日本介護食品協議会
ニュースリリース

令和 7（2025）年 6 月吉日
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 564 億円

◆前年対比は生産量 105.2%・生産額 110.0%

◆製品登録数は 2,155 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 564 億円

◆前年対比は生産量 105.2%・生産額 110.0%

今般、日本介護食品協議会（会長：森　佳光（キユーピー㈱　グループコミュニケーション担当）、会員企業数 96 社）は、会員企業を対象に令和 6（2024）年（暦年）の UDF 生産統計を集計した。この結果、生産量 72,041 トン、生産額 56,356 百万円で前年対比はそれぞれ 105.2%、110.0%と生産量、生産額ともに増加した。生産量についてはコロナ禍で需給バランスが乱れ減少に転じた令和 3（2021）年以来の増加となった。

◆製品登録数は 2,155 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 2,155 品目が登録されている（前年同期から 12 品目減）。

＊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/

食べる楽しみをすべての人に

ユニバーサルデザインフード
日本介護食品協議会
JAPAN CARE FOOD CONFERENCE

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」

日本介護食品協議会
ニュースリリース

令和 7（2025）年 6 月吉日
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、現在もその数は増加基調で推移しています（令和 7 年（2025）年 5 月末現在 2,155 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 7 年（2025）年 6 月 1 日現在 96 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 マークをご覧下さい。

※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　ＦＡＸ03 - 5256 - 4805

日本介護食品協議会 ニュースリリース

令和 7（2025）年 6 月吉日
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 564 億円

◆前年対比は生産量 105.2%・生産額 110.0%

■【概況】

今般、日本介護食品協議会（会長：森　佳光（キユーピー㈱　グループコミュニケーション担当）、会員企業数 96 社）は、会員企業を対象に令和 6（2024）年（暦年）の UDF 生産統計を集計した。この結果、生産量 72,041 トン、生産額 56,356 百万円で前年対比はそれぞれ 105.2%、110.0%と生産量、生産額ともに増加した。生産量についてはコロナ禍で需給バランスが乱れ減少に転じた令和 3（2021）年以来の増加となった。

原材料や資材の高騰が続く中、製品価格の値上げを余儀なくされる厳しい状況下にあって、生産量、金額とも増加となったが、冷凍品やレトルト食品を展開する各区分製品を所有するメーカー個別の所感によると、区分による売れ行きに差がみられたとした。これによると「容易にかめる（区分 1）」、「歯ぐきでつぶせる（区分 2）」が値上げの影響を受け弱含んだが、比較的高次加工を要する「舌でつぶせる（区分 3）」、「かまなくてよい（区分 4）」は逆に伸張が見られたとした。これらの動向詳細は全体の集計値からは読み取れない部分もあるが、主要各社が減少を認識した区分 1、区分 2 においては、市販用、業務用とも新規企業等の新製品投入や原料事情の改善もあり、集計の結果、区分別、タイプ別、販売先別とも生産量、金額は増加となった。逆に、区分 4 およびとろみ調整食品の減少が目立つが、これは前者では業務用製品の終売、後者では特別用途食品許可基準の取得や市販品の終売などが重なったためとみられる。

製品価格の値上げは逆境であるが、このような中にあって、老々介護や独居など社会問題化する在宅での食事介護シーンはもとより、給食など業務用現場では人手不足の解消がもはや困難な中、極力人手を要しない食事提供手法への工夫が進められている。これは、UDF のような介護用加工食品が、病院や介護施設、給食などの事業者等に対する取り扱いの選択肢になりうることを示唆している。特に、セントラルキッチン方式同様、調理を必要としない完調型の製品に対する需要は今後も一層高まることが予測されるため、UDF についても今後これら事業者による積極導入に期待が高まる。

■【区分別】

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 46,658 トン、生産額 25,672 百万円で、前年対比各 106.0%、110.6%、「歯ぐきでつぶせる（区分 2）」が同 6,124 トン、5,539 百万円、同 104.3%、112.6%、「舌でつぶせる（区分 3）」が同 11,133 トン、13,886 百万円、同 108.8%、111.0%、「かまなくてよい（区分 4）」が同 6,615 トン、7,303 百万円、同 96.5%、108.8%、「とろみ調整食品」が 1,512 トン、3,956 百万円、同 98.2%、102.2%であった。

