

2010年2月12日
シダックス株式会社

**シダックスの「やわらかマザーフード」
病院・高齢者施設向け外販スタート！
～咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者にも食事の楽しみを～**

シダックスグループのセントラルキッチン事業を運営するシダックスデリカクリエイツ株式会社(京都府久世郡:代表取締役社長 志太勤一:以下 SDC)は、老化や疾患の影響により、咀嚼・嚥下機能(噛む力や飲み込む力)が低下した高齢者向けの料理素材商品「やわらかマザーフード」を、2010年度よりシダックスグループ受託外の病院・高齢者施設にも販売を開始致します。シダックスの加工料理素材の外部販売は初めてとなります。

シダックスグループでは、老化や疾患の影響により、咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者や患者の方の「食べる意欲」を引き出すことで「生きる意欲」をサポートする取り組みとして、日本女子大学家政学部大越ひろ教授のご協力のもと「やわらかマザーフード」の開発に着手。2007年4月から給食受託先の病院・高齢者施設で、管理栄養士の指導のもと「やわらかマザーフード」を使用したやわらか食を提供しています。

「やわらかマザーフード」は、シダックス総合研究所の監修のもと、SDCがセントラルキッチンにて製造する料理素材商品で、素材そのものの風味にこだわり、生産工程上、着色料や香料を使用しておりません。日本介護食品協会の規格である「ユニバーサルデザインフード」に準じ、舌でつぶせる「区分3」と、噛まなくてよい「区分4」において約40品目をご用意しております。噛み切りやすく舌でつぶせる硬さで、口の中でまとまりやすいうえ喉越しがよいことが特徴です。

この度、弊社受託施設以外からのご要望と社内営業体制が整った状況を踏まえ、シダックスグループが受託する施設以外にも、「やわらかマザーフード」を販売することとなりました。

“マザーフード”のシダックスは今後も、「安心・安全」「礼節」をベースに、お客様の健康創造に寄与する様々な活動を推進して参ります。

<「やわらかマザーフード」概要>

咀嚼・嚥下機能が低下した方にも「安心・安全」にお召し上がり頂くための料理素材商品です。2007年4月に製造を開始しました。極刻み食やミキサー食と比べて見た目にも美しい調理が可能のため、食欲がわき、おいしく、食べやすい食事を楽しんでいただくことができます。現在、白身魚、ビーフ、人参、オレンジ、もち、味噌汁など37品目があります。



「やわらかマザーフード」で作った炊き合わせ

日本介護食品協会の規格である「ユニバーサルデザインフード」に登録されています(※)。シダックスでは、舌でつぶせる「区分3」と嚙まなくてよい「区分4」の2種類の区分で製造しています。素材そのものの味を楽しんで頂くため、生産工程上、着色料や香料を一切使用しておりません。

2010年度より、シダックスグループが給食業務を受託する施設以外にも、初めて販売を開始致します(ただし、個人販売は致しません)。

※ 「やわらかマザーフード」のモちは、「ユニバーサルデザインフード」の規格外。特許出願中。



「やわらかマザーフード」で作った食事(左)と極刻み食での食事(右)の例

<シダックスデリカクリエイツ概要>

京都府久世郡にあるシダックスグループのセントラルキッチンです。調理師、管理栄養士が常駐し、全ての料理を手作りにこだわって製造しています。クックフリーズ技術を使い、「やわらかマザーフード」の他、サイクルメニュー(主菜、副菜、小鉢)として計約100種の料理を製造しています。北海道から九州まで全国各地のシダックスグループ受託施設へ商品を提供しています。

以上