



ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会

ニュースリリース



かいごちゃん



ユニバーサルデザインフード



ささえちゃん

令和5(2023)年6月1日
日本介護食品協議会

報道関係各位

「UDF(ユニバーサルデザインフード)」生産額 507 億円

◆前年対比は生産量 95.5%・生産額 96.8%

◆製品登録数は 2,224 アイテム

<リリースサマリー>

「UDF (ユニバーサルデザインフード)」生産額 507 億円

◆前年対比は生産量 95.5%・生産額 96.8%

今般、日本介護食品協議会(会長:森 佳光(キューピー(株) 執行役員 広報担当)、会員企業数 91 社)は、会員企業を対象に令和 4 (2022) 年(暦年)の UDF 生産統計を集計した。この結果、生産量 73,943 トン、生産額 50,718 百万円で前年対比はそれぞれ 95.5%、96.8%とそれぞれ減少した。

◆製品登録数は 2,224 アイテム

UDF (ユニバーサルデザインフード) の製品は、5 月末現在 2,224 品目が登録されている(前年同期から 10 品目増)。

*本リリースの詳細については 3 ページ目以降をご参照ください

*本リリースについては本会ホームページからもご覧いただけます。https://www.udf.jp/



日本介護食品協議会公式キャラクター 「かいごちゃん」「ささえちゃん」



ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会

ニュースリリース



ユニバーサルデザインフード



ささえちゃん

令和5(2023)年6月1日
日本介護食品協議会

「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5年（2023）年5月末現在2,224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だくために、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5年（2023）年6月1日現在91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8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 FAX 03-5256-4805



ユニバーサルデザインフード



ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会

ニュースリリース



かいじちゃん



ユニバーサルデザインフード



ささえちゃん

令和5(2023)年6月1日
日本介護食品協議会

<以下、1ページ見出しの詳細>

「UDF (ユニバーサルデザインフード)」生産額 507 億円

◆前年対比は生産量 95.5%・生産額 96.8%

今般、日本介護食品協議会(会長:森 佳光(キューピー(株) 執行役員 広報担当)、会員企業数 91 社)は、会員企業を対象に令和 4 (2022) 年(暦年)の UDF 生産統計を集計した。この結果、生産量 73,943 トン、生産額 50,718 百万円で前年対比はそれぞれ 95.5%、96.8%とそれぞれ減少した。

■【区分別】

まず、区分別集計の全体(市販用・業務用合計)では、「容易にかめる(区分 1)」が生産量 48,838 トン、生産額 23,295 百万円で、前年対比各 91.4%、103.7%、「歯ぐきでつぶせる(区分 2)」が同 6,472 トン、4,902 百万円、同 120.1%、112.2%、「舌でつぶせる(区分 3)」が同 9,972 トン、11,355 百万円、同 106.8%、111.0%、「かまなくてよい(区分 4)」が同 6,600 トン、6,502 百万円、同 125.6%、115.4%、「とろみ調整食品」が 2,061 トン、4,664 百万円、同 50.8%、48.0%であった。

UDF の 4 区分のうち、「容易にかめる(区分 1)」の生産量が減少となったが、これはその他常温品の一部市販品の価格改定による売り上げ数の減少が影響した。市販用のレトルトタイプ、業務用の冷凍タイプでは、数量、金額とも伸びがみられたが、区分 1 の金額増には業務用冷食の伸びが貢献した。「歯ぐきでつぶせる(区分 2)」については、市販用は前年並みであったものの、業務用の冷凍タイプの伸びが高かったことが同区分全体をけん引した。21 年は終売品(業務用)が重なったことから一時的な前年割れとなったが、22 年は順調に回復した。「舌でつぶせる(区分 3)」では、市販用のレトルトタイプ、業務用の冷凍タイプとも好調であり、数量、金額とも増加した。「かまなくてよい(区分 4)」についても市販用、業務用ともに引き続き好調に推移した。近年、同区分の市販用は順調に数量を伸ばしている。業務用では最も数量の少ない区分であるが、今回集計では冷凍食品製品の伸び率が高かった。同区分については、在宅でのミキサーやペースト食の調理負担軽減の観点から積極的なリピートがあったものとみられる。業務用での増加はムース、ゼリー類などの取り扱い増とみられる。

