



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

平成 27 年 7 月 17 日  
日本介護食品協議会

報道関係各位

## 「ユニバーサルデザインフード(UDF)」の認知率 31% ～在宅介護者を対象に UDF・とろみ調整食品利用実態調査を実施～

### ◆「ユニバーサルデザインフード (UDF)」の認知率 31%

今般、日本介護食品協議会（会長：森 佳光（キューピー(株) 広報・CSR 本部長））は、在宅介護者を対象にユニバーサルデザインフード（とろみ調整食品含む）の利用実態調査を行った。この調査は、在宅介護者に対して市販のユニバーサルデザインフード（以下、UDF と記載。ここでは主食および副食等を指す）並びにとろみ調整食品の購買・利用実態を調査することで、会員企業各社のマーケティング活動に資する基礎データを把握することを目的に実施した。

この結果、UDF が「どのような食品なのかを知っている」人の割合は全体では 31%であった。また、購入場所については、UDF・とろみ調整食品では「ドラッグストア・薬局」が最多であった（UDF：48%、とろみ調整食品：63%）。使用頻度については、UDF は「毎日(1 日に 1 食)」が 25%と最多、とろみ調整食品では「毎日(1 日に 3 回以上)」が 42%と最も高かった。

調査手法：インターネット調査

調査時期：平成 27 年 5 月

調査エリア：全国

対象者条件：

- ・同居している身内に、介護が必要な人がいる
- ・対象者本人が介護を担当している（主または 2 番目）
- ・被介護者に「介護食（UDF）」または「とろみ調整食品」を使用している
- ・介護者が「介護食（UDF）」または「とろみ調整食品」を購入している

回収サンプル数：506

調査設問：30 問

調査実施委託先：株式会社インテージ

次ページ以降にて調査結果の概要を記す。

◆同調査は以下の 3 つの視点を明らかにできる様設定した。

①プロモーション活動視点

- ・ UDF をどこで知り、なにをきっかけに購入したのか？

②営業活動視点

- ・ 普段の買い物はどこで、どのくらいの頻度で行うのか？
- ・ UDF・とろみ調整食品はどこで、どのくらいの頻度で、なぜ購入するのか？
- ・ 各チャネルに対して、どのような点に満足し、不満を感じているのか？

③商品開発視点

- ・ UDF・とろみ調整食品をどのくらいの頻度で、どんな時に、なぜ使っているのか？
- ・ それ以外の食事との使い分けは？
- ・ UDF のどのような点に満足し、不満を感じているのか？

この調査で明らかとなった、各視点についての結果概要は以下の通り。

①プロモーション活動視点

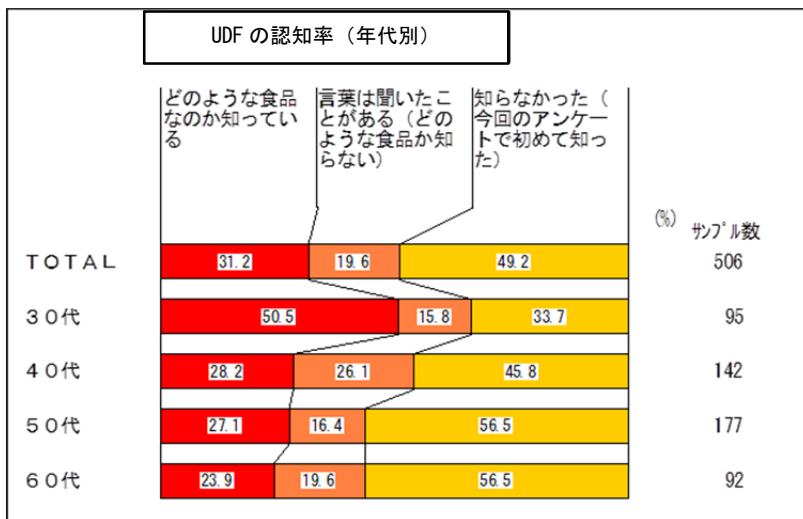
◆31%が UDF を理解

1. UDF の認知率

UDF が「どのような食品なのかを知っている」人の割合は全体では 31%であった（ちなみに、協議会が平成 26 年 5 月に実施した（既報）、一般消費者対象（対象者条件のスクリーニングなし。N=1,000）の認知度定点調査（インターネット調査）においては、介護食品が市販されていることを「知っている」との回答は全体の 43.0%、「ユニバーサルデザインフードを知っているか」については同 9.7%であった）。

年代別にみると、30 代では 51%と半数を超えるが、60 代では 24%と年代が高くなるにつれて低くなっている（40 代：28%、50 代：27%）。特に、50・60 代は親の介護が必要な世代でもあり、更なる啓発が求められる。

また、認知経路については、「ドラッグストア・薬局の店頭」、「ヘルパー・ケアマネからの紹介」の比率が高かった。



## ②営業活動視点

◆ドラッグストア・薬局、スーパー、通販、介護ショップの順で利用多い

### 1. ドラッグストア・薬局の利用多い

普段の飲食料品の購買チャネルでは「スーパー」が 78%と最多であるが、UDF・とろみ調整食品では「ドラッグストア・薬局」が最多であり、違いがみられる（UDF：48%、とろみ調整食品：63%）。

