



ユニバーサルデザインフード

報道関係各位

日本介護食品協議会・ニュースリリース

令和2（2020）年11月 吉日

日本介護食品協議会

「UDF 拡張規格ガイドライン」運用開始

～温度や水分を加えることで UDF4 区分と同程度の食べやすさが確認できる食品に適用～

◆日本介護食品協議会（会長：森 佳光（キューピー㈱ 執行役員 広報・グループコミュニケーション室長）、会員企業数 87 社）は、この度「UDF（ユニバーサルデザインフード）拡張規格（2020）ガイドライン」の運用をあらたに開始します。

<UDF 拡張規格の製品への表示例 ①>



ユニバーサルデザインフード

***室温でもとけないアイス（氷菓子）です**

【製品特徴の説明（*箇所）】

冷凍（-5℃）状態で、「容易にかめる」に相当するかたさです。

常温（20℃）でも溶けず、「かまなくてよい」に相当するかたさになります。

【注意喚起表示】

※品温の変化に伴って、かたさが変化する食品です。

※-5℃よりも低い温度では、固くなりますので、しばらく室温で放置してからお召し上がりください。

【本規格の主旨】

本会ではこの度、首記の「ユニバーサルデザインフード拡張規格（2020）に関するガイドライン」の運用を開始いたします。本ガイドラインの趣旨は、対象とする製品について、現行の UDF 試験方法に沿った物性測定値では従来の自主規格に適合しないものの、一般食品に比して食べる力が弱まった方にあっても食べ易い食品として開発されたものに対して UDF マーク表示の対象範囲を拡張することにあります。これにより、利用者の食品に対する選択肢を広げ、UDF の利用価値を一層高めることを目的といたしました。

対象となる食品の一例としては、アイスクリームやチョコレート、キャラメル、せんべいなど温度（体温）や水分を加えることで従来の UDF の 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」）と同程度の食べやすさが確認できる食品に適用いたします。

なお、申請要件としては、従来の UDF 申請手順に加え、本会が結成する官能確認会が実食の上、申請製品の適切性等を確認したことを示した官能確認書および専用の申請様式による書類が必要となります。

また、UDF マークの表示については、従来の 4 区分の表示とは異なり、UDF ロゴマークに近接して当該製品の特徴説明や注意事項を表示することを基本としています（表示例参照）。

【策定経緯】

本件について、そもそも平成 15（2003）年の UDF 自主規格第 1 版策定の頃より“アイスクリーム“に対する UDF としての取り扱いが懸案となっていたことに端を発しております。以降、平成 23（2011）年より本会技術委員会において、あらためて「アイスクリームのように温度（体温）によって物性が変化する食品の測定方法」が議案になり、既存規格内で UDF マーク取得が難しいものであっても、明らかに摂食しやすくなるような工夫がなされている商品ならば、UDF として定義できる可能性があるとして検討を再開しました。

その後も、食べやすさに配慮した“おかき”や“冷凍ムース“、“ふりかけ“を対象に、複数の専門家への相談も行いつつ、平成 28（2016）年からは本件を専門に取り扱うためのワーキンググループを同委員会内に設置し審議を本格化させました。ここでは、消費者や会員に対して必要な調査を行うなど審議を重ねて参りましたが、この度、このような経緯を経て本ガイドラインの完成を見るに至りました。

なお、本ガイドラインは令和 2（2020）年 11 月 1 日より適用し、運用を開始いたしました。
以下、本ガイドライン本文（抜粋）と表示例。

ユニバーサルデザインフード拡張規格（2020）に関するガイドライン（抜粋）

日本介護食品協議会

1. 目的

本ガイドラインは、ユニバーサルデザインフード拡張規格（2020）に準拠した製品の製造、販売における、品質の基準と適切な表示の指針を示すことを目的とする。

2. 適用の範囲

ユニバーサルデザインフード自主規格の区分 1～4 の物性規格に該当しないが、摂食に際する条件を考慮した同規格の物性測定において、区分 1～4 のいずれかと同等の物性値が得られ、かつこれらと同等程度に摂食が容易になっていることを確認できる加工食品に適用する。

なお、区分 1～4 の登録済み製品ならびに区分 1～4 での申請が適当と判断される製品については適用外とする。

3. 申請要件（抜粋）

製品が上記適用の範囲を満たしている場合は、以下の手順により申請を行うことができる。

3-1 申請

- 1) 【必須】ユニバーサルデザインフード拡張規格（2020）登録申請書（指定書式）
- 2) 【必須】試験結果（申請者実施）
- 3) 【必須】官能確認書（指定書式）等

3-2 受理・登録

本会は、提出書類の内容に不備・不足がないことが確認できた場合、申請者に対して UDF マーク表示受理を通知する。なお、提出書類に不備・不足が認められた場合、本会の指示に従い資料を再度速やかに提出しなければならない。（以下省略）

