

平成 21 年度緊急雇用創出事業

「シルバーフードサービス実態調査」

成果報告書

平成22年3月29日

国立大学法人弘前大学地域共同研究センター

目 次

I. 調査の目的	2
II. 青森県におけるシルバーフードサービス	3
III. 青森県外におけるシルバーフードサービス技術調査	23
IV. 事業総括	94

I. 調査の目的

本調査は、青森県内の高齢者施設向け食材（直営食堂、委託給食）及び高齢者住宅向け食材・弁当宅配等の流通実態を把握・分析するとともに、県内企業が製造する加工食品のヘルシーフード化（※）に向けた技術調査を行い、新たなシルバーフードサービスの創出に資することを目的として行った。

※ローカロリー加工など

Ⅱ. 青森県におけるシルバーフードサービスの実態調査

1. シルバーフードサービスの実態調査概要

本調査は青森県内における高齢者向け食品サービスの現状とニーズについて把握すべく、青森県内に事業所を有する老人福祉施設、介護老人保健施設、在宅介護者、流通事業者、給食事業者等を対象としてアンケート調査・面接調査を通じて資料を収集し、県内企業に対する食品開発提案資料ならびに今後の販売促進・広報資料とするために行った。

2. 調査対象

青森県内に事業所を有する老人福祉施設、介護老人保健施設、在宅介護者、流通事業者、給食事業者等

3. 調査方法

アンケート調査票の郵送による自記式アンケート調査およびヒアリング調査

4. アンケート調査項目

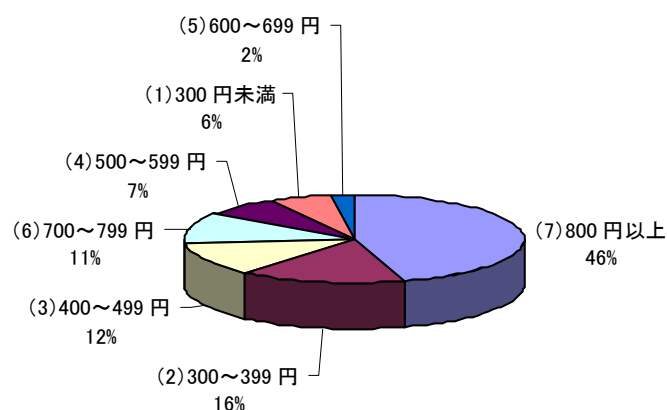
別紙 資料 1 を参照

5. アンケート回収率

回収率：31.7% （回収数 438 施設／発送数 1383 施設）

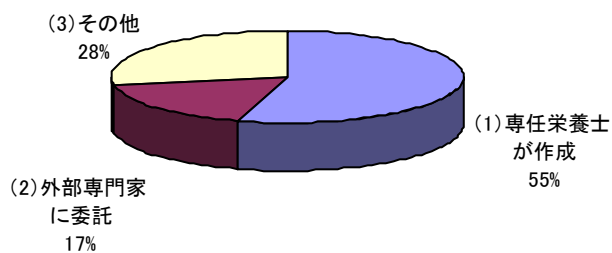
6. アンケート回収結果

設問 1. 一日当たりの基本食事サービス費（対象者一人当たり）について



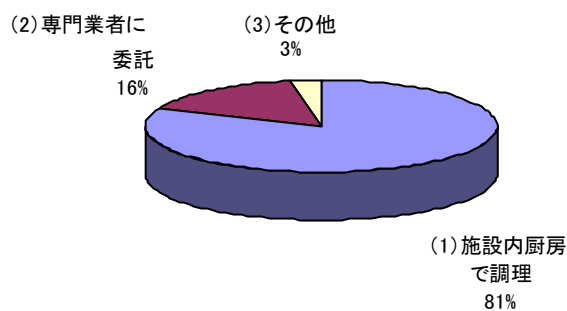
対象者一人における一日当たりの基本食事サービス費は、800 円以上が 46%で最も多かったものの、500 円未満が 34%を占めている。施設別にみると、グループホームでは 700 円以上であり、デイケアサービスにおいては 500 円以下となっている。

設問 2. 献立の主な作成法について



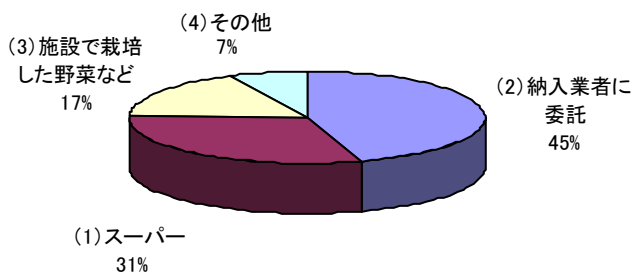
施設での献立の主な作成法は専任栄養士によるものが 55%で最も多かった。

設問 3. 食事の主な調理法について



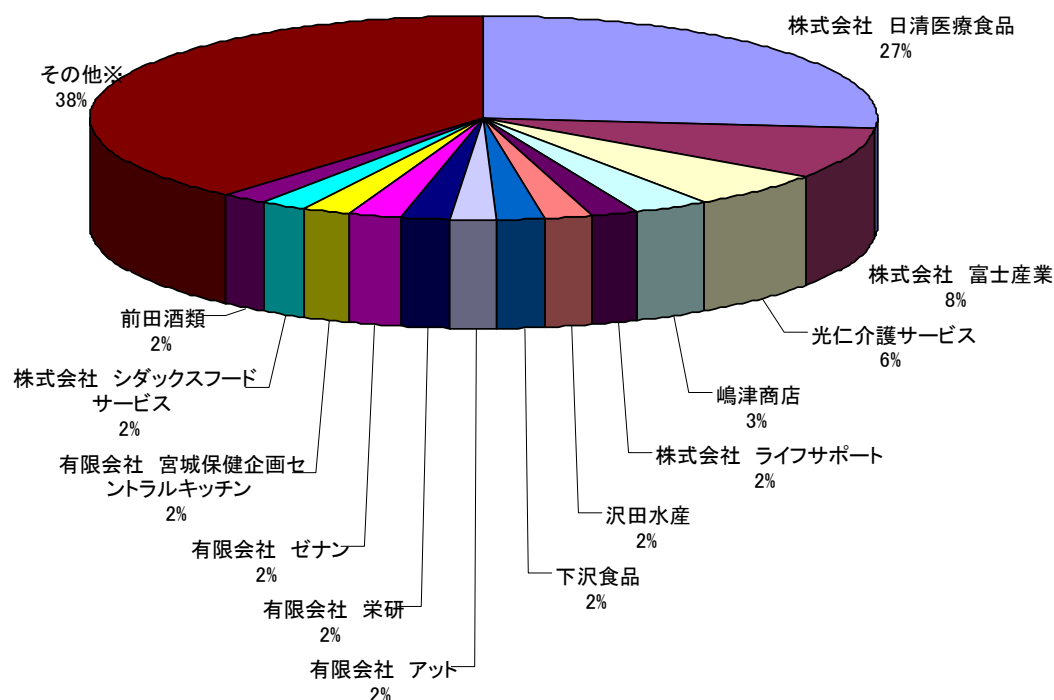
施設での食事の主な調理法は施設内厨房での調理が 81%で最も多かった。

設問 3-1. 材料の仕入れ先（複数回答可）について



材料の仕入れ先は納入業者に委託が 45%で最も多く、次に多かったのがスーパーからで 31%であった。

設問 3-2. 納入業者名

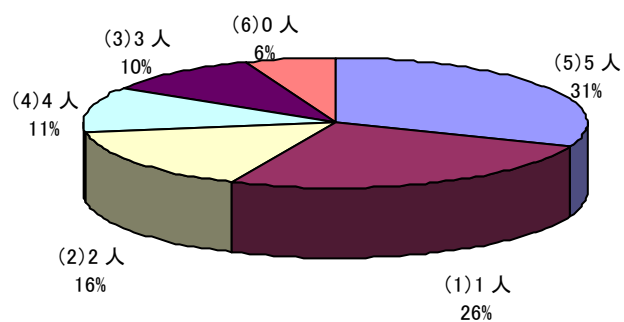


※その他業者名

JAごしよつがる	浪岡主婦の店
NPO 法人 あゆみの会	弘果
浅田鮮魚店	マエダスーパー
あすか鮮魚店	増田商事他
一富士フードサービス	マックスバリュ
今長仕出しセンター	有限会社 長根食品サービス
内海青果	井畑精肉店
かくみつなど	下山豆腐店
葛西精肉店	下沢食品
カサイ食品センター	下直精肉
株式会社 エコー	笹森ストア
株式会社 タイヘイ	山谷牛乳店
神家(惣菜店)	渋谷魚店
グリーンヘルスケアサービス	小関精肉店
こだわりの館	生協
しかない	赤屋敷商店
城ヶ倉観光 給食センター	川村精肉店
仙台	中山水産
トパーズ(食堂)	津軽青果
中勘牛乳	

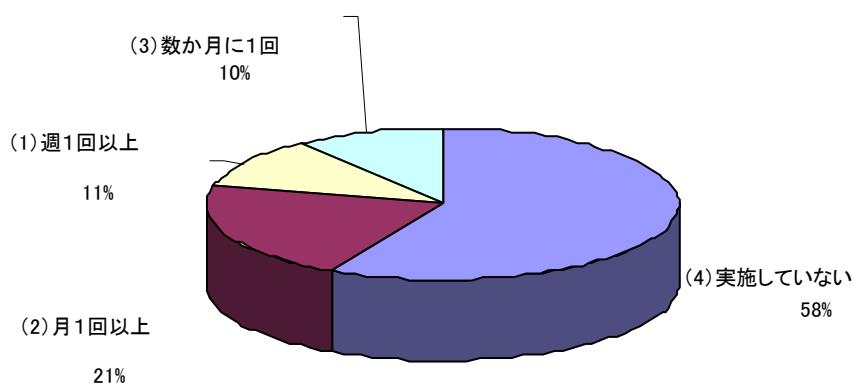
1/4 が大手（株式会社 日清医療食品）を利用しているが、小ロットでは県内中小小売販売店を利用している。

