



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 28 年 6 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」生産金額 200 億円超え

- ◆年間生産量・生産金額ともに前年対比 120%超
- ◆製品登録数は 1,784 アイテムに

「ユニバーサルデザインフード」生産金額 200 億円超え

◆ユニバーサルデザインフード生産量・生産金額ともに前年対比 120%超

今般、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・CSR 本部長））は、会員企業を対象に平成 27（2015）年（暦年）のユニバーサルデザインフード生産統計を集計した。この結果、生産量 16,018 トン、生産金額 20,107 百万円で前年対比はそれぞれ 122.1%、120.3%と引き続き大きく増加した。

（統計解説の詳細については 3 ページ目をご参照ください）

◆ユニバーサルデザインフード製品登録数 1,784 アイテムに

ユニバーサルデザインフードの製品は、現在 1,784 品目が登録されている（前年比で 260 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。

【UDF 製品登録状況】

	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	14	0	84	100
冷凍食品	258	212	624	23	0	1,117
常温食品	116	148	194	108	1	567
合計	374	362	832	131	85	1,784

（平成 28（2016）年 5 月末現在）



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 28 年 6 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 28（2016）年 5 月末現在 1,784 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くと考えています。

*会員企業数は、平成 28（2016）年 6 月 1 日現在 70 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 6 ページをご参照下さい。

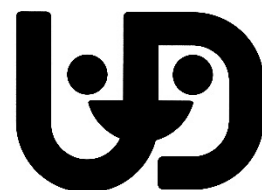
【問合せ先】

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 28 年 6 月 17 日
日本介護食品協議会

<以下、1 ページ見出しの詳細>

「ユニバーサルデザインフード」生産金額 200 億円超え

◆ユニバーサルデザインフード生産量・生産金額ともに前年対比 120%超

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・CSR 本部長))、(以下、協議会)}は、会員企業を対象に平成 27 (2015) 年(暦年)のユニバーサルデザインフード生産統計を集計した。この結果、生産量 16,018 トン、生産金額 20,107 百万円で前年対比はそれぞれ 122.1%、120.3%と前回に引き続き大きく増加した。生産量、生産金額ともに各区分、各流通タイプ、販売先別のいずれの集計カテゴリーにおいても増加した。

区分別にみると、区分 1 が生産数量 3,943 トン、生産金額 3,285 百万円で、前年対比各 138.1%、137.3%、区分 2 が同 1,683 トン、1,940 百万円、同 134.9%、166.2%、区分 3 が同 5,610 トン、5,931 百万円、同 106.3%、109.8%、区分 4 が同 1,942 トン、1,765 百万円、同 185.4%、163.8%、とろみ調整が 2,840 トン、7,186 百万円、同 105.7%、107.6%となっている。区分別には区分 3 の生産量、製品数が最も多いが、近年では区分 1 および 2 が伸びている。区分ごとの構成比を(対平成 24 年)比較してみると、区分 1 が 29.9% (15.9%)、区分 2 が 12.8% (12.7%)、区分 3 が 42.6% (49.7%)、区分 4 が 14.7% (21.6%) と区分 1 の高まりがわかる。以前は加工度の高い区分 3、4 製品を中心として数量を伸ばしてきたが、近年ではこのように区分 1、2 への製品投入が目立っている。これは、市販用、業務用ともに利用者層のボリュームをみた展開であり、市場の拡大に伴い今後もこの傾向が続くと予測される。一方、区分 4 において前年対比 185.4% (数量) と顕著な伸びとなったが、これは平成 26 年の数値に修正があったことを受けたものである。

とろみ調整食品については、飲料に加える利用方法の他、きざみ食に利用されるなどそもそも家庭や病院・施設など場面をとわず利用頻度が高い。小容量中心の市販用の他、2kg 程度の大型容器で流通する業務用製品があるが、今回の集計では生産数量、金額の前年対比は 105.7%、107.6%であった。

タイプ別にみると、とろみ調整食品や加水して成型する粉末製品を含む「乾燥タイプ」が生産量 2,873 トン、生産金額 7,283 百万円で、前年対比はそれぞれ 109.8%、110.8%であった。「冷凍タイプ」については、同 7,204 トン、7,482 百万円、同 125.8%、132.1%となっている。同タイプは、一部に通販チャネルで展開されている市販用を含んでいるが、大部分は施設や病院給食等で利用される業務用の比率が非常に高い。「常温タイプ」については、同 5,941 トン、5,328 百万円、同 124.4%、118.8%となっている。同タイプはレトルトパウチ製品、カップゼリー製品で主に構成されており、市販用では前者が、業務用では後者の比率が高い。