一方、「とろみ調整食品」については上記の通り半減となったが、これは特別用途食品(消費者庁)の「とろみ調整用食品」制度を取得した製品が急増したことに起因している。同制度を取得した製品は、これまでつけていた UDF マークを削除した製品が多かったが、これは市販用に顕著な傾向として現れた。特別用途食品の取得により製品の用途を「嚥下困難者向け」と明確に表示できることから、在宅への用途の啓発に有効として各社が一斉に取得に向かったものとみられる。業務用についても減少したが、業務用ではあえて同制度を取得せずとも用途がはっきりしていることから、市販用ほどの減少にはならなかったとみられる。



日本介護食品協議会 ニュースリリース



令和5（2023）年6月1日
日本介護食品協議会

ちなみに、「とろみ調整用食品」について特別用途食品制度を取得しようとする場合にあって、それら製品にはUDFマークを併記できるのだが、あえてUDFマークの削除を行った背景には、各社のなんらかの商品戦略があったものと考えられる（ただ、この「UDFマーク併記可」については、同制度のえん下困難者用食品の中でも「とろみ調整用食品」のみとなっており、従来の許可基準Ⅰ～Ⅲでは認められていないことから、各社内で確認が行き届かなかったことも考えられる）。

各区分の生産量構成比率（カッコは生産額）をみると、区分1から「とろみ調整食品」まで順に66.0%（45.9%）、8.8%（9.7%）、13.5%（22.4%）、8.9%（12.8%）、2.8%（9.2%）となっている。とろみ調整食品の減少を受けて、各区分の比率が相対的に高くなった。

■【タイプ別】

「乾燥タイプ」（とろみ調整食品やアルファ化米、加水して成型する粉末製品を含む）が生産量2,227トン、生産額5,222百万円で、前年対比はそれぞれ53.4%、51.6%（全体からの構成比は生産量・生産額各3.0%・10.3%）と半減したが、これは先述の通りとろみ調整食品の減少を受けたもの。その他の乾燥製品については増加した。「冷凍タイプ」については、19,405トン、17,533百万円、同119.0%、114.5%（同26.2%・34.5%）、「常温タイプ」については、52,311トン、27,964百万円、同91.8%、103.6%となっている（同70.7%・55.1%）。

また、冷凍タイプは数量、金額とも2ケタ増となっているが、これらはほぼ業務用製品であり、施設や病院給食の需要が好調であったことがうかがえる。「常温タイプ」では、レトルトタイプは好調であり、数量の減少はその他常温タイプに起因している。

ちなみに、「常温タイプ」のうち、レトルト製品については市販用が9割を超えている。カップゼリー製品についてはレトルト製品ではないため、集計上はその他の常温品としている。また、カップゼリー製品についてはその多くが業務用に仕向けられている。なお、「常温タイプ」には近年徐々に増加しているチルド流通帯の製品も含めて集計している。

■【販売先別】

まず、市販用、業務用について各全体の生産量と販売額をみると、常温品が中心の市販用においては生産量45,622トン、生産額23,091百万円で、前年対比はそれぞれ86.5%、85.4%と減少した。一方、施設や病院の給食等に利用される業務用をみると28,321トン、27,628百万円で同114.5%、108.9%とそれぞれ増加した。市販用・業務用比率は61.7%（前回68.1%）、38.3%（同31.9%）であった（生産量ベース）。

販売先別の各区分構成比率（生産量ベース）をみると、市販用は「容易にかめる（区分1）」～「とろみ調整食品」の順に87.2%、2.6%、3.4%、5.9%、1.0%であった。業務用では、同様に32.0%、18.7%、29.8%、13.9%、5.6%であった。

市販用のうちレトルト製品をみると、前年対比は111.1%（生産量ベース）と前年に引き続き好調であった。市販用レトルト製品の区分別前年対比みると（生産量ベース）、「容易にか