設問 4. 給食職員（常勤換算）について



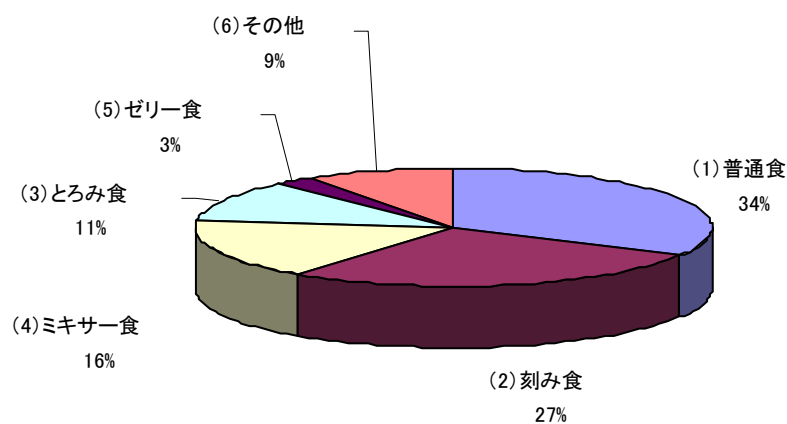
給食職員の人数は5人が31%で最も多く、次に多かったのが1人で26%であった。

設問 5. 副食選択メニューの実施頻度について



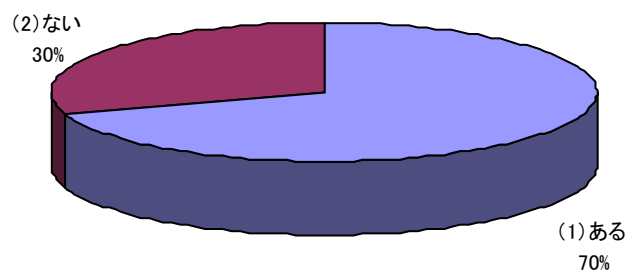
副食選択メニューの実施頻度は実施していないのが58%で最も多く、次に多かったのが月1回以上で21%であった。

設問 6. 提供している食べ物の形態の種類（複数回答可）について



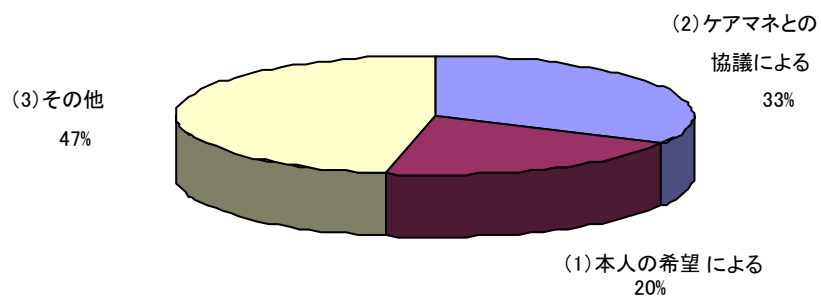
提供している食べ物の形態の種類は普通食が34%で最も多く、次に多かったのが刻み食で27%であった。

設問 7. 刻み食やとろみ食の基準はありますか



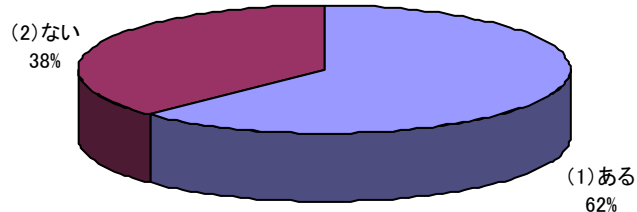
刻み食やとろみ食の基準については基準があると回答したのが 70%、ないと回答したのが 30%であった。

設問 7-1. 基準はどのように決められているか



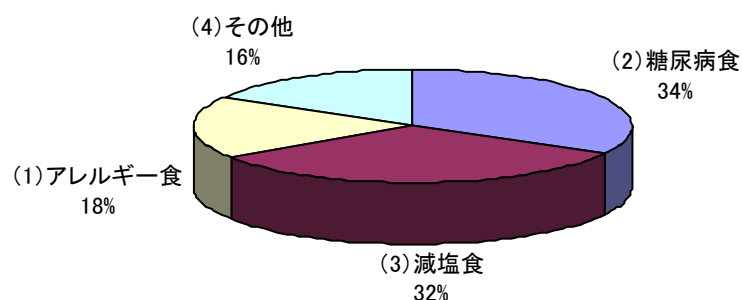
刻み食やとろみ食の基準について、ケアマネとの協議によるものが 33%で最も多く、次に多かったのが本人の希望によるもので 20%であった。

設問 8. 個別対応食はあるか



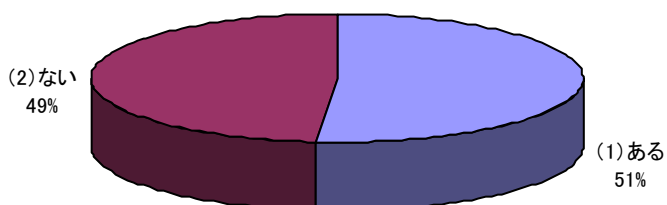
個別対応食があると回答したのが 62%、ないと回答したのが 38%であった。

設問 8-1. どのような個別対応食を取り入れているか



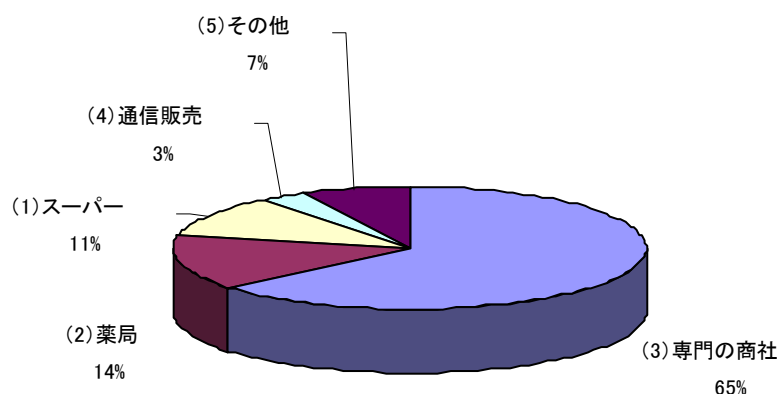
個別対応食については糖尿病食が 34%で最も多く、次に多かったのが減塩食で 32%であり、アレルギー食が 18%と続いた。

設問 9. 定期的に購入している健康食品、介護食はあるか



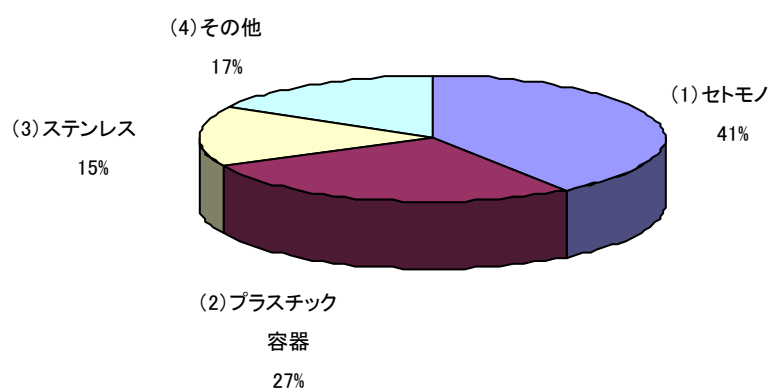
定期的に購入している健康食品、介護食があると回答したのが 51%、ないと回答したのが 49%であった。

設問 10. 健康食品、介護食を主としてどこから購入しているか



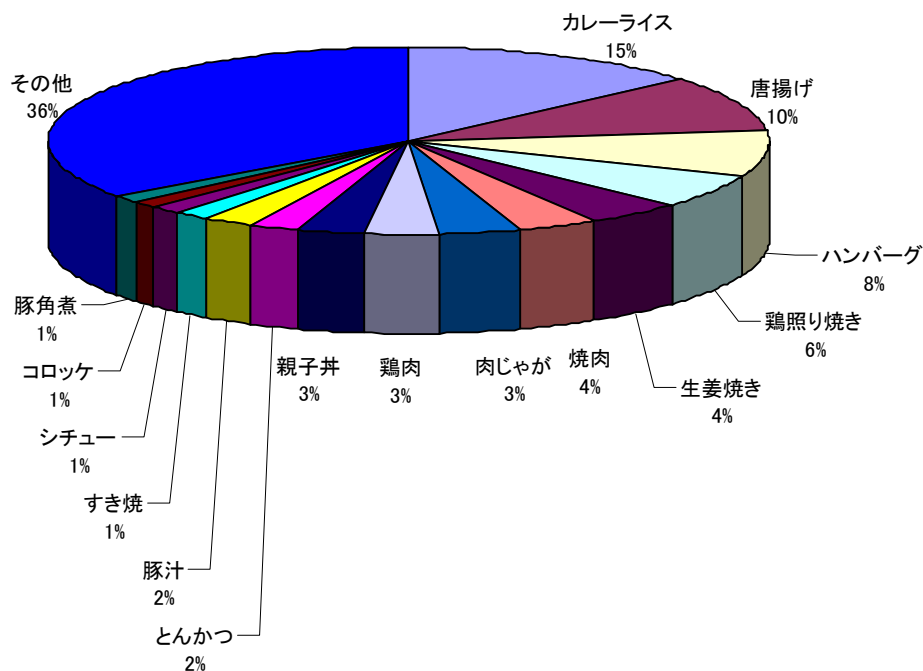
健康食品、介護食の主な購入先は専門の商社が 65%で最も多く、次いで薬局が 14%、スーパーが 11%であり、全体の 90%を占めた。