UDF の 4 区分のうち、減少したのは「かまなくてよい（区分 4）」のみであり、「容易にかめる（区分 1）」および「歯ぐきでつぶせる（区分 2）」、「舌でつぶせる（区分 3）」の生産量はそれぞれ増加した（金額は 4 区分ともいずれも増加）。「容易にかめる（区分 1）」では、市販用、業務用とも生産量・金額は増加した。市販用の常温品のうち「その他の常温タイプ（パン製品）」が増加に転じた一方、「レトルトタイプ」は減少した。業務用については、数量の多い「冷凍タイプ」が減少したが、「その他常温タイプ（パン製品）」が業務用においても構成比を高めるとともに大きく増加した。「歯ぐきでつぶせる（区分 2）」については、市販用の数量が減少、業務用は増加した。市販用では、「乾燥タイプ」、「冷凍タイプ」が増加をみたものの、「レトルトタイプ」の減少分をカバーできなかった。一方、業務用の「冷凍タイプ」では鳥インフルエンザによる原料不足が解消したことなどもあり、それら原料を使用した製品が増加した。「舌でつぶせる（区分 3）」では、市販用の数量が減少、業務用は増加した。市販用の減少はボリュームゾーンの「レトルトタイプ」が若干減少したことによるが、業務用は「冷凍タイプ」が好調の他、「レトルトタイプ」、「その他常温タイプ（ゼリー類）」も好調に推移した。「かまなくてよい（区分 4）」は市販用、業務用ともに減少した。市販用では「レトルトタイプ」、「その他常温タイプ（ムース、ゼリー類）」といった数量の多いタイプがそれぞれ減少した。業務用はムース、ゼリー類が含まれる「その他常温タイプ」の比率が高いが、前回に引き続きこれらが減少した。同区分については、在宅においてミキサーやペースト食の調理負担軽減の観点から取り入れられている動きに変化はないとみられる。

「とろみ調整食品」は市販用で増加、業務用で減少した。同分野は特別用途食品（消費者庁）の「とろみ調整用食品」制度の運用開始以降、同制度取得へ転換した製品の増加に起因して減少傾向となっている。今回の集計を見ると、業務用で減少したものの、市販用は増加しているため、上記の動きも一段落したものとみられる。

各区分の生産量構成比率（カッコは生産額）をみると、「容易にかめる（区分 1）」から「とろみ調整食品」まで順に 64.7%（45.6%）、8.5%（9.8%）、15.5%（24.6%）、9.2%（13.0）、2.1%（7.0%）となっている。

■【タイプ別】

「乾燥タイプ」（とろみ調整食品をメインにアルファ化米、加水して成型する粉末製品を含む）が生産量 1,659 トン、生産額 4,477 百万円で、前年対比はそれぞれ 100.4%、105.2%（全体からの構成比は生産量・生産額各 2.3%・7.9%）であった。同タイプは、前述の通り前年までとろみ調整食品の特別用途食品制度取得の動きを受けて減少幅が大きかったが、この動きは一段落したものとみられる。「冷凍タイプ」は、同 19,318 トン、同 20,682 百万円、同 105.4%、108.3%（同 26.8%・36.7%）、「常温タイプ」は、同 51,064 トン、同 31,198 百万円、同 105.2%、111.9%となっている（同 70.9%・55.4%）。

また、「常温タイプ」では、市販用、業務用とも「その他常温タイプ」が好調であり、それ

ぞれ生産量は増加している。逆に、「レトルトタイプ」は市販用で減少となった。ちなみに、「常温タイプ」のうち、レトルト製品は市販用がほぼ 9 割を占める。カップゼリー等ゼリー製品については「その他の常温タイプ」として集計している。「その他常温タイプ」には市販用、業務用とも他にパン製品を含んでいる。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」にはチルド流通帯の製品も含めて集計しているが、これらは増加傾向で推移している。