販売先別にみると、常温品が中心の市販用においては生産量 4,068 トン、生産金額 6,795 百万円で、前年対比は各 126.3%、117.2%とそれぞれ高い伸び率となっている。施設や病院の給食等に利用される業務用は同 11,951 トン、13,313 百万円、同 120.7%、121.9%であった。業務用の半数以上は冷凍品となっている。市販用・業務用比率については 25.4%、74.6%となっている。



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 28 年 6 月 17 日

日本介護食品協議会



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生産統計

日本介護食品協議会

		平成24(2012)年		平成25(2013)年		平成26(2014)年		平成27(2015)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	1,251	1,111	2,106	1,854	2,856	2,393	3,943	3,285
	2	995	789	1,180	1,049	1,247	1,167	1,683	1,940
	3	3,887	4,170	5,014	5,205	5,279	5,401	5,610	5,931
	4	1,693	1,423	1,843	1,565	1,047	1,078	1,942	1,765
とろみ		1,411	3,333	1,543	3,809	2,688	6,681	2,840	7,186
合計		9,237	10,825	11,686	13,481	13,117	16,719	16,018	20,107
タイプ別	乾燥	1,445	3,437	1,601	3,924	2,617	6,573	2,873	7,283
	冷凍	3,541	3,629	4,522	4,654	5,725	5,662	7,204	7,482
	常温	4,252	3,759	5,564	4,903	4,775	4,484	5,941	5,328
合計		9,237	10,825	11,686	13,481	13,117	16,719	16,018	20,107
販売先別	市販	2,271	2,480	2,641	3,242	3,220	5,800	4,068	6,795
	業務	6,966	8,345	9,046	10,239	9,898	10,920	11,951	13,313
合計		9,237	10,825	11,686	13,481	13,117	16,719	16,018	20,107

※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平成27(2015)年生産量・金額前年対比

		平成27(2015)年		平成26(2014)年		15/14年対比		15/13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	3,943	3,285	2,856	2,393	138.1	137.3	187.2	177.2
	2	1,683	1,940	1,247	1,167	134.9	166.2	142.6	185.0
	3	5,610	5,931	5,279	5,401	106.3	109.8	111.9	114.0
	4	1,942	1,765	1,047	1,078	185.4	163.8	105.4	112.7
とろみ		2,840	7,186	2,688	6,681	105.7	107.6	184.0	188.7
合計		16,018	20,107	13,117	16,719	122.1	120.3	137.1	149.2
タイプ別	乾燥	2,873	7,283	2,617	6,573	109.8	110.8	179.4	185.6
	冷凍	7,204	7,482	5,725	5,662	125.8	132.1	159.3	160.8
	常温	5,941	5,328	4,775	4,484	124.4	118.8	106.8	108.7
合計		16,018	20,107	13,117	16,719	122.1	120.3	137.1	149.2
販売先別	市販	4,068	6,795	3,220	5,800	126.3	117.2	154.0	209.6
	業務	11,951	13,313	9,898	10,920	120.7	121.9	132.1	130.0
合計		16,018	20,107	13,117	16,719	122.1	120.3	137.1	149.2