設問 11. 使用している食器（お皿、スプーン等）の種類



使用している食器（お皿、スプーン等）の種類はセットモノが 41%で最も多く、次いでプラスチック容器が 27%、ステンレスが 15%と続いた。

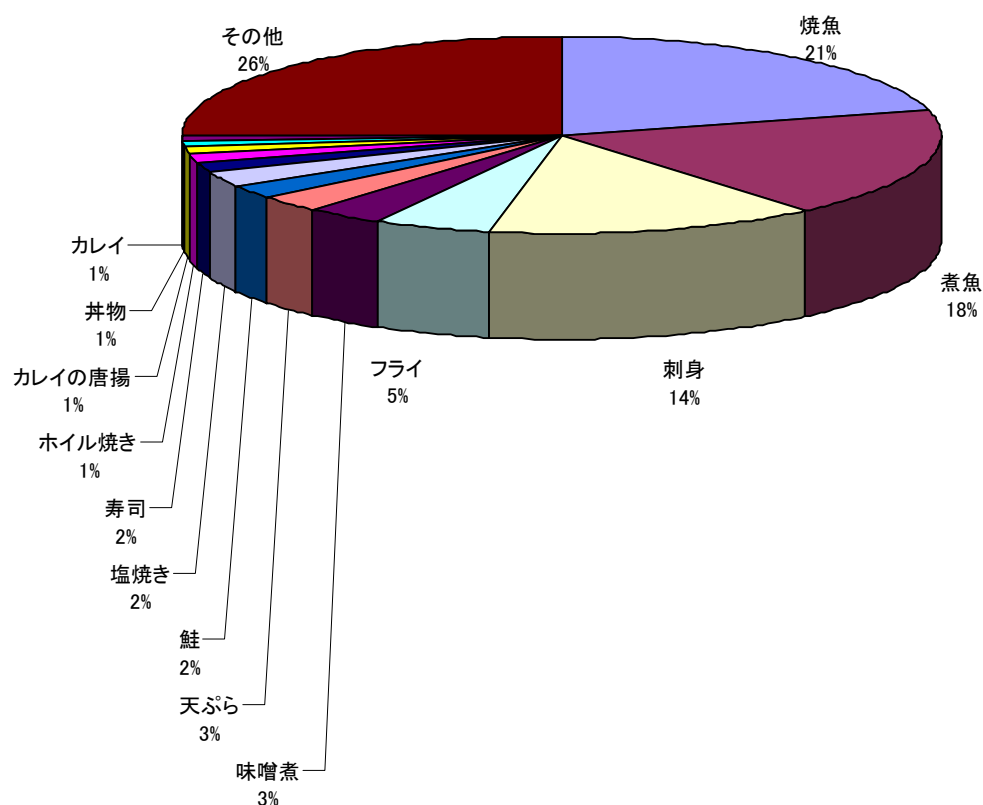
設問 12-1. 肉類で人気のある食品・メニューについて



その他食品・メニュー

脂が少なく柔らかい肉	親子煮	鳥肉のレモン焼き	鶏出汁せんべい汁
豆腐ハンバーグ	豚肉	鶏の柔らか煮	焼き豚
松風煮	ミートローフ	肉巻き	野菜との煮込み
肉豆腐	ロールキャベツ	三食そばろ井	柔らかい鶏肉
煮込みハンバーグ	揚げ物	牛肉と根菜の煮物	柔らかいひき肉料理
焼き鳥	オムレツ	肉巻き煮	ハンバーグきのこソース
冷しゃぶ	固くないもの	肉野菜炒め	和風ハンバーグ
角煮	カツカレー	ミルフィーユ風とんかつ	ワンタンスープ
牛井	カツ井	豚肉と野菜のロール巻き	挽き肉
ハヤシライス	鶏照り煮	唐揚げのあんかけ	焼肉井
餃子	もつ煮込み	ステーキ	井物
汁もの	すいとん	ひき肉となすの炒め物	メンチカツ
手羽先煮	挽き肉を使ったカレーライス	ビビンバ井	ビーフシチュー
柔らかカツ	フライ	豚しゃぶ	鶏肉の照り煮野菜添え
炒め物	鶏おろし煮	鶏団子のあんかけ	鶏肉のトマト煮
牛肉	肉炒め	豚そばろ	豚肉の野菜巻き煮
おろしハンバーグ	焼きそば	豚井	鶏肉の味噌付け焼
カツ煮	きりたんぽ	すき焼き井	鶏肉のみぞれ煮
肉団子	サイコロステーキ	チキン竜田	骨付き肉
筑前煮	そばろあんかけ	豚肉高菜炒め	麻婆豆腐
酢豚	鶏肉と栗甘露煮炒め	豚肉のうま煮	松風焼
茶碗蒸し	鶏肉の炒め物	ポークカツ	味噌ソテー
鶏大根	鶏肉のしょうが焼	ポークカレー	煮物

設問 12-2. 魚類で人気のある食品・メニューについて

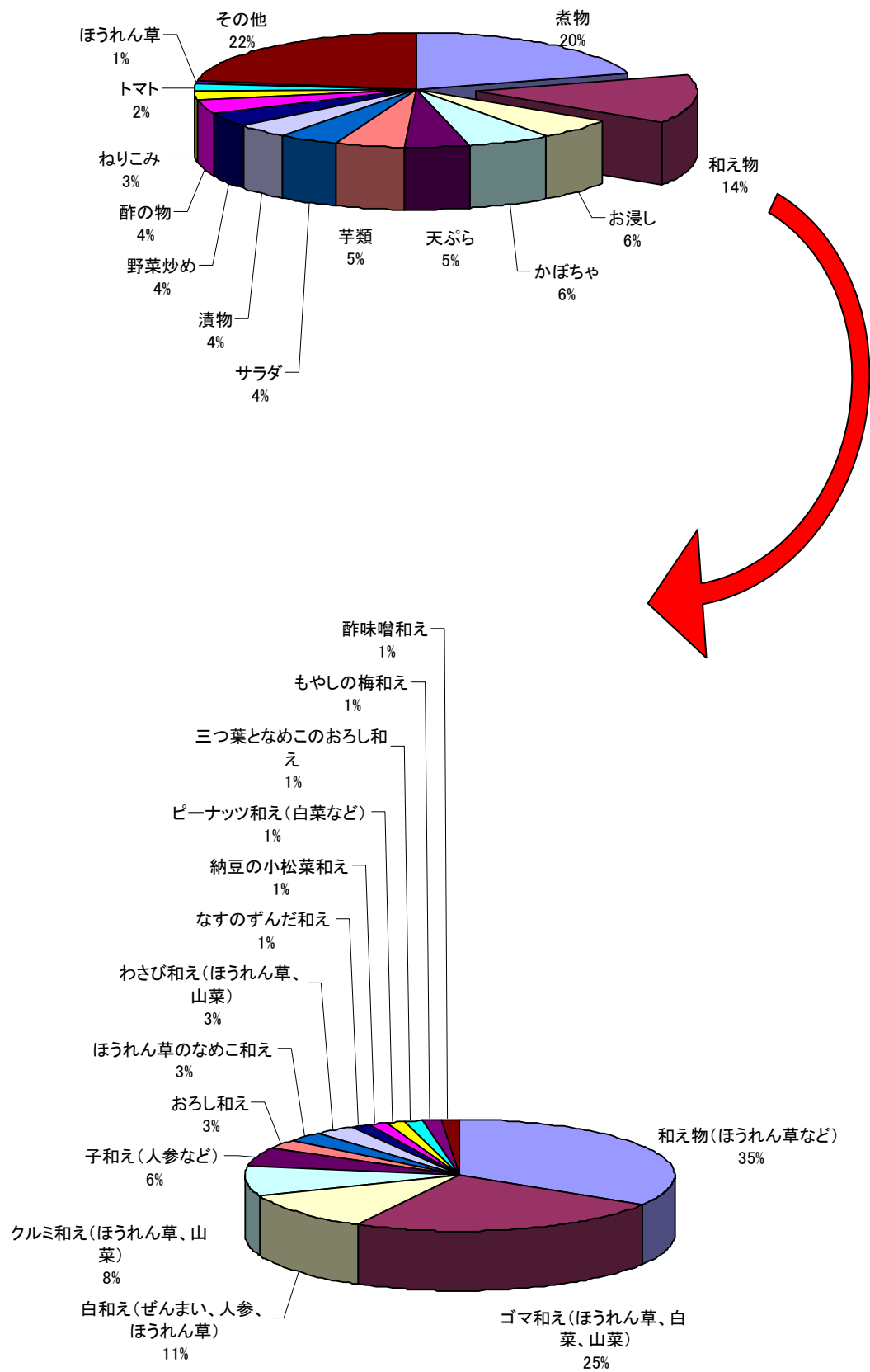


- 焼魚・・・鯖、ほっけ、銀だら、干しガレイ、トラウト、タラ、サンマ、カラスカレイ、つばだい
- 煮魚・・・カレー、さんま、赤魚、油カレー、タラ、カスベ、鯖、棒ダラ、カラスガレイ、ホタテ、タラ、鯖、骨なし魚、銀ダラ、身欠きニシン
- 刺身・・・イカ、鯖
- 塩焼き・・・さんま、鯖、鯖、鯖ハラス、銀むつ
- フライ・・・えび、ホタテ、サメカツ、鰯、カキ、白身魚
- ホイル焼き・・・骨なし魚、鯖、鯖
- 味噌煮・・・鯖、さんま、赤魚
- 丼物・・・うな丼、天丼、海鮮丼
- 天ぷら・・・えび、きす、たらしそ

