



課題解決プロジェクト  
マルハニチロの「挑戦」

02 / 02

業務用  
食品

> 連携する主なユニット

水産  
商事 海外 家庭用  
冷凍食品

超高齢社会の  
「健康長寿」を考える—  
介護食の  
開発プロジェクト



写真下は当社の病院・施設向けの冷凍  
介護食。かむ力が異なっても同じメニ  
ューを囲むことができる。

マルハニチロの介護食は、用途やかむ  
力に応じて選べる183品目(2021年4  
月時点)。魚・肉・野菜など素材のムース  
やゼリーなどの病院・施設向け冷凍食  
品や、温めるだけで食べられる在宅向  
けレトルト食品、冷凍食品を取り揃え  
た。形・色・風味・物性・栄養価などから  
自在に組み合わせることができる。調  
理経験のない方々でも容易に取り扱  
え、介護負担の軽減にも一役買ってい  
る。当社ホームページではさまざまな  
アレンジレシピも公開、「食べる楽し  
み」を拡げている。

<https://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp/>



介護食への理解を促すための試食会風景



やさしい素材 チキン(ポーションたんぱく21)



もっとエネルギー 肉じゃが

「たんぱく21」シリーズ(写真右上)は、  
高齢者に不足しがちなたんぱく質を商  
品100g中に21g以上含有。常食とほぼ  
同等のたんぱく質を摂取できる。また、  
「もっとエネルギー」シリーズ(写真右下)  
は、MCT(中鎖脂肪酸油)を配合。少量  
で高エネルギーを摂取可能に。この他  
にも、歯ぐきでつぶせるが、見た目は魚  
の切り身そのものという「New素材de  
ソフト」、加熱してもとけない舌でつぶ  
せるやわらかさの「やさしい素材」とけな  
いゼリー野菜などを相次ぎリリース。  
なお2010年より、当社の介護食を在  
宅(一般家庭)向けにも販売開始した。

少量でも高栄養な「おいしさ」を求めて。

「これ、おいしい!! その一言が私たち  
の原動力です」

介護食\*。その商品開発とマーケティング  
を担う、メディケア営業部スタッフの  
声である。

\*当社のシリーズ名は「メディケア食品」。

介護食だからこそ「おいしさ」にこだわ  
りたい。それは、完食して欲しいから。  
必要な栄養素をきちんと摂って欲しい  
から。そして、食事そのものを楽しんで  
もらいたいから。

だが高齢化が進み、いまや独居老人宅  
や老々介護世帯が急増。また介護施設  
の厨房なども人手不足に陥っている。  
おいしいごはんを、丁寧にこしらえてく  
れる人手が、絶対的に足りない。

一方で高齢者は1人ひとり「かむ力」が  
異なる。やわらかいものしか食べられ  
ない人には、料理を碎きペースト状にし

たうえで提供するという配慮が要る。  
だが、ミキサーにかけるときには水を加  
えなくてはならないので、量が増え、味  
気もなくなり、結果、完食してもらえな  
い。必要な栄養を摂取できない。

在宅を含め、介護の現場では、こんな  
ジレンマを長年抱えてきた——。

2000年代より、「骨なし魚」などを病  
院向けに開発・製造・販売し、グルーブ  
を挙げて介護食に取り組みだしていた  
当社。担当スタッフは各々、病院・介護  
の現場を訪ね、利用者の生の声に耳を  
傾けていった。

現場での試食やヒアリングを重ね、こ  
れらの評価や意見を工場に持ち込んで  
試作・落とし込み・生産確認を繰り返  
す。そして2005年、「やさしい素材」シリー  
ズを発表。魚ムース・肉ムース・野菜ム  
ース・野菜ゼリーなどを世に送り出した。

以後、ラインアップを拡充し、現在では  
総数183品目、施設向けの冷凍介護食シ  
ェアは20%を超えトップを走っている。  
が、まだまだ課題も少なくない。

在宅向けの販路は、まだ街中の店舗で  
買にくいのが実情だ。

あるいは「料理は手づくりに限る」とい  
う人々の、既製品への偏見も払拭して  
いかねばならない……。

超高齢社会を目前に、プロジェクトは、  
緒に就いたばかりだ。



マルハニチロのメディケア営業部で、介護食の企画・  
普及・販売促進に取り組む儀間詩織(管理栄養士)。  
「おいしさ」と「少量高栄養」、そして「誰でもつくれる」  
をテーマに日々奮闘中。介護の現場やイベント、学会  
にも足しげく通い、そこからさまざまな課題を抽出、実  
勢に即したソリューションを心がけている。自社製品  
を使ったメニュー提案なども数多く行う。



ヨネバコデザインフード

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

高齢・病気などでかむ力が弱くなった人向けに加工された食品。日本介護食品協議会が規格を定め、  
食品のかたさや粘度に応じて上記の4段階に区分。適合した商品には「ロゴマークと区分」が表示される。