<UDF 拡張規格の製品への表示例 ②>



***ご飯やお粥にかけて、くちどけのよいふりかけです**

【製品特徴の説明(*箇所)】

*本品は、ご飯やお粥にふりかけると、すぐに水分を吸ってやわらかくなります。

*ふりかけたご飯やお粥のかたさを大きく変化させずにお召し上がりいただくことができます。

【注意喚起表示】

※そのまま口に入れないでください。口中の水分を吸収して貼りつくことがあります。

<UDF 拡張規格の製品への表示例 ③>



***水分で容易にやわらかくなる煎餅です**

【製品特徴の説明(*箇所)】

*だ液などの水分を含むと、「容易にかめる」に相当するかたさになります。

*水やお茶等の水分と併せてお召し上がりいただくことで、より食べやすくなります。

【注意喚起表示】

※食べにくいと感じた場合は使用をすぐにやめて、水やお茶を飲むようにしてください。

「日本介護食品協議会」について ～介護食品の規格を統一～

我が国は、すでに「超高齢社会」となっていますが、以前より食品メーカーでは「介護」シーンでの利用を考慮した食品の開発や販売を行ってきました。しかし、当初の「介護食品」はメーカーによって製品の規格や表示方法が異なるため、利用者の不便が指摘されていました。

そこで、これら利用者の不便を解消するため、食品メーカーを中心に、素材や容器など多くの企業が集まり、『日本介護食品協議会』を設立（平成 14（2002）年 4 月）し、介護食品の「食べやすさ」「使いやすさ」などについて「統一規格」を制定（平成 15（2003）年 6 月）しました。協議会ではその規格に適合する製品をすべての人が食べやすいことから「UDF（ユニバーサルデザインフード）」とし、以降、次々と UDF ロゴマークを表示した製品が誕生、現在もその数は増え続けています（令和 2 年（2020）年 10 月末現在 2,023 品目を登録）。

協議会では、「UDF（ユニバーサルデザインフード）」をすべての利用者に安心して使っていたくために、関連する情報の発信や普及啓発活動、自主規格の整備などを行い介護食品業界の健全な発展を目指すとともに、みなさまの食べる楽しみを通じて QOL（クオリティーオブライフ・生活の質）の向上に貢献していきたいと考えています。

*会員企業数は、令和 2 年（2020）年 11 月 1 日現在 87 社となっています。

「UDF（ユニバーサルデザインフード）」とは

日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。その種類も様々で、レトルト食品や冷凍食品などの調理加工食品をはじめ、飲み物やお食事にとろみをつける「とろみ調整食品」などがあります。

UDF（ユニバーサルデザインフード）のパッケージには、必ず UDF マークが記載されています。これは日本介護食品協議会が制定した規格※に適合する製品だけについているマークです。お客さまが選びやすいよう、どのメーカーの製品にも「かたさ」や「粘度」の規格により分類された 4 つの区分については「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」を、とろみ調整食品については「とろみ調整」を UDF マークとともに表示しています。これらの表示を目安にご利用に適した製品を安心して選んでいただけます。

まずはパッケージの UDF マークをご覧ください。

※協議会会員である食品メーカーはこの規格に基づき製品を製造・販売しています。

*UDF（ユニバーサルデザインフード）区分表等については 5 ページをご参照下さい。

【問合せ先】

日本介護食品協議会 事務局

〒101 - 0042 東京都千代田区神田東松下町 10 - 2

翔和神田ビル 3 階

電話 03 - 5256 - 4804 F A X 03 - 5256 - 4805



＜参考資料＞

日本介護食品協議会会員企業は、食べやすさに配慮した食品を以下のように区分し、ユニバーサルデザインフード・ロゴマークとともにパッケージに表示しています。

●UDF（ユニバーサルデザインフード）区分表

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
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
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
かたさの目安	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ
	肉じゃが	やわらか肉じゃが	具材小さめやわらか肉じゃが	具材小さめさらにやわらか肉じゃが
調理例（ごはん）				
物性規格	かたさ上限値 N/mf	5×10 ³	5×10 ⁴	ソル:1×10 ⁴ ゲル:2×10 ⁴
	粘度下限値 mPa・s			ソル:1500 ゲル:1500

※「ソル」とは、液体、もしくは固形物が液体中に分散しており、流動性を有する状態をいう。「ゲル」とは、ソルが流動性を失いゼリー状に固まった状態をいう。

●とろみ調整食品のとろみの目安表示例

【とろみの目安の表示例】

とろみの強さ	++++	+++	++	+
とろみのイメージ	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状	マヨネーズ状
イメージ図				
使用量の目安	1g		2g	

水・お茶100mlあたり

●7月11日は「UDF（ユニバーサルデザインフード）の日」

7月11日は、2003年にユニバーサルデザインフード（UDF）の名称とロゴマークが商標登録を受けた日です。

本会では、この日を記念して2017年に「UDF（ユニバーサルデザインフード）日」といたしました。

ユニバーサルデザインフード
7月11日はUDFの日



7月11日は、2003（平成15）年にユニバーサルデザインフード（UDF）の名称とロゴマークが商標登録を受けた日です。