その他食品・メニュー

あんかけ(白身魚、赤魚)	ホタテ	サーモン西京漬	鮭のふんわりムース
えび	ムニエル	サメ	鮭の香味焼き
カラスガレイ	海老チリ	さんまのつみれ煮	鯖
タラ汁	骨なし魚	さんまのピリ辛煮	鯖の七味焼
ちゃんちゃん焼(鮭など)	赤魚	さんまの甘露煮	三平汁
蒲焼(さんま、鰯、サメ)	油がれい	シーフードカレー	子和え
漬焼(カラスガレイ、サメ、銀タラ)	揚げ物	しじみ汁	脂ののっているもの
うなぎ	南蛮漬け(さんま、赤魚)	じゃっぱ汁	生ちらし寿司
鍋(鰻、海鮮)	粕漬け焼き(赤魚など)	たらこ和え	赤魚のタルタル焼
すじこ	酢味噌和え(イカ、えごてん)	たらのクリーム煮	赤魚の白煮
つみれ汁(鰯など)	照り焼き(ぶりなど)	生魚	鰻のロールキャベツ
ホッケ	甘酢和え	ハタハタ	白身魚
西京焼き(サーモン、銀タラ)	あら汁	ぶり南蛮	帆立の大根煮
田楽(ハタハタ、鰻)	イカ天薬味ソース	ほたての照り煮	鮪
イカメンチ	おろし煮	ほっけのすりみ汁	鮪の山かけ
ぎんぼう	カスベ	ほや水物	揚げ魚(白身)のマリネ
サンマ	カニ玉	ミリングレイ焼き煮	龍田揚げ
たらこ	かぶら蒸し	缶詰	たら味噌マヨネーズ焼
つぼだい	カラスガレイ醤油焼	銀だら	
ホイル蒸し(鰻、鮭)	サーモン	骨の少ない魚	

設問 12-3. 野菜類で人気のある食品、メニューについて



- 煮物・・・芋類、ニンジン、カブ、切干大根、ひじき、人参、なす、大根、ふき、煮豆、白菜、大根と鶏肉、かぼちゃ（甘煮）
- お浸し・・・青菜など
- 芋類・・・長いも、じゃがいも、さつまいも、里芋、山芋
- サラダ・・・海藻サラダ、シルバーサラダ、酢の物サラダ、さつまいも、大豆、ブロッコリー、ポテトサラダ、コールスローサラダ、かぼちゃ
- 漬物・・・浅漬けなど
- 野菜炒め・・・キャベツ、ふき、たけのこ、山菜、ささげ、じゃがいも、ナス（味噌）、春雨
- 酢の物・・・もずく酢など

その他食品・メニュー

カレーライス	けんちん汁	じゃがいものくずかけ	人参
みず漬け	せんべい汁	子炒り	青菜
シチュー	大根なます	すくめ	大学いも
なます	なすの田楽	煮しめ	大根
八宝菜	焼きナス	天井	納豆昆布
もやし	豆類	天ぷらうどん	粉ふきいも
モロヘイヤ	揚げなす	なすのしそ巻き	炒り鶏
おでん（味噌かけなど）	おくら	なすのしょうが醤油焼	炒り豆腐
コロッケ（かぼちゃなど）	温野菜	鍋物	具たくさん野菜汁、味噌汁
すいとん（じゃがいもなど）	かき揚げ	肉じゃが	柔らかく口当たりがいいもの
スープ類	かぶのクリーム煮	ぬた	あんかけも）
筑前煮	かぼちゃミートローフ	ビーフン	炊き込みごはん（雑穀）
ふろふき大根	かぼちゃのヨーグルト	ひつつみ	じゃがいものたらこソテー
ロールキャベツ	かぼちゃの小倉かけ	ふかしいも	大根と帆立のうぐいす煮
白菜	かぼちゃポタージュ	ふき	小豆菓子
きのこ	かぼちゃ巻き	ブロッコリー	炒め煮（白菜など）
きゅうり	きのこの塩辛	ポトフ	
きんぴらごぼう	山菜料理	マックポテト	

7.ヒアリング調査結果

ヒアリング調査においては以下の項目について県内流通事業者への調査を実施した。

☐ 県内の高齢者フードサービスの規模

【取扱高】、【過去5年間の推移】、【品目別規模】

☐ 高齢者フーズにおける流通上の課題

【B to B】、【B to C】、【販売ルートの確保は充分か？】

☐ 流通に占める県内産品の取り扱い

【金額ベースでの割合】、【品目数】、【市販されていないB to B品目の有無】

☐ 県内企業に対しての製品開発要望の有無

【新規品】、【既存品からの転換可能品・代替品の有無について】、【値頃感】

☐ 特別食のニーズと流通について

☐ シルバーフード流通に関して取り扱っている県内食品加工業者・宅配食業者のリスト

個別のヒアリング調査結果表を次ページ以降に示す。

会社名		所在地	青森県青森市
株式会社 嶋津商店		TEL/FAX	
		E-mail	
		HP アドレス	
		開業年	
		資本金	
		売り上げ	
		業種	業務用総合食品卸商社

調査概要
□県内の高齢者フードサービスの規模 【取扱高】…治療食だけで4億2000万 【過去5年間の推移】…右肩上がりの傾向があり、全体で15%の伸び。 【品目別規模】…治療食は全体的に増えてきている。 □高齢者フーズにおける流通上の課題 【B to B】…カタログ(在宅向け)を栄養士が献立に活用してもらえるように配布。 【B to C】…退院する患者に病院からカタログを提供。 【販売ルートの確保は充分か?】…健康食品・治療食・ベジタリアンの為の食品が揃った店を持ちたい(気兼ねなく買えるように)その場合、一般のスーパーではプライバシーの侵害になるので配慮が必要である。 商品すべて掲載をしたホームページを作ろうと思っている(カタログが無くていいように) □流通に占める県内産品の取り扱い 【金額ベースでの割合】…無い 【品目数】…無い 【市販されていないB to B品目の有無】…無い □県内企業に対しての製品開発要望の有無 【新規品】…長いもや黒にんにくなど、使いたいが高コストが高い。 【既存品からの転換可能品・代替品の有無について】…無い 【値頃感】…コストを安く。 □特別食のニーズと流通について ・嚥下障害治療食…注文が多い。 ・腎臓病の人の為の治療食…命にかかわるものなので伸びてきている。 □シルバーフード流通に関して取り扱っている県内食品加工業者・宅配食業者のリスト ・下沢食品 ※備考 ・お年寄りの食べ物は柔らかくないといけませんが、柔らかいものだけを食えると痴呆・嚥下障害になることがある。 ・地元企業の商品開発促進が必要

会社名		所在地	青森県青森市
株式会社 ヨシケイ青森		TEL/FAX	
		E-mail	
		HP アドレス	—
		開業年	
		資本金	
		売り上げ	
		業種	食材宅配サービス

調査概要
☐ 県内の高齢者フードサービスの規模 【取扱高】…1億 【過去5年間の推移】…高齢者を意識した商品は3年ほど前から始めているが横ばい傾向にある。 【品目別規模】…全体の1割ほど。 ☐ 高齢者フーズにおける流通上の課題 【B to B】…無い 【B to C】…カタログ・ネットにて注文販売している。 【販売ルートの確保は充分か？】…情報をお年寄りに伝わりやすくしたい。ネットではお年寄りが使わないので限界がある。TVCMなどはコストが高くて出来ないのので、会社を紹介してくれるような窓口が欲しい。 ☐ 流通に占める県内産品の取り扱い 【金額ベースでの割合】…4億の7～8割ほどだが、季節により若干変わる。 【品目数】…商品に使う材料は県内で採れたものを使用している。 【市販されていない B to B 品目の有無】…無い ☐ 県内企業に対しての製品開発要望の有無 【新規品】…県で誇れる食材を使いたいが、なかなか難しい。 【既存品からの転換可能品・代替品の有無について】…無い 【値頃感】…無い ☐ 特別食のニーズと流通について ・低カロリー食品…カロリー表示に力を入れている。 ☐ シルバーフード流通に関して取り扱っている県内食品加工業者・宅配食業者のリスト ※備考 ・一人暮らしのお年寄りが多いのでそこに主力を置いていきたい。 ・治療食(抗アレルギー・嚥下障害など)はやっていない(設備などいろいろ変わってくるため)

会社名		所在地	青森県八戸市
下沢食品株式会社		TEL/FAX	
		E-mail	
		HP アドレス	—
		開業年	
		資本金	
		売り上げ	
		業種	業務用食材卸売

調査概要
☐ 県内の高齢者フードサービスの規模 【取扱高】…4億 【過去5年間の推移】…10%ぐらいの伸び率。 【品目別規模】…全体の5割ほど。 ☐ 高齢者フーズにおける流通上の課題 【B to B】…カタログから電話 FAX 注文が基本。 【B to C】…カタログをメインに販売していて、ニーズは年々増えている。 【販売ルートの確保は充分か？】…病院・施設にネットで注文販売出来たらいいと思っている。 ☐ 流通に占める県内製品の取り扱い 【金額ベースでの割合】…無い(国内加工が厳しかったり、コストが高い為) 【品目数】…青森の鶏卵を使った卵焼き(具材に陸奥湾のホタテのフレークや県産のネギなどを入れている) 【市販されていない B to B 品目の有無】…無い ☐ 県内企業に対しての製品開発要望の有無 【新規品】…長いもタブレットを使ってみたい。粉末状にしてご飯にかけるなど。 【既存品からの転換可能品・代替品の有無について】…無い 【値頃感】…コストを安く。 ☐ 特別食のニーズと流通について ・腎臓障害の人の為の治療食 ☐ シルバーフード流通に関して取り扱っている県内食品加工業者・宅配食業者のリスト ・嶋津商店 ※備考 ・県産のものより他の県のが安かったらそちらを買ってしまう。 ・工場の衛生面など県内の加工会社がちゃんとしているのか分からない