■【販売先別】

市販用、業務用について各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 43,032 トン、生産額 24,404 百万円で、前年対比はそれぞれ 103.1%、107.5%と増加に転じた。施設や病院の給食等に利用される業務用をみると 29,009 トン、31,952 百万円で同 108.3%、112.1%とこちらもそれぞれ増加した。市販用・業務用比率は 59.7%（前回 60.9%）、40.3%（同 39.1%）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 86.4%（前回 85.2%）、2.2%（同 2.5%）、3.3%（同 3.6%）、7.0%（同 7.5%）、1.1%（同 1.1%）であった。業務用では、同様に 32.7%（前回 31.5%）、17.9%（同 18.0%）、33.5%（同 32.6%）、12.5%（同 13.9%）、3.5%（同 4.0%）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 91.9%（生産量ベース）と前年より減少となった。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）、「容易にかめる（区分 1）」が 95.1%、「歯ぐきでつぶせる（区分 2）」は 82.6%、「舌でつぶせる（区分 3）」が 93.6%、「かまなくてよい（区分 4）」94.4%とそれぞれ減少した。集計値としては減少となったが、これは主要メーカーにて生産量の算出方法が従来から変更になったことを受けたもの（実質は増加との報告を受けている）。市販用は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 割近くを占めており、前年対比 105.5%（生産量ベース）と増加した。業務用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 97.4%、「歯ぐきでつぶせる（区分 2）」が 107.7%、「舌でつぶせる（区分 3）」が 113.3%、「かまなくてよい（区分 4）」が 90.4%であり、加工度の高い区分 3 の伸び率が高かった。

◆製品登録数は 2,155 アイテム

UDF（ユニバーサルデザインフード）の製品は、現在 2,155 品目が登録されている（前年同期から 12 品目減）。

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 登録製品は増加基調で推移することが見込まれる。

日本介護食品協議会
ニュースリリース

令和 7（2025）年 6 月吉日
日本介護食品協議会

【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	18	7	1	60	9	95
冷凍食品	328	257	785	36	0	0	1406
常温食品	238	39	226	149	2	0	654
合計	566	314	1,018	186	62	9	2,155

（令和 7（2025）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７（2025）年６月吉日
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3（2021）年		令和4（2022）年		令和5（2023）年		令和6（2024）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	53,424	22,460	48,838	23,295	44,004	23,210	46,658	25,672
	2	歯ぐきでつぶせる	5,387	4,368	6,472	4,902	5,871	4,918	6,124	5,539
	3	舌でつぶせる	9,338	10,234	9,972	11,355	10,228	12,506	11,133	13,886
	4	かまなくてよい	5,255	5,636	6,600	6,502	6,853	6,711	6,615	7,303
とろみ			4,056	9,714	2,061	4,664	1,540	3,871	1,512	3,956
合計			77,460	52,412	73,943	50,718	68,496	51,216	72,041	56,356
タイプ別		乾燥	4,175	10,114	2,227	5,222	1,651	4,255	1,659	4,477
		冷凍	16,309	15,313	19,405	17,533	18,320	19,088	19,318	20,682
		常温	56,976	26,985	52,311	27,964	48,525	27,873	51,064	31,198
合計			77,460	52,412	73,943	50,718	68,496	51,216	72,041	56,356
販売先別		市販	52,723	27,031	45,622	23,091	41,721	22,706	43,032	24,404
		業務	24,737	25,381	28,321	27,628	26,776	28,510	29,009	31,952
合計			77,460	52,412	73,943	50,718	68,496	51,216	72,041	56,356

※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6（2024）年生産量・金額前年対比

			令和6（2024）年		令和5（2023）年		24/23年対比		24/22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	46,658	25,672	44,004	23,210	106.0	110.6	95.5	110.2
	2	歯ぐきでつぶせる	6,124	5,539	5,871	4,918	104.3	112.6	94.6	113.0
	3	舌でつぶせる	11,133	13,886	10,228	12,506	108.8	111.0	111.6	122.3
	4	かまなくてよい	6,615	7,303	6,853	6,711	96.5	108.8	100.2	112.3
とろみ			1,512	3,956	1,540	3,871	98.2	102.2	73.3	84.8
合計			**72,041**	**56,356**	**68,496**	**51,216**	**105.2**	**110.0**	**97.4**	**111.1**
タイプ別		乾燥	1,659	4,477	1,651	4,255	100.4	105.2	74.5	85.7
		冷凍	19,318	20,682	18,320	19,088	105.4	108.3	99.6	118.0
		常温	51,064	31,198	48,525	27,873	105.2	111.9	97.6	111.6
合計			**72,041**	**56,356**	**68,496**	**51,216**	**105.2**	**110.0**	**97.4**	**111.1**
販売先別		市販	43,032	24,404	41,721	22,706	103.1	107.5	94.3	105.7
		業務	29,009	31,952	26,776	28,510	108.3	112.1	102.4	115.7
合計			**72,041**	**56,356**	**68,496**	**51,216**	**105.2**	**110.0**	**97.4**	**111.1**

