



魚介系の主食メニューが加わり豊富な選択肢に

キューピー「やさしい献立」シリーズ “舌でつぶせる” “かまなくてよい”区分から 6品を新発売

増加するビジネスケアラーの負担軽減にも

3月6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「鯛雑炊」「かに雑炊」「鮭雑炊」の3品、“かまなくてよい”区分※1から「なめらか鯛ごはん」「なめらかかにごはん」「山椒香るなめらか鰻ごはん」の3品、計6品を新発売します。6品とも、一般的なおかゆの約1.5倍※2のエネルギーで、食事量が少なくなりがちな方も少量で効率よくエネルギーを摂取することができます。すでに販売している卵や肉を使ったメニューに魚介系の主食が加わり、さらに豊富な選択肢を提供できるようになりました。



※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(UDF)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 「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)穀類/こめ/[水稻全かゆ]/精白米」対比

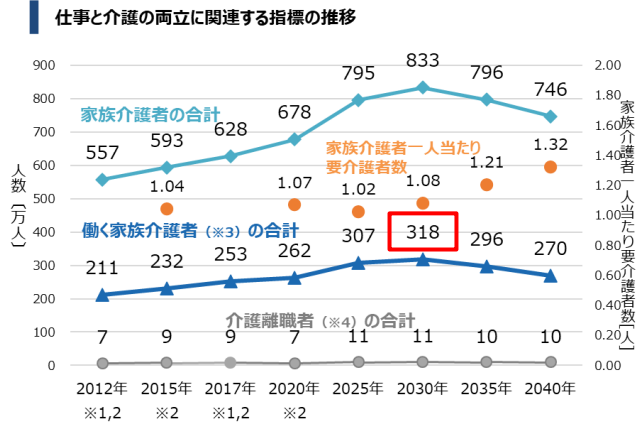
少ない量でもしっかりエネルギー補給!

新商品の6品に共通するのは、1袋100gで110kcal以上のエネルギーを摂取できる点です。同量の一般的なおかゆ(71kcal)と比べ、約1.5倍※2のエネルギーで、食事量が少なくなりがちな方も少量で効率よくエネルギーを摂取することができます。また、現在のラインアップにない魚介系の主食メニューが加わることで、シリーズ全体がさらにバリエーション豊かなメニュー展開となり、食べる楽しみ、選ぶ楽しみを幅広く提供します。



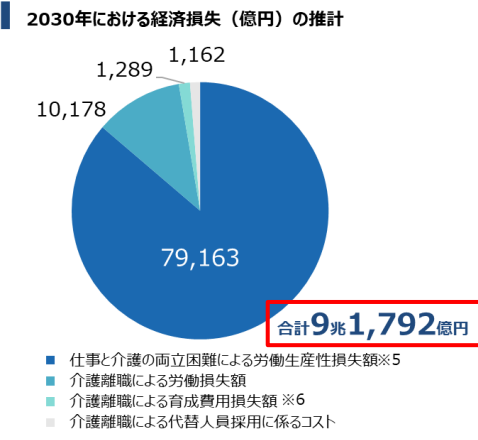
ビジネスケアラーの負担軽減へ。大切な食事を支える提案を

グラフ1



【出所】国立社会保障・人口問題研究所日本の将来推計人口（平成29年4月推計）中位推計、総務省統計局「就業構造基本調査（平成24年、平成29年）」、「厚生労働省」雇用動向調査（平成25年～令和3年）、「経済産業省」将来の介護職に対する高齢者ケアシステムに関する研究会」（平成30年3月）
 ※1 2012年及び2017年「家族介護者」は「家族介護者」の総数に介護離職者数を加算し算出。 ※2 2012～2020年の介護離職者数は雇用動向調査の「就業構造基本調査」における有業者のうち「仕事が生じない者」に基づき算出。有業者全体（仕事が生じない者を含む）まで広げると、2030年時点で438万人と推計される。今後、女性の社会進出や高齢者の雇用促進等に伴い、数値はさらに上昇する可能性がある。 ※3 介護離職者数の将来推計は、厚生労働省「雇用動向調査（平成29年～令和7年）」推計に算出した者の数、性別別の労働参加率は保持している。 ※4 介護離職者数の将来推計は、厚生労働省「雇用動向調査（平成29年～令和7年）」推計に算出した者の数、性別別の労働参加率は保持している。その他の推計値は、各調査における年齢階層別人口数割合と将来推計人口の割合を対比して算出。