8. 青森県におけるシルバーフードサービス調査結果総括

株式会社富士経済が 2008 年 10 月に調査を行った、全国の高齢者向け食品・食材、宅配・配食サービス市場調査結果においては、

1) 病院・高齢者施設向け食材市場

病院・診療所、介護老人保健施設、介護老人福祉施設、グループホーム、通所介護・通所リハビリテーション、有料老人ホーム、高齢者専用賃貸住宅で提供する食事用の食材が対象である。病院給食の外部委託、院外調理の増加、病床数の減少などにより病院・診療所向け市場は減少推移となっている。

介護老人福祉施設は老人ホーム等に比べ、入居費用が低く押さえられるため、入居希望者・待機者が非常に多く、数年待ちの施設も少なくない。施設数は年々増加傾向にあり、65 歳以上の高齢者の増加とともに増加が続くとみられる。有料老人ホーム向けは、施設数の急速な増加に加え、介護と食事内容が施設選択の重要ポイントであるため食費の設定が他の施設より高くなっており、大きく増加している。高齢者専用賃貸住宅は施設数の伸びこそ大きいものの、食事サービス比率が 60 % 強ほどであること、施設が契約している食事形態での喫食率が低いこと、厨房調理ではなく弁当配食サービスを受けているケースが多いことから、食材市場は非常に小さいものとなっている。しかし、高齢者専用住宅においても食事サービス付き施設が年々増加しており、何らかの食事サービス需要があるため、配食・給食サービス業者にとっては有料老人ホームとともに有望チャネルとなっている。

2) 病者・介護食市場

病者・介護食市場は、商品バリエーションの多様化や品質強化、さらに需要の裾野の広がりなどにより年々拡大している。特に、在宅介護における将来性に注目が集まっており、利用者の使いやすさに加えて、用途や適性などが分かりやすいことが重要な要素となっている。市場の 50 % 近くを占める流動食は在宅における小量サイズの使用拡大など需要層の拡大が見込まれる。介護食は、キザミ・ミキサー食、ソフト・ムース食、水分・栄養補給、菓子・デザートからなり、特にソフト・ムース食が施設での利用を中心に増加している。施設では、おやつが必ず提供されており、厨房内で自家調理するケースも多いが、近年は調理スタッフ不足、人件費削減によりおやつを既製品で済ませたいと考える施設が増加している。そのため、容量が少なく、咀嚼・嚥下に配慮しており、栄養素を添加している高齢者専用の菓子・デザートが増加している。2008 年の介護食市場は前年比 18.2 % 増の 127 億円と見込まれる。とろみ調整剤・ゲル化剤は、施設に加えて在宅需要の拡大が見込まれており、無味・無臭や粘性の安定化、さらに温度帯を限定しないとろみ付けなど品質強化が進んでいる。ゲル化機能についても様々な商品開発が進んでいる。

3) 宅配・配食サービス市場

食材宅配は前期高齢者の利用者が多く、完成食宅配は後期高齢者の利用者が多くなっている。高齢者のライフスタイルは、健康状態によって大きく異なり、独居か同居かといった生活環境にも大きく影響を受ける。食材宅配の場合、ヘルシータイプでは、1 人分からのコース設定となっていることが多いが、コースの主流がファミリー向けということもあり、2 人分からが多く独居の高齢者では利用できず、高齢者にとってヘルシータイプ以外のコ

ースを選択できないケースがでてくる。完成食宅配の場合は、1人分からの注文が可能であり、高齢者にとって調理の必要が無く、栄養のバランスがとれている完成食宅配の潜在的需要は大きいと考えられる。しかし、経済性という観点では食材宅配ほどのメリットが見いだせない。低価格を実現して実績を急拡大している事業者もあることから、低価格化は重要な要素となる。今後は、単なる低価格ではなく、食材の購入やメニュー決定、調理作業の時間といった調理に関わる時間・作業を経済価値に換算した場合のメリットを訴求していくことがさらに必要となる。また、カロリーコントロールやライフスタイル、健康状態に合わせた、それぞれのメニューや配送形態、サービス内容などを個別にアレンジする仕組みを作ることで、アクティブシルバーを含めたより広い範囲の高齢者の利用の可能性がでてくる。

との結果が得られており、今回の青森県内老人福祉施設、介護老人保健施設、在宅介護者、流通事業者、給食事業者等に対してのシルバーフードサービス調査結果とを比較した場合、県内の流通も約 15～20%の増加と、拡大基調にあることが判明している。特に従来のような老人福祉施設、介護老人保健施設に対する BtoB での流通以上に BtoC での流通の伸びが著しく、施設入所前の高齢者をターゲットとした小売市場が青森県内においても今後さらに増加することが示唆される結果が得られている。一方で、県内食材の取り扱いについてはコスト高が各事業者より指摘されており、コストパフォーマンスの高い商品開発が青森県内企業に強く求められている結果となっている。

老人福祉施設、介護老人保健施設へのアンケート結果を見た場合においては、材料の仕入れとして大手が 1/4 を占めており、健康食品・介護食の主な購入先においても専門商社が約 2/3 を占める結果となっている。そのため、材料の購入においては県内中小小売企業を介した流通となるが、加工後の健康食品・介護食については中小企業を介した流通は非常に少なく、専門商社に対するニーズ調査と販売アプローチが製品開発・販売上、非常に重要なポイントとなることが示唆されている。

県内企業によるシルバーフードをターゲットとした材料提供においては各施設内で調理加工が可能であることから、本アンケート結果で得られている県内食材に対して若干の加工を加えた後に安価で提供することで、市場に参入することが可能となることが推察される。一方、健康食品・介護食については、前述のような取り組みのほか、BtoC 販売のためのネット流通についても確保を検討する必要があるといえる。

しかしながら、シルバーフード化にむけての加工技術については本県内に基盤技術を有する企業は皆無であることから、県外企業からの技術移転や事業提携によるノウハウの取得は必須である。

県内においてもシルバーフードサービス市場は徐々に拡大しつつあることから、ビジネスチャンスとしての期待が出来る産業分野であり、特に高齢化人口が多い本県はビジネスモデルとしての中小企業ブラッシュアップが求められるため、本県においては中小モデルとしては第一に高齢者向け加工材料提供、第二に県外企業との提携に基づくシルバーフード健康食品の開発を推進することとし、県内流通企業とのタイアップによる販路拡大を図るべきと考えられる。

高齢者の食事に関するアンケート調査

①一日当たりの基本食事サービス費の額を **1つだけ**お選びください（対象者一人当たり）

- （１）３００円未満 （２）３００～３９９円 （３）４００～４９９円 （４）５００～５９９円
（５）６００～６９９円 （６）７００～７９９円 （７）８００円以上

②貴施設の献立の主な作成法を **1つだけ**お選びください

- （１）専任栄養士が作成 （２）外部専門家に委託 （３）その他（_____）

③貴施設の食事の主な調理法を **1つだけ**お選びください

- （１）施設内厨房で調理 （２）専門業者に委託 （３）その他（_____）

上記③で「**（１）施設内厨房で調理**」と回答された方にお伺いします

・材料の仕入れ先をお知らせください（**複数回答可**）

- （１）スーパー （２）納入業者に委託 （３）施設で栽培した野菜など
（４）その他（_____）

上記③で「**（２）専門業者に委託**」と回答された方にお伺いします

・業者名をお知らせください_____

④貴施設の給食職員（常勤換算）の人数を **1つだけ**お選びください

- （１）１人 （２）２人 （３）３人 （４）４人 （５）５人以上

⑤貴施設の副食選択メニューの実施頻度を **1つだけ**お選びください

- （１）週１回以上 （２）月１回程度 （３）数か月に１回 （４）実施していない

⑥貴施設で提供している食べ物の形態の種類及び対象者の人数をお知らせください（**複数回答可**）

- （１）普通食 _____人 （２）刻み食 _____人 （３）とろみ食 _____人
（４）ミキサー食 _____人 （５）ゼリー食 _____人
（６）その他（_____人）

⑦貴施設における刻み食やとろみ食の基準はありますか？ **1つだけ**お選びください

- （１）ある （２）ない



上記で⑦「**（１）ある**」と回答された方にお伺いします

・基準はどのように決められていますか？ **1つだけ**お選びください

- （１）本人の希望による （２）ケアマネとの協議による （３）その他（_____）

⑧貴施設で取り入れている個別対応食はありますか？ **1つだけ**お選びください

(1) ある (2) ない



上記で⑧「(1) ある」と回答された方にお伺いします

・どのような個別対応食を取り入れていますか？ (**複数回答可**)

(1) アレルギー食 (2) 糖尿病食 (3) 減塩食 (4) その他 (_____)

⑨貴施設で定期的に購入している健康食品、介護食はありますか？ **1つだけ**お選びください

(1) ある → ※別紙のチェックリストに記入してください (2) ない

⑩健康食品、介護食を主としてどこから購入していますか？ (**複数回答可**)

(1) スーパー (2) 薬局 (3) 専門の商社 (4) インターネットによる通信販売
(5) その他 (_____)

⑪貴施設で使用している食器（お皿、スプーン等）の種類をお知らせください (**複数回答可**)

(1) セットモノ (2) プラスチック容器 (3) ステンレス (4) その他 (_____)

⑫介護者に人気のある食品・メニューがありましたらお知らせください

・肉類

・魚介類

・野菜類

⑬貴施設で取り入れているオリジナルメニューがありましたらお知らせください

(例：高栄養流動食にココアとゼラチンを加え、飲み込みが困難な高齢者の栄養補給に役立てているなど)

⑭その他、食事に関して高齢者または介護者ニーズはあるが手に入りづらい、あるいは販売されていない食品は何かありますか？

Ⅲ. 青森県外におけるシルバーフードサービス技術調査と技術指導

1. 青森県外におけるシルバーフードサービスの実態調査概要

本調査は青森県内におけるアンケート調査結果を基に、県内中小企業において導入可能な技術を有する県外企業について製品調査と技術調査を実施した。資料を収集し、県内企業に対する食品開発提案資料ならびに今後の販売促進・広報技術資料とするために行った。