※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。

日本介護食品協議会 ニュースリリース

令和 7（2025）年 6 月吉日
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

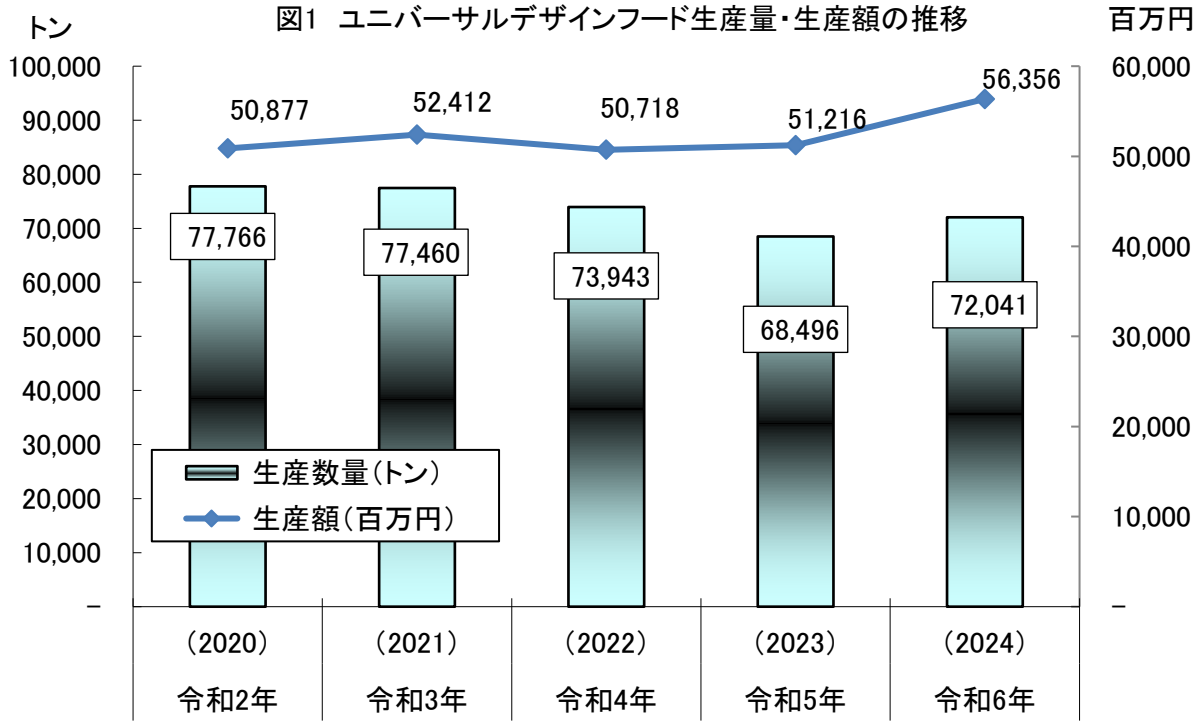
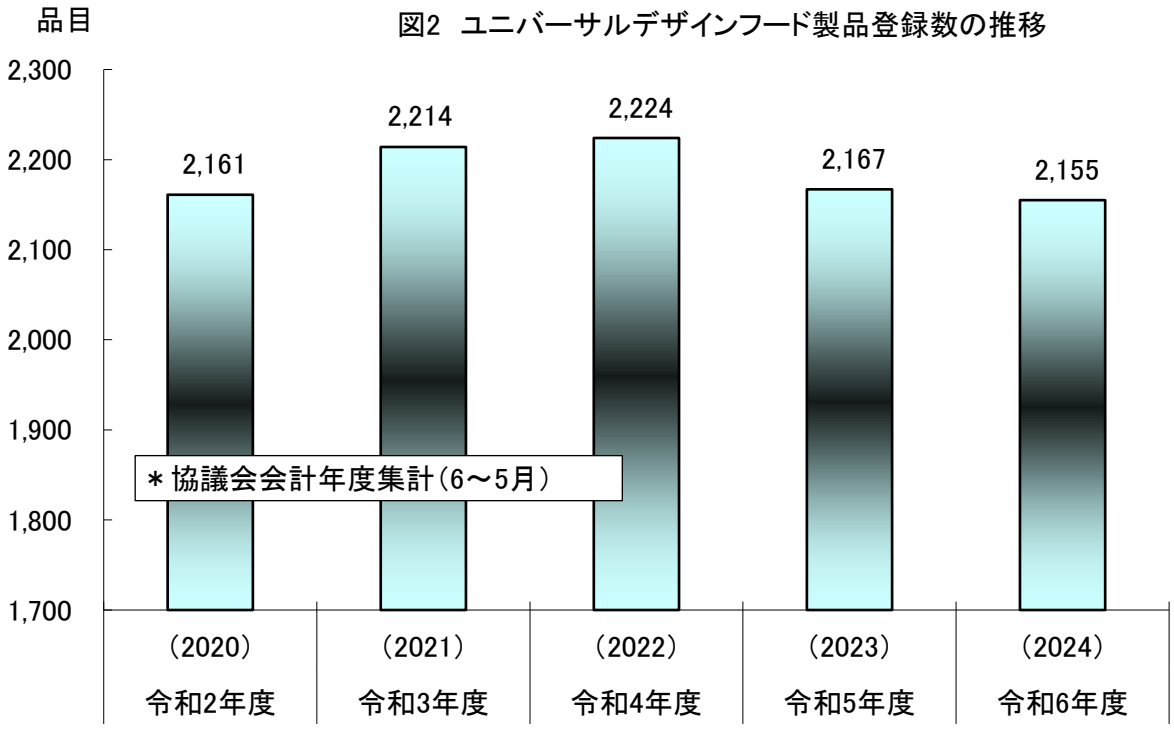