日本介護食品協議会 ニュースリリース



令和 5 (2023) 年 6 月 1 日
日本介護食品協議会

める (区分 1)」が 114.9%と増加に転じた。「歯ぐきでつぶせる (区分 2)」は 98.8%と逆に微減、また、「舌でつぶせる (区分 3)」が 111.9%と増加に転じ、「かまなくてよい (区分 4)」は 117.4%と引き続き増加と、区分 2 以外は好調に推移した。市販用は主な販売先としてドラッグストア、総合スーパー、通販での取り扱いが主となる。

業務用では冷凍品が 7 割近くを占めているが、前年対比 119.1% (生産量ベース) と前回に引き続き増加した。冷凍品の区分別前年対比みると (生産量ベース)、「容易にかめる (区分 1)」が 119.9%、「歯ぐきでつぶせる (区分 2)」が 125.8%、「舌でつぶせる (区分 3)」が 108.5%、「かまなくてよい (区分 4)」が 202.7%であり、各区分とも総じて好調に推移した。数量自体は少ないが、とりわけ区分 4 の伸び率が高かった。

◆製品登録数は 2,224 アイテム

UDF (ユニバーサルデザインフード) の製品は、現在 2,224 品目が登録されている (前年同期から 10 品目増)。

協議会加盟企業数は増加の一途であり、利用者の期待に応えるべく各社それぞれの技術を用いて「おいしさ」「食べやすさ」を追求した多くの製品を提供している。今後も UDF 登録製品は増加をたどることが見込まれる。

【UDF 製品登録状況】

	区分 1 容易にかめる	区分 2 歯ぐきでつぶせる	区分 3 舌でつぶせる	区分 4 かまなくてよい	とろみ調整	UDF 拡張規格	合計
乾燥食品	0	11	8	7	88	4	118
冷凍食品	336	261	782	22	0	0	1,401
常温食品	254	60	226	163	2	0	705
合計	590	332	1,016	192	90	4	2,224

(令和 5 (2023) 年 5 月末現在)



日本介護食品協議会 ニュースリリース



令和5(2023)年6月1日
日本介護食品協議会



ユニバーサルデザインフード生産統計

日本介護食品協議会

		令和元(2019)年		令和2(2020)年		令和3(2021)年		令和4(2022)年	
		数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)
区分	1 容易にかめる	35,664	16,026	54,381	22,351	53,424	22,460	48,838	23,295
	2 歯ぐきでつぶせる	6,294	4,631	5,953	4,622	5,387	4,368	6,472	4,902
	3 舌でつぶせる	8,515	9,025	8,848	9,499	9,338	10,234	9,972	11,355
	4 かまなくてよい	4,050	4,321	4,627	4,971	5,255	5,636	6,600	6,502
とろみ		3,864	9,040	3,956	9,434	4,056	9,714	2,061	4,664
合計		58,387	43,044	77,766	50,877	77,460	52,412	73,943	50,718
タイプ別	乾燥	3,899	9,347	4,091	9,912	4,175	10,114	2,227	5,222
	冷凍	16,887	14,903	15,963	14,663	16,309	15,313	19,405	17,533
	常温	37,601	18,793	57,712	26,302	56,976	26,985	52,311	27,964
合計		58,387	43,044	77,766	50,877	77,460	52,412	73,943	50,718
販売先別	市販	34,488	19,732	54,085	26,933	52,723	27,031	45,622	23,091
	業務	23,899	23,312	23,680	23,944	24,737	25,381	28,321	27,628
合計		58,387	43,044	77,766	50,877	77,460	52,412	73,943	50,718