2. 調査対象

青森県外に事業所を有する食品関連大手企業、食品関連中小企業、事業組合等

3. 調査方法

各事業所担当者へのヒアリング調査ならびにネット調査

4. 調査結果

個別の調査結果表を次ページ以降に示す。

・野菜加工については、広島県食品工業技術センターが開発した凍結含浸法が高齢・介護者用素材加工技術として有用である。本技術は食材の形状を保持したまま任意の硬さに調節する技術であり、食品素材を凍結・解凍後、酵素液中で減圧下に放置することで急速に酵素を組織内に導入し、氷結晶により組織に緩みを与え、減圧操作で組織内にある空隙の空気と外部にある酵素を置換させる。最短で解凍後 5 分程度で導入することが可能な食品加工技術である。(特許 3686912 号 資料 2) 既に本技術を用いた野菜加工として、広島県三島食品株式会社や佐賀県白石町商工会などが商品開発に成功しており、本県の有する地域特性の高い植物性食材に応用化可能である。本技術については既に国際特許 1 件と国内特許 6 件が申請済みであることから、ライセンスの確保が必要であり、ライセンス上のワランティについて取り交わす必要がある。

・主食加工については、食パン加工技術として広島県 T 社が特許出願中の嚥下困難者向け加工技術が有用であろう。本技術は従来の食パンに対し、独自配合による液状添加物を加え、個別包装凍結することで、嚥下困難な高齢者の摂取を可能とする技術である。本技術についても本県の各製造業において導入可能な有力技術であろうと考えられるが、ライセンスの確保において課題がある。米加工技術については本調査過程において候補技術として、粥と寒天・米酢を用いた咀嚼困難者向け寿司米技術を用いた加工品があり、本技術についてのライセンスについては特許出願はなされていないことから、本県においても豊富な魚介資源を利用した加工応用化が期待できる。

・魚、肉類加工については、基本的には低温下におけるフードプロセッサー等での粉碎化が主たる加工として利用されている。高齢者に対して寿司・刺身として提供することを目的として、いったんフードプロセッサーにて粉碎した素材を再度目的に応じて成形することで、嚥下困難な高齢者や介護者においても摂取を可能としている。本技術については本技術についてのライセンスについては特許出願はなされていないことから、本県においても豊富な魚介資源を利用した加工応用化が期待できる。

・ローカロリー化技術については、宅配食材についてはオイルの使用量を減らすなど調

理過程における全課程でのトータルなレシピを確立することが必要である。大阪市に所在する M 社では 10 年以上をかけて 150 種類以上の宅配およびレストラン食用レシピを開発しており、常時商品の低カロリー化に向けたブラッシュアップを実施している。本加工レシピについては現時点においては特許技術ではないため、自社技術の優位性を保つべく有力な地域素材を有する企業との提携による技術提供となっていることから、本県素材とのコラボレーションを進めることでの技術導入は可能である。一方、菓子類などの嗜好品については、エリスリトールやキシリトールなどの人工甘味料による代替が主たる加工手段となる。そのため、菓子類においては特に嚥下困難者向けゼリーなどではこれらの人工甘味料での置き換えにより、容易に商品開発は可能であるが、既存食品と比較した場合の優位性確保という意味においては、何らかの特徴を打ち出す必要がある。例として、強調表示制度を活用した栄養成分強化製品、高齢者特有の疾患への対応を目的とした商品など、+α の機能性をアピールした食品開発が必要になろう。一方で、寝たきり介護者については、現在高栄養流動食の提供が医学的・栄養学的に重要な課題となっており、通常の嚥下困難高齢者とのターゲットの相違に留意する必要がある。そのため、ローカロリーターゲットと寝たきり介護対象者との商品開発アプローチについては本県に在勤の栄養学会会員のサポートを得て、開発を積極的に進めることが必要であろう。

5. 県内企業への技術指導と試作品開発結果

上記技術調査結果を踏まえ、本県の代表的な農水産物を対象にシルバーフード化のための技術について国立大学法人弘前大学大学院保健学研究科および大阪市 M 社より健康食品管理士、管理栄養士等の助言を得て、技術提供を行った。大阪市 M 社においてはレシピの開示は提携企業に限定されることから、第一段階として本県水産物の素材を本社企画開発担当に提示し、宅配向け食材としての試作品レシピ開発を試みた。レシピ開発後の提携については、素材提供価格面での課題解決が必要である。一方、前述の+α 機能性を打ち出した試作品について、弘前大学大学院保健学研究科が技術指導を行い、試作品を弘前大学生協において実施した。嚥下困難者向け高機能性ゼリーとして、①ローカロリーゼリー、②高カルシウムローカロリーゼリー、③高 Fe ローカロリーゼリー、④高カルシウム・高 Fe リンゴゼリーを開発した。①・②については本県産自然素材のみを活用しており、本県素材の特長を前面に押し出した商品として開発し、ターゲットは骨粗鬆症を有する嚥下困難高齢者である。③・④については腎臓機能低下による腎性貧血高齢者をターゲットとした商品として開発を行った。両製品ともに今後医学的評価を行うことで、さらなる高齢者向け食品としての付加価値を高めることが可能であると考えられる。



魚



商品コード: 1080015

さんまの塩焼き

10切入 (25g/切) 真空包装 約10分

エネルギー: 298kcal ナトリウム: 167mg
たんぱく質: 24.9g 食塩相当量: 0.4g
脂質: 20.4g アレルゲン: K,N
炭水化物: 0.3g



商品コード: 1085004

さばの照り焼き

5切入 (40g/切) 真空包装 約10分

エネルギー: 255kcal ナトリウム: 441mg
たんぱく質: 22.6g 食塩相当量: 1.1g
脂質: 14.8g アレルゲン: K
炭水化物: 5.1g



商品コード: 1085002

赤魚の西京焼き

5切入 (40g/切) 真空包装 約10分

エネルギー: 120kcal ナトリウム: 439mg
たんぱく質: 23.4g 食塩相当量: 1.1g
脂質: 2.0g アレルゲン:
炭水化物: 2.4g



商品コード: 1085009

赤魚の照り焼き

5切入 (40g/切) 真空包装 約10分

エネルギー: 121kcal ナトリウム: 617mg
たんぱく質: 21.4g 食塩相当量: 1.6g
脂質: 1.7g アレルゲン: K
炭水化物: 4.9g



商品コード: 1085014

さわら漬焼(白醤油風味)

5切入 (40g/切) 真空包装 約10分

エネルギー: 196kcal ナトリウム: 310mg
たんぱく質: 19.6g 食塩相当量: 0.8g
脂質: 8.9g アレルゲン: K
炭水化物: 7.3g



商品コード: 1085018

天然ぶりの照り焼き

5切入 (40g/切) 真空包装 約10分~12分

エネルギー: 281kcal ナトリウム: 595mg
たんぱく質: 21.2g 食塩相当量: 1.5g
脂質: 18.3g アレルゲン: K
炭水化物: 4.8g



商品コード: 1085029

黄金カレイ漬焼(白醤油風味)

5切入 (40g/切) 真空包装 約10分

エネルギー: 110kcal ナトリウム: 251mg
たんぱく質: 22.7g 食塩相当量: 0.6g
脂質: 1.2g アレルゲン: K,N
炭水化物: 0.9g



商品コード: 1085021

とろほっけの塩焼

5切入 (40g/切) 真空包装 約10分

エネルギー: 239kcal ナトリウム: 149mg
たんぱく質: 20.5g 食塩相当量: 0.4g
脂質: 17.3g アレルゲン:
炭水化物: 0.2g



商品コード: 1085022

とろほっけの照り焼き

5切入 (40g/切) 真空包装 約10分

エネルギー: 229kcal ナトリウム: 363mg
たんぱく質: 18.2g 食塩相当量: 0.9g
脂質: 15.1g アレルゲン: K
炭水化物: 4.9g



商品コード: 1085025

とろシルバーの塩焼

5切入 (40g/切) 真空包装 約10分

エネルギー: 262kcal ナトリウム: 826mg
たんぱく質: 20.0g 食塩相当量: 2.1g
脂質: 17.3g アレルゲン:
炭水化物: 3.7g



商品コード: 1135012

鮭の照り焼き

5切入 (40g/切) 真空包装 約10分

エネルギー: 179kcal ナトリウム: 443mg
たんぱく質: 25.1g 食塩相当量: 1.1g
脂質: 4.3g アレルゲン: K
炭水化物: 7.6g



商品コード: 1135015

いわしの塩タレ焼き

5切入 (45g/切) 真空包装 約10分

エネルギー: 236kcal ナトリウム: 398mg
たんぱく質: 22.7g 食塩相当量: 1.0g
脂質: 12.4g アレルゲン: K
炭水化物: 5.5g



商品コード: 6135007

さわら西京焼き

5切入 (40g/切) 真空包装 約15分

エネルギー: 203kcal 脂質: 10.2g ナトリウム: 535mg アレルゲン:
たんぱく質: 22.5g 炭水化物: 2.9g 食塩相当量: 1.4g

会社名		所在地	〒153-0063 東京都目黒区目黒4丁目4番22号
株式会社 クリニコ	TEL/FAX	03-3793-4101	
	E-mail	☐	
	HPアドレス	http://www.clinico.com/	
	開業年	1978年(昭和53年)9月	
	資本金	2億円	
	売り上げ		
	地域		

会社概要	
------	--

取扱品目・内容			
No.	品名	価格	種類
1	エンジョイゼリー		10
2	エンジョイカップゼリー		6
3	エンジョイムース		1
4	つるりんこ		2
5	ビフィズス菌末		1
6	ポチプラス		3
7	エンジョイプロテイン		2
8	低リンミルクL.P.K.		1
9	ヘパスⅡ		1
10	DIMS		2
11	エンジョイポチ		6
12	MAシリーズ		3
13	Eシリーズ		4
14	CZシリーズ		6
15	PRONAシリーズ		2