チャネル別の選択理由（動機）は、スーパーやドラッグストア・薬局などの主要チャネルでは「家から近い」が最多となっている。介護ショップでは「種類が多いから」、「店員が商品について詳しいから」が主な理由となっている。

### 2. 各チャネルに対する満足度

ドラッグストア・薬局では、「価格が安い」が最多（UDF：29%、とろみ調整食品：33%）であった。スーパーでは、UDF は「取り扱っているメニューの種類が多い」「売り場の位置が分かりやすい」が各 29%、とろみ調整食品は「価格が安い」が 45%、「取り扱っているメーカーが多い」が 33%であった。

不満点については、ドラッグストア・薬局では、UDF は「価格が高い」「取り扱っているメーカーが少ない」が 26%と最多。とろみ調整食品は「取り扱っているメーカーが少ない」が 23%と最多であった。スーパーでは、UDF は「取り扱っている種類が少ない」が 21%と最も高く、とろみ調整食品は「店員が商品について詳しくない」が 26%と最も高かった（UDF では 16%）。

## ③商品開発視点

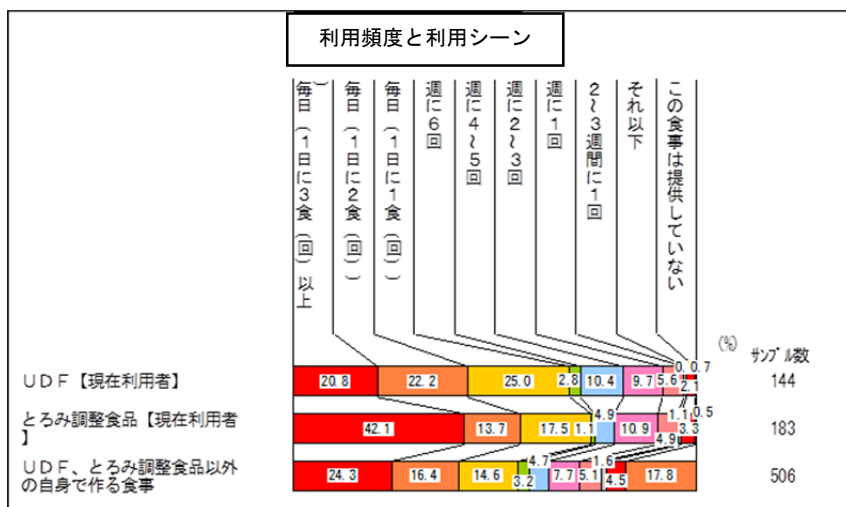
◆UDF、とろみ調整食品ともに毎日利用

### 1. 利用頻度と利用シーン

使用頻度をみると、UDF は「毎日(1日に1食)」が 25%と最多、とろみ調整食品では「毎日(1日に3回以上)」が 42%と最も高い。使用シーンについてはいずれも「夕食(一部の献立・料理をまかなう)」が最多となっている（UDF:46%、とろみ調整食品：53%）。

### 2. 使い分けについて

UDF では、「おかず(主菜)」が 59%と最多。次いで「おかず(副菜)」が 55%、「主食(米飯・おかゆ)」が





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

平成 27 年 7 月 17 日

日本介護食品協議会

52%と続く。「おやつ・デザート」「スープ・みそ汁など」の使用割合は 22%であり使い分けがされている様子。とろみ調整食品は、「水分補給」55%、「スープ・みそ汁」48%が主な用途となっている。

### 3. 満足度について

UDF では、主に使用されている「おかず(主菜)」でみると、「栄養バランス」45%、「食べさせやすさ」40%となっている。とろみ調整食品では、半数近く(45%)が「飲み込みやすさ」に満足している。また、「食べさせやすさ」の満足度が 38%と 4 割近い結果となっている

不満足では、UDF では「おかず(主菜)」でみると、「価格」が 27%と最多。次いで「介護が必要な方の味の好み」が 20%と続く。とろみ調整食品では、UDF 同様、「価格」が 21%と最多。次いで、「ダメになりやすい」が 15%と続いた。



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

平成 27 年 7 月 17 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「ユニバーサルデザインフード」とし、以降、次々と「ユニバーサルデザインフード」の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（平成 27（2015）年 5 月末現在 1,524 品目を登録）。

協議会では、「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、平成 27（2015）年 6 月 1 日現在 72 社となっています。

### 「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。

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 1～4 の区分と、とろみ調整について表示しています。これらの区分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。

\*ユニバーサルデザインフード区分表等については 7 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（日本缶詰びん詰レトルト食品協会内）  
電話 03 - 5256 - 4801 F A X 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

平成 27 年 7 月 17 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。

### ●ユニバーサルデザインフード区分表

区分	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
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
	さかな	焼き魚	煮魚	魚のほぐし煮(とろみあんかけ)
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ
	調理例(ごはん)			
物性規格	かたさ上限値 N/m <sup>2</sup>	5×10 <sup>5</sup>	5×10 <sup>4</sup>	ゾル：1×10 <sup>4</sup> ゲル：2×10 <sup>4</sup>
	粘度下限値 mPa·s			ゾル：1500 ゾル：1500

※「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

### ●ユニバーサルデザインフード製品への表示例

やわらか  
○○○○○○○

表示例 1

ユニバーサルデザインフード

**区分3** ← 区分数値

舌でつぶせる ← 区分形状

表示例 2

ユニバーサルデザインフード

**区分3** 舌でつぶせる