



高まる“UDF”需要に対応しラインアップを拡充！

キューピー「やさしい献立」シリーズ “舌でつぶせる”区分から だしと素材にこだわった「たまごと牛肉の雑炊」 「たまごと鶏の雑炊」の2品を新発売

3月2日(木)から全国に出荷

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、市販用介護食「やさしい献立」シリーズの“舌でつぶせる”区分^{※1}から、「たまごと牛肉の雑炊」「たまごと鶏の雑炊」の2品を新発売し、雑炊のラインアップを4品に拡充します。



高まる“UDF”需要。「雑炊」のラインアップを拡充

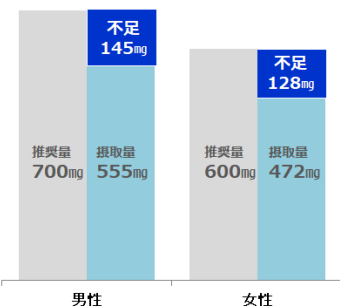
日本の高齢化率が過去最高を更新する中、定年の延長で65歳以上の高齢就業者数は18年連続で増えており^{※2}、今後“働きながらの介護”についても増加や長期化が予想されます。在宅の介護サービス利用者も増加傾向^{※3}にあり、市販用介護食の需要は今後も高まるものと考えられます。さらに要介護者だけでなく、コロナ下の自宅療養や隔離が必要な場面など、“ユニバーサルデザインフード（UDF）”としての需要や認知も広がり始めています。

UDF市場は、とりわけ手作りが大変な“舌でつぶせる”“かまなくてよい”の区分が伸長し、中でも調味した主食である「雑炊」や「おじや」の伸びが顕著です。そこで今回、「やさしい献立」から雑炊2品を新発売し、雑炊のラインアップを4品に拡充します。



「たまごと牛肉の雑炊」アレンジ例
大根おろしのせ

焼津産かつお節のだしと国産コシヒカリを使用。不足しがちなカルシウム補給も



グラフ：75歳以上の男女のカルシウム推奨量^{※4}と摂取量^{※5}

新商品の「たまごと牛肉の雑炊」「たまごと鶏の雑炊」は、素材にこだわり、焼津産かつお節のだしと国産コシヒカリを使用しました。かつお節のだしをベースに肉のうま味を合わせ、メリハリのある味わいに仕立てています。また、高齢者に不足しがちなカルシウムを無理なく補えるよう、キューピーの独自素材「卵殻カルシウム」を配合しています。卵殻カルシウムはリンの含有量が少なく理想的なカルシウム源と言われており、カルシウム補給に適しています。卵殻の利用は、持続可能な社会に向けた食資源の有効活用にもつながります。

キューピーは、今後も「やさしい献立」シリーズを通して、介護に携わる人・介護される人のさまざまな食のニーズに応えていきます。

※1 日本介護食品協議会が定めたユニバーサルデザインフードの自主規格。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。

※2 総務省 統計トピックス No.132「統計からみた我が国の高齢者」

※3 厚生労働省 第92回社会保障審議会介護保険部会 資料1「介護保険制度をめぐる最近の動向について」

※4 推奨量:厚生労働省 日本人の食事摂取基準(2020年版) 高齢者(75歳以上)の食事摂取基準 カルシウム推奨量

※5 摂取量:厚生労働省 平成30年国民健康・栄養調査報告 第1部栄養素等摂取状況調査の結果 75歳以上男女 栄養素等摂取量「カルシウム」の中央値

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・価格・賞味期間

ブランド	商品名		内容量	参考小売価格	賞味期間
キューピー	NEW	やさしい献立 たまごと牛肉の雑炊	100g	税抜:160円 税込:173円	19カ月
		やさしい献立 たまごと鶏の雑炊			
	リニューアル ※6	やさしい献立 たまごと野菜の雑炊			
		やさしい献立 鶏ときのこの雑炊			

※6 パッケージデザインの変更のみ

2. 出荷日

2023年3月2日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

- ・「やさしい献立」シリーズは、かむ力や飲み込む力に応じた食べやすさに配慮したUDFです。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・とろみ調整から構成されています。新商品2品は“舌でつぶせる”区分です。
- ・温めずにそのままでも食べられるため、外出先での食事や災害時の非常食としても活用できます。
- ・焼津産かつお節のだし、国産コシヒカリ使用
- ・不足しがちなカルシウム145mg入り

たまごと牛肉の雑炊

焼津産かつお節のだしをベースに牛肉のおいしさを引き立てる甘辛い味付けにしました。国産コシヒカリとやわらかく仕立てた牛肉、長ねぎを卵でとじました。

たまごと鶏の雑炊

焼津産かつお節のだしと鶏のうま味をきかせ、国産コシヒカリと鶏肉、長ねぎ、にんじんを卵でとじ、彩り豊かに仕上げました。



「たまごと牛肉の雑炊」アレンジ例
⑤しょうがマヨのせ、⑥たまごかけご飯風

「たまごと鶏の雑炊」アレンジ例
⑤韓国のり入り、⑥天かす入り

【「やさしい献立」シリーズ 全 54 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 (21 品)
- かまなくてよい (14 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/>

舌でつぶせる区分:雑炊ラインアップ(4 品)



【UDF 区分について】

表示区分	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	とろみ調整
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい	食べ物や飲み物に加えて混ぜるだけで、適度なとろみを簡単に付けることができる食品。ゼリー状に固めることができるものもある
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい	
ロゴマーク	 容易にかめる ユニバーサルデザインコード	 歯ぐきでつぶせる ユニバーサルデザインコード	 舌でつぶせる ユニバーサルデザインコード	 かまなくてよい ユニバーサルデザインコード	 とろみ調整 ユニバーサルデザインコード  とろみ調整ゼリー状 ユニバーサルデザインコード