高栄養流動食

シーゼット・ハイ

CZ-Hi

たんぱく質

EPA
+
DHA

食物繊維
+
多種類のオリゴ糖

微量栄養素

飲みやすく、
馴染み深い小豆風味



摂取量を
調整しやすい

紙パック

新発売

世界初! 無菌充填によるバッグタイプの流動食

アセブバッグ





自然派甘味料

ラカント®S顆粒

高純度羅漢果エキスに、時間をかけて焙煎した
羅漢果エキスをプラスしました。

コクのある甘味ですので、煮炊物など
お料理の甘さが一層引き立ちます。



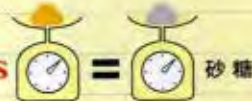
Point

お料理に。

ラカントSなら計量簡単。砂糖と同じ重量でよいのです。

同じ重量で
同じ甘さ

ラカントS



砂糖



商品詳細



200gチャック付

1コ標準価格	760円(税込798円)
規格	200gチャック付
1梱入数	6×4
商品コードNo.	27416
幅・奥行・高さmm (質量)	単品 150×40×170(215g) 中箱 155×155×180(1.365g) 外箱 325×325×195(5.8kg)

GTIN ITFコード	中箱 249 73512 27384 5 外箱 149 73512 27384 8
JANコード (GTINコード)	4 973512 273841 (04973512273841)
POSレジ 登録商品名略称	ラカントS顆粒P 200g 10



800gチャック付

1コ標準価格	2,500円(税込2,625円)
規格	800gチャック付
1梱入数	12
商品コードNo.	27418
幅・奥行・高さmm (質量)	単品 180×55×200(825g) 中箱 外箱 375×230×185(10.2kg)

GTIN ITFコード	中箱 外箱 149 73512 27386 2
JANコード (GTINコード)	4 973512 273865 (04973512273865)
POSレジ 登録商品名略称	ラカントS顆粒P 800g 10

栄養成分表示 (100g当たり)	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物
	0kcal	0.1g	0g	99.5g
	ナトリウム	ショ糖		カリウム
	0mg	0g		16.0mg
原材料名	エリスリトール、ラカンカエキス、甘味料(ラカンカ抽出物)			

Châteraisé

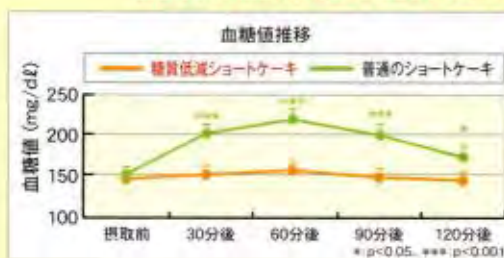
NATURAL SWEETS & GIFTS

糖質でお悩みの方のために——。

「心の健康」にはお菓子は欠かせません。
だから **糖質カット**のお菓子を
作りました。

商 品	特 徴	商 品	特 徴
 糖質 88%カット 通常のショートケーキと比べ、糖質を88%カット。	糖質が気になる方のケーキ スポンジは、小麦粉の代わりに大豆粉等を、砂糖の代わりにエリスリトールやマルチトールを用いた商品です。また、生クリームにも、砂糖の代わりにエリスリトールやマルチトール、ノンカロリー甘味料を使用しています。(3月発売予定) 店頭価格 1個 300円(予定) 1個あたりの糖質 5.2g(※1個を含む) (エリスリトール、マルチトールを除く)	 糖質 82%カット 通常のプリンと比べ、糖質を82%カット。	糖質が気になる方のプリン 卵黄と生クリームを使用したプリンに、甘さを控えた滑らかな豆乳入りクリームを絞った、ボリューム満点のプリンです。プリンには、砂糖の代わりに、エリスリトールとマルチトールを使用しました。 店頭価格 1個 170円 1個あたりの糖質 4.2g (エリスリトール、マルチトールを除く)
 糖質 86%、88%カット 通常の蒸し饅頭と比べ、糖質を86%、88%カット。	糖質が気になる方の蒸し饅頭(きなこ・胡麻・抹茶) 小麦粉の代わりに大豆粉を、砂糖の代わりにエリスリトールやマルチトールを用いた蒸し饅頭です。また、中の餡にも大豆粉を炊き上げた大豆餡を使用しております。 店頭価格 1個各 105円 1個あたりの糖質 きなこ 2.7g 胡麻・抹茶 2.3g (エリスリトール、マルチトールを除く)	 糖質 75%、73%カット 通常のマフィンと比べ、糖質を75%、73%カット。	糖質が気になる方のマフィン(プレーン・チョコ) 砂糖の代わりにエリスリトールやノンカロリー甘味料を、小麦粉の代わりに大豆粉等を使用しております。 店頭価格 1個各 136円 1個あたりの糖質 プレーン 5.5g チョコ 5.8g (エリスリトールを除く)

食後の血糖値の上昇について試験を行いました。



実施方法：

被験者(糖尿病患者もしくは糖尿病予備軍の方10名(男性6名、女性4名))に、食後12時間以上空けてケーキ1個(335kcal)を食べてもらい、経時的に血糖値の上昇の有無を確認しました。10名の平均値を、糖質低減ショートケーキと通常のショートケーキと比較しました。

※今回の結果は、全ての方に当てはまるとは限りません。

お求めは

①シャトレゼ店舗で購入。

お近くの店舗は、シャトレゼホームページよりご確認ください。 <http://www.chateraise.co.jp>

②シャトレゼ オンラインショップで購入。

<http://www.chateraise.jp> オンラインショップは一部商品のみの販売となります。

③直接取引で購入を希望の場合は下記までご相談下さい。

株式会社シャトレゼ お客様相談室 ☎0120-005152(9:00~17:00)



らくらく食パン

パンは食べたいけれど食べられない方に
シロップでしっとりさせて
ほんのり甘めにやわらかく仕上げた
スプーンですくって食べる食パンです
(商品については特許出願済)

こんな方におすすめ…

- パンが噛み切れない
- パサツキが気になる
- ミミが食べにくい
- ミキサー食から通常食に移行したい

商品特長

らくらく食パンの良いところ

1.舌で簡単につぶせます

- 噛むことが困難な人にも、楽にお召し上がりいただけます。
- しっとりやわらか、スプーンでミミまですくえます。

2.冷凍個包装で便利

- 個包装なので、衛生的です。
- 食べたい時に食べる分だけ解凍できます。
- トレー入りなので、保存しやすく取り扱いが簡単です。
- そのまま冷凍保存できます。
- 賞味期間は半年です。

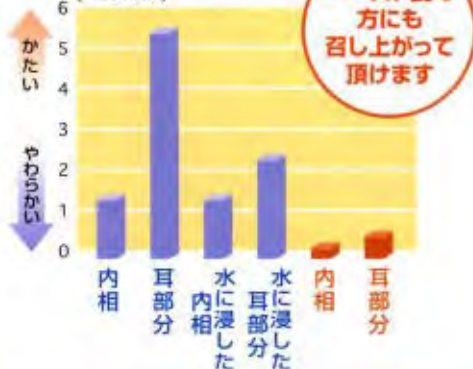
3.食事のバリエーションが広がります

- 見た目を食パンのかたちにこだわりました。
- ほんのりとした甘さなので、食事用としても適しています。
- はちみつやジャムをのせて、アレンジした味もおすすめです。

ふつうのパンと比較すると、やわらかさがちがいます。

かたさ

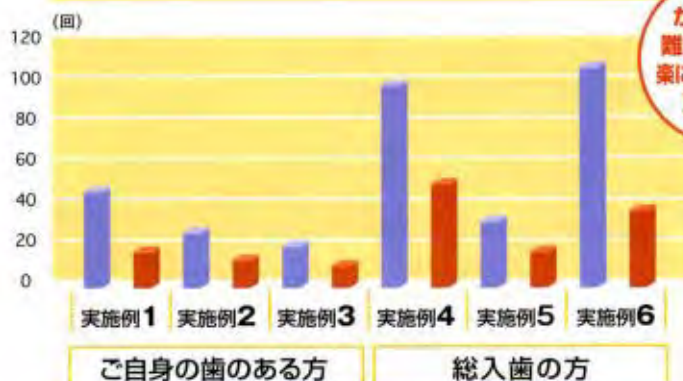
($\times 10^5 \text{N/m}^2$)



ペースト食の方にも
召し上がって
頂けます

咀嚼回数

広島大学大学院歯歯薬総合研究科調べ



かむことが
難しい方にも
楽に召し上がって
頂けます

当社比: ■ 通常食パン ■ らくらく食パン

当社比: ■ 通常食パン ■ らくらく食パン

◆ Calorie navi 240 Series ◆



カロリーナビ240TMシリーズ エネルギー調整食品

塩分とカロリーコントロールを頑張るあなたに一律240キロカロリーのカロリーナビシリーズ発売!
美味しく上品な味に! ニチレイフーズの調理・冷凍技術を駆使しました。

10の ポイント

POINT 1 一律 240キロカロリー

いずれの商品も240キロカロリーに
しましたので手軽に自宅でカロリー
コントロールができます。

POINT 2 塩分1食あたり 2g以下

1食あたり塩分を2g以下にしました。
塩分コントロールの難しい豚肉の
しょうが焼きなどもメニューにしています。

POINT 3 食物繊維1食あたり 5g以上

240キロカロリーでもしっかり
食物繊維を摂取できるように
1食あたり5g以上になっています。

POINT 4 分析値管理

「分析値」とは商品となった
カロリーナビを分析機関
(日本食品分析センター)に送付し、
そこで実際に分析機器による検査を
かけたときの値です。
ニチレイフーズは定期的に
分析値管理をしています。

POINT 5 PFCバランスを 考慮

ご飯130gと組み合わせた場合の
3大栄養素(たんぱく質、脂質、
炭水化物)のバランスを考慮しています。

POINT 10 急速冷凍で素材の 良さが味わえる

食品の味・色など新鮮なまま急速冷凍
していますので温めるだけでおいしく
召し上がれます。

POINT 9 レンジで温める だけの簡単調理

容器のままレンジで温めるだけで
簡単に召し上がれます。

POINT 8 保存料ゼロで安心

POINT 7 1食に野菜と きのこを100g以上 使用

POINT 6 コレステロール 100mg以下



和風味

やわらか野菜

食べてビックリ！新食感♪

形も色も香りもそのままなのに、やさしい軟らかさ
根菜類がだれでも手軽に美味しく摂れる



「やわらか食」の革命

凍結含浸法でゼリーのような軟らかさを実現！
赤ちゃんの離乳食～お年寄りの介護食・デザートまで
本物野菜が楽しめる「やわらか食」の誕生です

佐賀県杵島郡 白石町商工会

食のトータルプロデュース はしや

とろみ調整食品で
大切な事は
バランスでした。



TOP BALANCE

とろみ調整食品



驚きのやわらかさ!で、再び漬物のおいしさを!
噛むことが少し不自由な方においしい朗報です

ソフト

新発売!