図2　ユニバーサルデザインフード製品登録数の推移



日本介護食品協議会 ニュースリリース

令和 7（2025）年 6 月吉日
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。

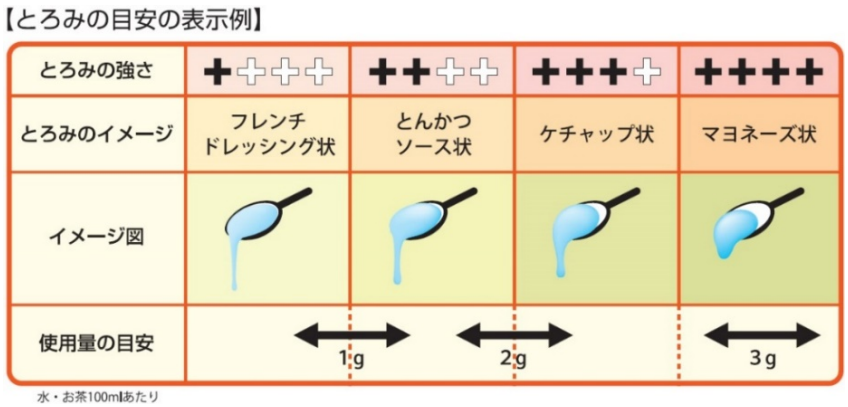
●UDF（ユニバーサルデザインフード）区分表

区　分		容易にかめる	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	ペーストがゆ
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ	やわらかい茶わん蒸し(具なし)
	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	ペースト肉じゃが
※食品のメニュー例で商品名ではありません。	調理例（ごはん）				
物性規格	かたさ上限値 N/㎡	5×10^5	5×10^4	ゾル：1×10^4 ゲル：2×10^4	ゾル：3×10^3 ゲル：5×10^3
	粘度下限値 mPa・s			ゾル：1500	ゾル：1500

【UDF拡張規格】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



※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。