

日本介護食品協議会会員企業ご紹介③④

企業名：名阪食品株式会社

本部所在地：〒633-0065

奈良県桜井市大字吉備452-7

TEL：0744-43-9090

代表取締役社長：清水克能

資本金：50百万円

最近の売上高：4,380百万円（2014年度）

主な事業内容：給食サービス

UDF 担当部署：C & SS 室

UDF 製造販売に対する抱負：

名阪食品は2013年春より、新やわらか食として「そふまる」を発売致しました。「そふまる」は、再形成食ではなく、食材をそのまま、酵素を用いた独自技術で繊維を分解し、見た目や味を残しつつ、歯茎でもつぶせる程のやわらかさを実現した商品です。

給食サービスを行う中で、今まで咀嚼が困難な方に提供していた「きざみ食」は先行期での食物の認識が出来にくいだけでなく、食塊の成形が難しく、誤嚥性肺炎の危険もあることがわかり、安全で笑顔あふれる食事を提供したいと考えました。この思いから、自社で研究開発を行い、10年をかけ「そふまる」が誕生しました。

名阪食品では、「お客様の視点で考えたい」「お客様の気持ちに寄り添いたい」という思いから3軒の老人施設を立ち上げました。「そふまる」は、そこでのノウハウや情報を基に商品開発を行い、施設の介護職員や利用者様にご意見を頂戴し、試行錯誤を繰り返しながら完成した実績ある商品です。

「そふまる」はUDF区分2～3のやわらかさで、お肉や魚を中心に30商品と、2015年よりブロッコリーなどの野菜も3商品販売を開始しました。また、ソフトもちの販売もしており、ご好評をいただいています。

料理を目で見て楽しみながら食べることは、食欲の増進や摂食の準備だけではなく、生きる喜びや、体も心も満たされた食生活につながります。名阪食品は、「そふまる」を通じて、お客様一人一人のQuality of

Life 向上のお役に立てればと考えています。

UDF アイテム数：業務用商品37品種、1人前商品37品種

UDF の主な販売先：福祉施設、通信販売



さばの塩焼き



ソフトもち



いかフライ

【会議、催事等の予定】

9月1日(火) 第3回技術委員会 (缶詰協会会議室)

9月4日(金) 第2回業務用WG (缶詰協会会議室)

9月11日(金)～12日(土) 第21回日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会 (国立京都国際会館等)

9月17日(木) 第2回普及委員会 (缶詰協会会議室)

9月29日(火) 第2回容器包装研究会 (缶詰協会会議室)

【UDF 商品登録状況 (1,626品目・7月末現在)】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とろみ調整	合計
乾燥食品	0	2	10	0	80	92
冷凍食品	223	191	564	23	0	1,001
常温食品	102	138	186	106	1	533
合計	325	331	760	129	81	1,626

【会員の異動 (7月)】

計72社 (7月末現在)。

◎日本介護食品協議会では会員企業を募集しています。協議会とユニバーサルデザインフードについては事務局までご連絡ください。

事務局：東京都千代田区神田東松下町10-2

翔和神田ビル3階

(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会内

TEL 03-5256-4801

FAX 03-5256-4805

<http://www.udf.jp/>