つけもの つば漬・赤しば漬

■商品特徴

- 驚きのやわらかさを実現! 噛むことが少し不自由な方にもおすすめ※製法特許出願中
- 見た目は漬物そのまま! 刻みやペーストとは異なる食欲をそそる見栄え
- 健康成分ギャバ(γ-アミノ酪酸)が豊富に含まれています
(☆ギャバ/さまざまな健康効果が注目され、とくに高血圧対策に期待が寄せられています。)
- 『発芽玄米発酵熟成調味液』に漬け込むことによりアミノ酸量が増加し、よりおいしく!

◎用途/お食事の香の物として箸休めにご利用ください

◎内容量・包装形態/500g×20パック ダンボール

◎賞味期間/90日(未開封)

◎保存の方法/直射日光・高温を避け、できるだけ涼しい所に
保存してください。



会社名 フジミツ株式会社	所在地	〒759-4101 山口県長門市東深川2537番地1
	TEL/FAX	0837-22-3355/0837-22-4544
	E-mail	☐
	HPアドレス	http://www.fujimitsu.jp/
	開業年	1887年(明治20年)
	資本金	6,000万円
	売り上げ	98億円
	地域	山口県・東京都・大阪府・広島県・福岡県

会社概要	
水産練製品製造	

取扱品目・内容			
No.	品名	価格	種類
1	かに風味蒲鉾		3
2	ちくわ		7
3	つまみな菜		5
4	国産有機野菜シリーズ		2
5	揚げ物		19
6	やきぬき蒲鉾		3
7	蒸し蒲鉾		5
8	レトルト		4
9	海藻		12
10	ソーセージ・ハンバーグ		4



フジミツ

おうち ごはん。

Fujimitsu グループ  フジミツ株式会社  山九水産株式会社  株式会社博多魚島  さくらオーガニックライフ

フジミツ 商品 カタログ

2010年
春・夏
号

特集

海のめぐみをたっぷりと使って

春夏サラダ七変化

ビールがすすむ、自慢のおつまみ

今日も我が家で乾杯!

編集・発行 /
フジミツ株式会社
商品企画室

食べることの楽しみを、いつまでも、誰にでも。

庄内発信

まるやか食専科

MAROYAKA SHOKUSENKA

2006年度 山形県経営革新計画対象事業 承認

2006年度 やまがた夢未来創造ものづくり支援事業 承認

2007年度 経済産業省新連携構築支援事業

2008年度 経済産業省新連携 認定事業

総合給食プロデュース



株式会社 ベスト

会社名	所在地	東京都江戸川区松江7-8-10
株式会社 マルコシ	TEL/FAX	03-5662-0542
	E-mail	☐
	HPアドレス	http://www.marukosi.jp/
	開業年	昭和43年1月
	資本金	6,080万円
	売り上げ	100億円
	地域	全国

会社概要

弁当給食

- ・首都圏を中心に全国54店舗の給食センターによる事業(工場,事務所)
- ・学校・幼稚園・病院向けなどの日替わり弁当給食・在宅配食サービス

委託給食

- ・事業所の食堂へ調理師を派遣し、調理・配膳等、事業所給食の受託運営

催事用などの仕出し

- ・会議・法事・会合・レクリエーションなどへの仕出しサービス

炊飯米(ライス)の販売

- ・6ヶ所のライスセンターによる業務用炊飯米の提供

取扱品目・内容

[illegible]

マルコシからお届けします。

ご希望に合わせ、給食・配食サービスがセレクトできる

マルコシの“新調理クックシステム”

お客様のニーズから生まれた5つのラインナップで
コスト削減・手間削減・品質UPを実現します。



あんぜん・おいしさ・まごころ…

マルコシのクックシステムからお届けします。

クックトラスト

(現地調理)



献立(ラエティール)	(少ない)	△△△△△	(多い)
調理スペース	(とる)	△△△△△	(とらない)
設備	(通常)	△△△△△	(豪華)
コスト	(高い)	△△△△△	(低い)
お届けスタイル	食材納品・現地調理		

経験・実績も豊富

専門の栄養士による献立作成や健康への配慮。
そして厨房管理から衛生管理まで一括してお
引き受けするクックトラスト。

病院・高齢者施設にも対応しておりますので、
食事を通して最高のホスピタリティを实践致し
ます。

前日調理	当日調理	スロウ調理	現地盛付	再加熱	再加熱可	配膳
献立作成可	献立相談可	現地製造	工場製造	店舗製造	調理対応	きまみ対応

クックチル

(加熱調理後、
急速冷却+保存
再加熱調理)



献立(ラエティール)	(少ない)	△△△△△	(多い)
調理スペース	(とる)	△△△△△	(とらない)
設備	(通常)	△△△△△	(豪華)
コスト	(高い)	△△△△△	(低い)
お届けスタイル	宅配便又は配送		

革新的調理でコストダウン

クックチルのポイントは調理温度と短時間冷却、そし
て包装と低温保存です。徹底管理された指定工場
で製造された食材を現地に於て再加熱、盛付けを行う
だけなので、運営の合理化を実現できます。

ご飯は、お米を納品しますので、施設で炊飯をお願いします。
味噌汁は、カットした野菜・調味料を納品しますので、施設で製造をお願いします。
但し、ご飯・味噌汁の製造が困難な施設は、当社にて、製造し提供します。
献立も相談の上、対応致します。
朝・昼・夕 まとめての納品となります。

前日調理	当日調理	スロウ調理	現地盛付	再加熱	再加熱可	配膳
献立作成可	献立相談可	現地製造	工場製造	店舗製造	調理対応	きまみ対応

会社名		所在地	〒399-2561 長野県飯田市駄科1008
旭松食品株式会社		TEL/FAX	0265-26-9031
		E-mail	☐
		HPアドレス	http://www.asahimatsu.co.jp/
		開業年	昭和25年12月19日
		資本金	1,617百万円
		売り上げ	18,034百万円
		地域	全国

会社概要	
凍豆腐、即席みそ汁、納豆、味付け油あげ、介護食(カットグルメ)等の製造および販売	

取扱品目・内容			
No.	品名	価格	種類
1	カットグルメ		92
2	やわらか常食シリーズ		17
3	おもゆ・おかゆ		2
4	やわらか納豆		4
5	白和えシリーズ		6
6	つくねボールシリーズ		6
7	デザートシリーズ		11
8	味付納豆		2
9	いこみこうや		1
10	ソフトこうや豆腐1/10カット		1
11	祝いこうや・花こうや		1
12	こうやつくねハンバーグ		1

在宅用 通信販売カタログ



『やわらか百菜』は やわらかなお食事が 必要な方のためのお惣菜です。 「やわらか常食」「とろみ食」も新たにラインナップ



お届け状態

楽々ご注文

ご注文後、約7日でご自宅までお届けします。

簡単調理

完全調理済み **冷凍食品** だから、
温めるだけでおいしく
お召し上がりいただけます。

豊富なメニュー

栄養バランスを考えた
おいしく飽きのこない
お惣菜が**73品目**。

安心・安全

合成保存料・合成着色料は
一切使用しておりません。

食べやすい

「きざみ食」「ミキサー食」に、
「やわらか常食」
「とろみ食」が加わり、
4タイプの柔らかさがあります。

●掲載商品例

こうや豆腐と 海老の玉子とし

甘く含め煮にしたこうや豆腐と
小海老を玉子でとした
栄養満点のおかずです。

やわらか常食

新発売



きざみ食



ミキサー食



とろみ食



新発売

●食べられる方の咀嚼・えん下状況と食事形態 タイプを選ぶ際に基準としてご利用ください。

※全国在宅訪問栄養食事指導研究会より引用

	1段階	2段階	3段階	4段階	5段階
食事と身体の状態*	・食欲旺盛 ・ほとんどの食品で対応できる	・固いものは嚼めない ・油の多いものは食べられない ・手が不自由	・軽度の咀嚼困難 ・飲み込むことはできるがあまり噛まずに飲み込んでしまう ・軽い食欲不振	・食欲不振 ・軽度の嚥下障害 ・軽度の脱水症状 ・咀嚼困難 ・食事時間が長い	・嚥下障害(口腔・咽頭) ・脱水症状 ・経管栄養から離脱するための食事訓練
食事の形態・形状*	・家族と同じ食形態	・軟菜食 ・比較的大きめの一口大程度に刻む ・おにぎりなど有形態	・軟菜食 ・軟らかいものはつぶす ・細かく刻み極小形態	・軟菜食 ・流動性あるいは半流動性(プリン状)に	・ペースト食 ・ゼリー食 ・粘度調整(とろみ食) ・水分補給食

やわらか百菜の
適したタイプ