グラフ2



【出所】経済産業省「2022年経済産業省企業活動基本調査速報（2021年度実績）調査結果の概要」、慶応義塾大学「雇用動向調査」研究報告「教育研修費の募集調査」における2017～2021年の一人あたり研修費（5年平均）、株式会社「リポートラボ」株式会社「研究報告」就業白書2020より日本総研作成
 ※5 生産性損失は、経済産業省委託調査（日本総研）「介護職が介護職に転向する意向に関する調査」（n=2,100）の結果に基づき算出（n=977.9%）。 ※6 介護離職者の勤続年数は、大半が50歳未満であることから、雇用動向調査において最も人数が多い55～59歳階級の中央となる57歳まで勤続した場合の年数（n=35年）と仮定。

出典:経済産業省 介護政策より https://www.meti.go.jp/policy/mono_info_service/healthcare/kaigo/kaigo.html

2025年には「団塊の世代」^{※3}といわれる約800万人が75歳以上の後期高齢者となるなど、日本の高齢化が急速に進行しています。仕事をしながら家族の介護に従事するビジネスケアラーの問題が深刻化していることから、2025年4月より育児・介護休業法が改正され、段階的に施行となります。企業に対しても介護離職防止のための介護や育児の両立支援がさらに求められるようになります。

介護離職者は毎年約10万人に上り、2030年には家族介護者の約4割にあたる318万人（グラフ1参照）がビジネスケアラーになると見込まれています。これにより、経済損失額が約9.1兆円（グラフ2参照）にも上ると推計されており、仕事と介護の両立困難による労働生産性の低下が大きな社会課題となっています。

介護が必要な身内のために、何かしらの食事ケアをしている人（ケアラー）のうち、ビジネスケアラーはユニバーサルデザインフード（UDF）の認知率・購入率がそのほかのケアラーと比べて、いずれも高いことがこれまでの調査^{※4}で確認されています。UDFを日頃の食事に活用することで、食事準備の時間短縮につながり、ケアラーの時間の余裕が生まれます。

※3 第一次ベビーブーム(1947年から1949年)に生まれた世代
 ※4 [キューピーアヲハタニュース 2024年No.54](#) 参照

誰にとってもやさしい食事を目指して

「やさしい献立」シリーズは、介護食としてだけでなく、歯科治療中がかたいものが食べにくく、やわらかく食べやすい食事を求める方や、食事の支度がつらい時にすぐに食べられるものを求める方、非常時や災害時の備蓄^{※5}など、幅広い用途で活用いただける商品です。

キューピーは、今後も「やさしい献立」シリーズを通じて、介護に携わる方や介護を受ける方の日々の食事だけでなく、さまざまなシーンで食卓を彩りながら、多様な食のニーズに応えていきます。

※5 「やさしい献立」公式サイト 参照 <https://www.kewpie.co.jp/udfood/stock/>

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

UDF 区分	ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
舌で つぶせる	キューピー	やさしい献立 鯛雑炊	100g	税抜:190 円 税込:206 円	19 カ月
		やさしい献立 かに雑炊			
		やさしい献立 鮭雑炊			
かまなく てよい		やさしい献立 なめらか鯛ごはん			13 カ月
		やさしい献立 なめらかかにごはん			
		やさしい献立 山椒香るなめらか鰻ごはん			

2. 出荷日

2025 年 3 月 6 日 (木) から全国に出荷

3. 商品特徴

UDF 区分“舌でつぶせる”

- ・ 一般的なおかゆの約 1.5 倍^{※2} のエネルギーが取れる仕立てになっています。
- ・ 高齢者に不足しがちなカルシウム 145mg 入り。
- ・ キューピー独自の素材である「卵殻カルシウム」を配合。
- ・ 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。

■やさしい献立 鯛雑炊

鯛だしと焼津産かつお節のだしをベースに、鯛や魚介のうま味を引き立てました。

■やさしい献立 かに雑炊

かに鍋をイメージした雑炊で、焼津産かつお節のだしをベースに、かきのうま味と香りを引き立てました。

■やさしい献立 鮭雑炊

焼津産かつお節のだしをベースに野菜のエキスなどをブレンドし、鮭や魚介のうま味を引き立てました。

UDF 区分“かまなくてよい”

・食べやすくまとまりがあり、一般的なおかゆの約 1.5 倍^{※2}のエネルギーが取れる仕立てになっています。

■やさしい献立 なめらか鯛ごはん

鯛めしをイメージし、鯛と鯛だしをお米と一緒に炊きあげて、なめらかに裏ごしました。

■やさしい献立 なめらかかにごはん

かに鍋をイメージし、かにとお米を一緒に炊きあげて、なめらかに裏ごしました。

■やさしい献立 山椒香るなめらか鰻ごはん

うなぎのかば焼きとお米を炊きあげ、山椒を加え、なめらかに裏ごして、うな井を思わせる味に仕上げました。

【「やさしい献立」シリーズ 全 51 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 (15 品)、かまなくてよい (17 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/>

【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					