※暦年集計

※金額は出荷ベース

ユニバーサルデザインフード令和4(2022)年生産量・金額前年対比

		令和4(2022)年		令和3(2021)年		22/21年対比		22/20年対比	
		数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(%)	金額(%)	数量(%)	金額(%)
区分	1 容易にかめる	48,838	23,295	53,424	22,460	91.4	103.7	89.8	104.2
	2 歯ぐきでつぶせる	6,472	4,902	5,387	4,368	120.1	112.2	108.7	106.0
	3 舌でつぶせる	9,972	11,355	9,338	10,234	106.8	111.0	112.7	119.5
	4 かまなくてよい	6,600	6,502	5,255	5,636	125.6	115.4	142.6	130.8
とろみ		2,061	4,664	4,056	9,714	50.8	48.0	52.1	49.4
合計		73,943	50,718	77,460	52,412	95.5	96.8	95.1	99.7
タイプ別	乾燥	2,227	5,222	4,175	10,114	53.4	51.6	54.4	52.7
	冷凍	19,405	17,533	16,309	15,313	119.0	114.5	121.6	119.6
	常温	52,311	27,964	56,976	26,985	91.8	103.6	90.6	106.3
合計		73,943	50,718	77,460	52,412	95.5	96.8	95.1	99.7
販売先別	市販	45,622	23,091	52,723	27,031	86.5	85.4	84.4	85.7
	業務	28,321	27,628	24,737	25,381	114.5	108.9	119.6	115.4
合計		73,943	50,718	77,460	52,412	95.5	96.8	95.1	99.7

