い方でも、飲み込みやすく、食べやすいという特長があります。素材の風味を引き出す調味料の使いこなしの技術など、キューピーがこれまで培ってきたさまざまな技術を生かし、食感と風味を追求しました。

※2 [キューピーアヲハタニュース 2025年No.6](#) 参照

※3 「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)穀類/こめ/[水稻全かゆ]/精白米」対比

※4 日本介護食品協議会が定めた自主規格。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。



受賞商品

「やさしい献立 なめらか鯛ごはん」

「やさしい献立」シリーズについて

キューピーは1998年に栄養とおいしさ、食べやすさに配慮した、日本初の市販用介護食「ジャネフ 介護食」8品を発売しました。その翌年の1999年に、このシリーズを「やさしい献立」シリーズに一新し、現在では全51品を販売しています。UDFの4つの区分「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」のすべての区分において商品を展開しています。

さまざまな立場の方に寄り添いながら、食べる喜びをいつまでも

急速に高齢化が進む日本において、2025年には「団塊の世代」といわれる約800万人が75歳以上の後期高齢者となります。こうした社会情勢からも、介護する人・される人に寄り添いながら、食べる喜びをお届けすることは重要なテーマです。また、「やさしい献立」シリーズは、介護食としてだけでなく、歯科治療中の方や食事の支度が困難な方、非常時の備蓄^{※5}など、幅広い用途で活用できる商品です。

キューピーは、今後も「やさしい献立」シリーズを通して、誰にとってもやさしい食事を提供し、さまざまな食卓シーンを彩りながら、多様な食のニーズに寄り添っていきます。

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

介護食品・スマイルケア食コンクールとは(日本食糧新聞社ホームページより)

主催：日本食糧新聞社 後援：農林水産省

噛むこと、飲み込むことが難しい方々の食品だけでなく、低栄養の予防につながる食品、日々の生活をより快適にする食品、健康志向の食品として、幅広い方々にご利用いただけるよう、介護食品の品質向上、介護食品市場の拡大を目的として、日本国内で販売されている介護食品もしくは同様の機能性を持つ食品を広く募集し、厳正な審査の上すぐれた商品を表彰いたします。

【「やさしい献立」シリーズ 全51品】

容易にかめる(6品)、歯ぐきでつぶせる(10品)、舌でつぶせる(15品)、かまなくてよい(17品)、とろみ調整(3品)

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

