

2019年7月2日

～介護食「メディケア食品」から調理現場の悩みを解決する新商品～

<やさしい素材> シリーズ ミニサイズムース3品

2019年9月2日(月)新発売のお知らせ

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：伊藤 滋）は、介護食「メディケア食品」より、病院施設向け（業務用）冷凍介護食素材として、<やさしい素材> シリーズからチキン・ポーク・ビーフのミニタイプムースを2019年9月2日(月)より全国で新発売いたします。



日本は2024年には全国民の約3人に1人が65歳以上となると予測され^(※)、さらに生産年齢人口は毎年40～50万人単位で減少し続けている状況にあり、超高齢社会が進行しております。

病院施設の厨房現場では、個々の病態や摂食嚥下の状態に応じたメニューを提供する必要があるにもかかわらず、近年の人手不足問題は、ますます深刻な状況となっております。

マルハニチロは「食べ残しゼロ」をテーマに、口から食べてしっかり栄養を摂取できる、おいしい介護食の開発を目指しながら、このたび病院・高齢者施設現場の「慢性的な時間・人手不足」、「衛生管理レベルの高度化」、「高騰する食材費や光熱費等のロス削減」などの課題を解決する商品として、自然解凍で必要な量だけそのまま使える、ミニサイズの肉類のムース食を発売いたします。

(※)出典：「日本の将来推計人口（平成29年推計）」（国立社会保障・人口問題研究所）

(http://www.ipss.go.jp/pp-zenkoku/j/zenkoku2017/pp_zenkoku2017.asp)

【商品特長】

- ① 必要な分だけ解凍してそのまま使える、1個約10gサイズで使いやすい肉類の冷凍ムース食です。
- ② メニューバリエーションが広がるよう、チキン・ポーク・ビーフの3種類をラインアップしました。
- ③ 調理方法は一般的な「蒸す」「煮る」「焼く」「揚げる」の他、「自然解凍」調理も可能です。
- ④ ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」区分の商品です。

【商品内容】

| 商品名 | 内容量/入数 | 調理方法 | 発売日 | 発売エリア |
|---|----------|----------------------------------|-----------|-------|
| やさしい素材チキン (ミニ)  | 300g/20入 | 自然解凍(※) 蒸す 煮る 焼く 揚げる | 2019年9月2日 | 全国 |
| やさしい素材ポーク (ミニ)  | | | | |
| やさしい素材ビーフ (ミニ)  | | | | |

(※)大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた管理による

報道各位からのお問い合わせ先

マルハニチロ株式会社 広報 IR 部

Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506

メール koho@maruha-nichiro.co.jp

お客様からのお問い合わせ先

マルハニチロお客様相談室

フリーダイヤル 0120-040826