※平成26(2014)年数値に修正がありましたため本統計に反映しています(常温・区分1~4、とろみ)。

※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。

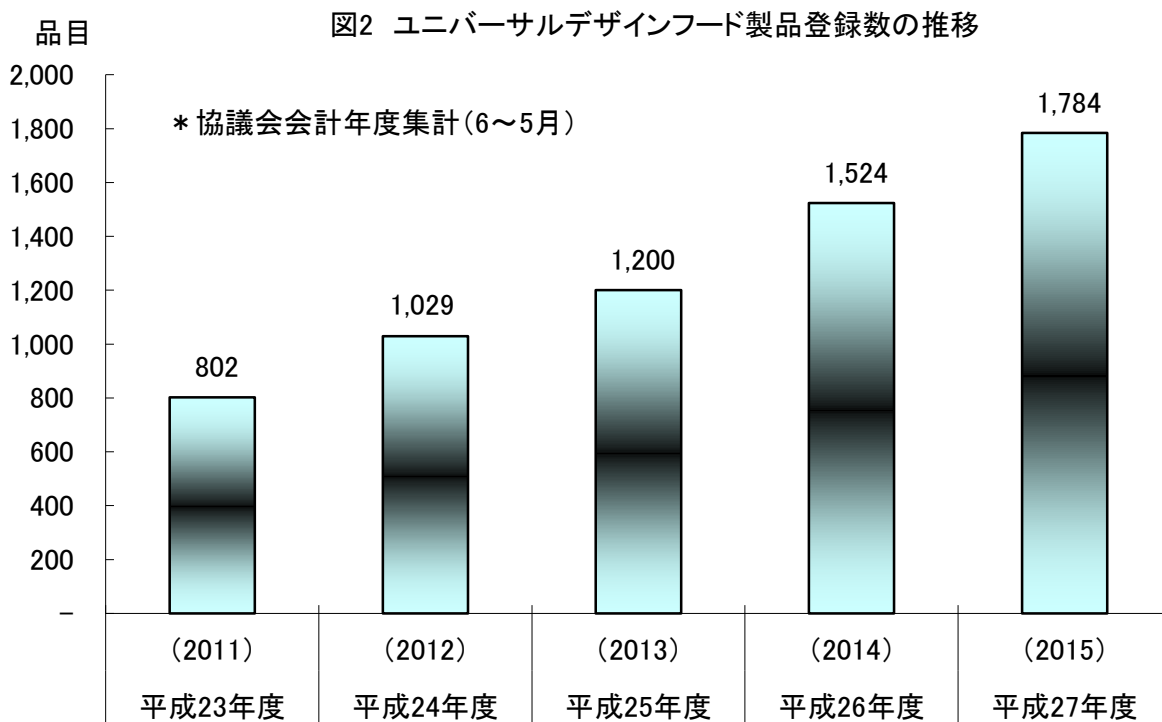
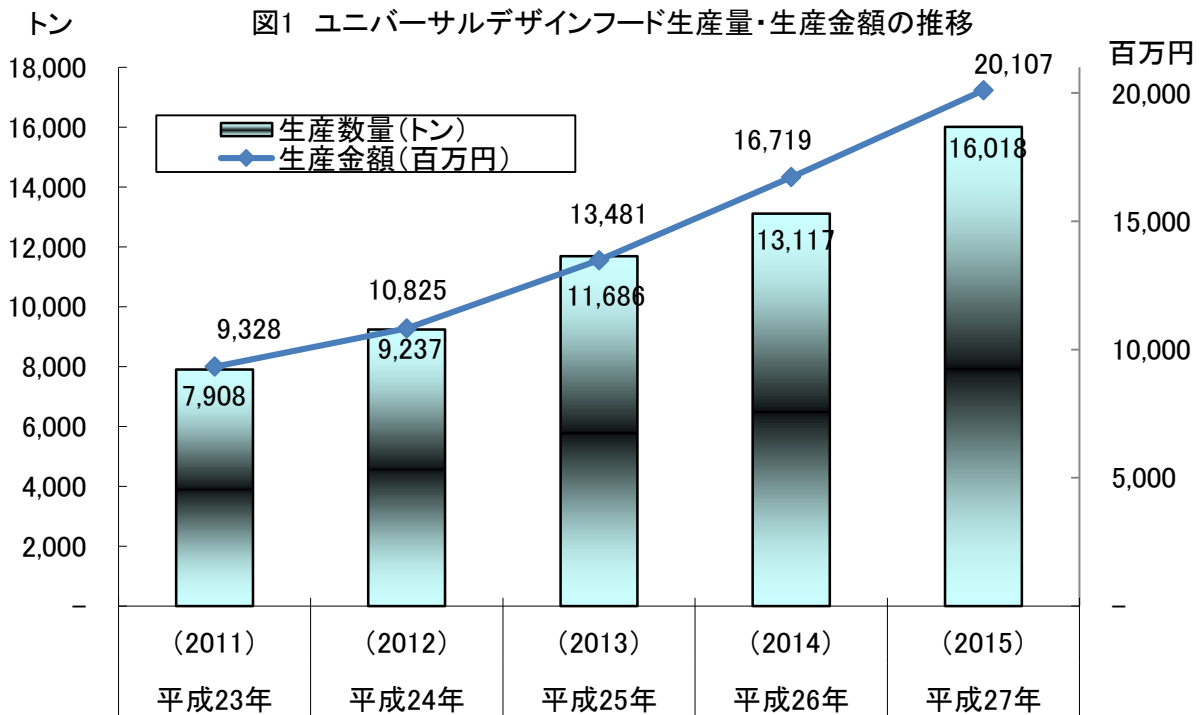


ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会・ニュースリリース

平成 28 年 6 月 17 日

日本介護食品協議会





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 28 年 6 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	ペーストがゆ	
	さかな	焼き魚	煮魚	魚のほぐし煮（とろみあんかけ） 白身魚のうらごし	
	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)	
調理例(ごはん)					
物性規格	かたさ上限値 N/m ²	5×10 ³	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

※「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

ユニバーサルデザインフード

やわらか
○○○○○○○

ユニバーサルデザインフード

表示例 1

ユニバーサルデザインフード

区分3

舌でつぶせる

← 区分数値

← 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