※本統計は日本介護食品協議会会員企業の「ユニバーサルデザインフード」生産統計です。介護食品全体の市場規模を表すものではありません。



令和5（2023）年6月1日
日本介護食品協議会

図1 ユニバーサルデザインフード生産量・生産額の推移

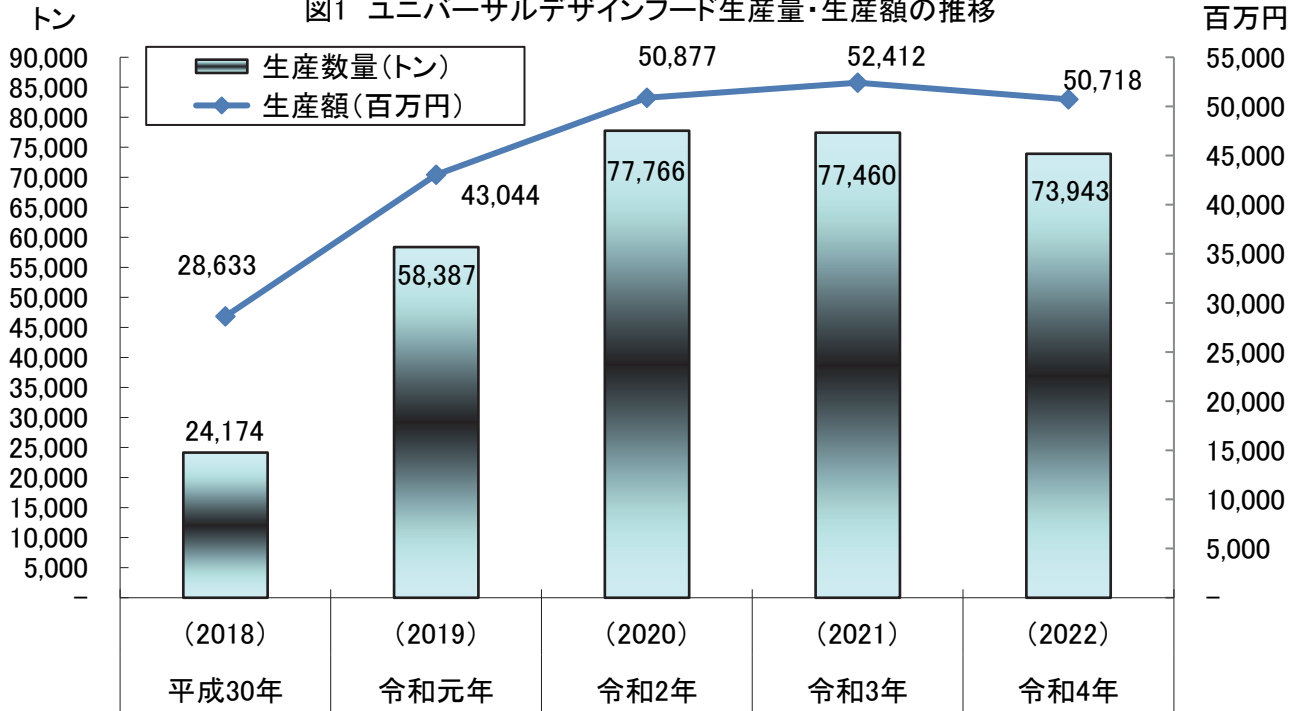
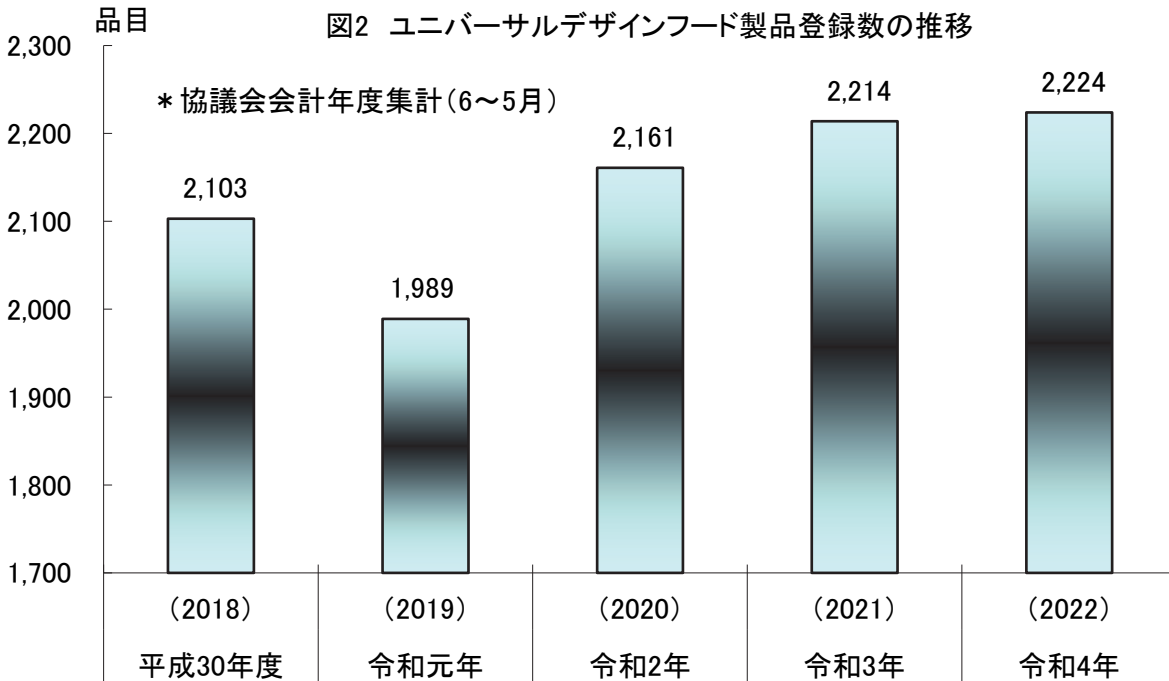


図2 ユニバーサルデザインフード製品登録数の推移





日本介護食品協議会

ニュースリリース

ユニバーサルデザインフード



ユニバーサルデザインフード

令和5(2023)年6月1日
日本介護食品協議会

<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 ユニバーサルデザインフード	歯ぐきでつぶせる ユニバーサルデザインフード	舌でつぶせる ユニバーサルデザインフード	かまなくてよい ユニバーサルデザインフード
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～金がゆ	金がゆ
	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	具材小さめさらやわらか肉じゃが	ペースト肉じゃが
	調理例(ごはん)			
物性規格	かたさ上限 N/m	5×10 ⁵	5×10 ⁴	ゾル:1×10 ⁴ ゲル:2×10 ⁴
	粘度下限値 mPa·s			ゾル:1500 ゾル:1500

[UDF監製規格] そのままの状態では「容易にかめる」～「かまなくてよい」のかたさに当てはまらないが、水分や温度など食事の際に条件が加わることで、各区分のいずれかと同等のかたさ、食べやすさとなる食品

※ゾルとは、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、ゾルが流動性を失い「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

※UDFについてはこちらのリンクからもご覧ください。 <https://www.udf.jp/outline/udf.html>

●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。

