

2020 年 1 月 15 日

～魚メニューが勢ぞろい！レトルトタイプの介護食に新シリーズ～

「おいしさ満天食堂」シリーズ 5 品

2020年3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「おいしさ満天食堂」シリーズを2020年3月2日（月）より全国で新発売いたします。

当社は2004年に介護食の開発を開始して以来、管理栄養士や施設関係者など、介護現場に従事するみなさまのニーズにおこたえした、業務用介護食品を開発してまいりました。

「おいしさ満天食堂」シリーズは、“食べる人、支える人、日本を元気にしたい”をコンセプトに、当社の強みである魚原料調達力を生かしたメニューをそろえ、在宅介護中のお客さまにむけてマルハニチロが初めて発売する、市販用ペースト食です。



【「おいしさ満天食堂」シリーズ開発の背景】

2019 年に日本の 65 歳以上の人口は 3,588 万人と過去最多^(※1)となり、そのうち要介護認定人口は約 655 万人^(※2)と 18%を占め、今後も増加が予想されています。

厚生労働省や各自治体は、このような医療と介護の両方を必要とする高齢者が、住み慣れた地域で自分らしい暮らしを続けられるための在宅医療・介護連携推進事業を推進し、在宅介護を支援する環境整備をおこなっています。

介護食市場は年々拡大基調であり、2018 年のユニバーサルデザインフード^(※3)の生産金額は約 286 億円^(※4)となりました。その中でもとくに、“区分かまなくてよい”に分類されるカテゴリ商品の生産金額規模は、3 年間で約 2 倍に拡大しています。^(※5・グラフ参照)

このような背景から、在宅介護を担う方の負担を減らし、介護される方もおいしく召し上がることができる、かまなくてよいペーストタイプの市販用介護食レトルト食品シリーズ「おいしさ満天食堂」を開発いたしました。

(※1)出典：総務省統計局 「統計からみた我が国の高齢者」2019 年 9 月

(※2)出典：厚生労働省 介護保険事業状況報告（暫定）2019 年 10 月 第 1 号被保険者における要介護認定人口

(※3)日本介護食協議会が設定した食べやすさに配慮した食品のこと。かむ力・飲み込む力別の 4 区分ととろみ調整に分類される。

(※4) (※5)出典：日本介護食品協議会調べ

区分別 ユニバーサルデザインフード 生産金額伸長率推移



【「おいしさ満天食堂」シリーズ特長】

- ① 魚を使った、在宅向け常温レトルトタイプのペースト食シリーズです。
- ② 厳選した素材を使用して味付けを工夫し、国内工場で生産しています。
- ③ 高齢者の方になじみのある定番魚メニュー、「さばの味噌煮風」「さけの塩焼き風」「かれいの煮付け風」「ぶりの照り焼き風」「たいの塩焼き風」の5種類をラインアップしました。
- ④ ユニバーサルデザインフード「かまなくてよい」区分の商品です。

【デザインコンセプト】

介護を担うお客さまが、店頭で思わず手に取りたくなるような、やさしいタッチで描かれた、お魚イラストが目をひくデザインです。

明るいパステルカラーを基調としたパッケージデザインには、コミュニケーションのきっかけとなるようメニューごとに異なるキャッチコピーが記載されています。



【商品特長】

商 品 名	商 品 特 長
 【おいしさ満天食堂】 さばの味噌煮風	三陸産のさばを使用し、コクと旨みのある味噌煮風に仕上げました。
 【おいしさ満天食堂】 さけの塩焼き風	三陸産の銀鮭を使用し、鮭の旨みが引き立つ塩鮭風に仕上げました。
 【おいしさ満天食堂】 かれいの煮付け風	黄金がれいの旨みを生かし、醤油味の煮つけ風の味わいに仕上げました。
 【おいしさ満天食堂】 ぶりの照り焼き風	三陸産のぶりを使用し、コクのある照り焼き風に仕上げました。
 【おいしさ満天食堂】 たいの塩焼き風	三陸産のちだいを使用し、上質な白身魚の塩焼き風に仕上げました。

【商品内容】

商品名	内容量	希望小売価格	発売日	発売エリア
さばの味噌煮風	65g/1 パック	155 円 (税抜)	2020 年 3 月 2 日 (月)	全国
さけの塩焼き風				
かれいの煮付け風				
ぶりの照り焼き風				
たいの塩焼き風				

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