

平成 29 年 6 月 1 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」引き続き好調に推移 ～生産量・生産額とも 7 年連続 2 ケタ増～

◆前年対比は生産量 120.4%・生産額 112.3%

◆製品登録数は 1,853 アイテムに

「ユニバーサルデザインフード」引き続き好調に推移 生産量・生産額とも 2 ケタ増

◆前年対比は生産量 120.4%・生産額 112.3%

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 28（2016）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 19,285 トン、生産額 22,575 百万円で前年対比はそれぞれ 120.4%、112.3%と引き続き大きく増加した。生産量の 2 ケタ増は平成 22（2010）年より 7 年連続、生産額については平成 17（2005）年以降 12 年連続となる（増加はともに 12 年連続）。

*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

◆製品登録数 1,853 アイテムに

ユニバーサルデザインフードの製品は、現在 1,853 品目が登録されている（前年比で 69 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 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	とりみ 調整	合計
乾燥食品	0	1	12	0	85	98
冷凍食品	275	233	640	27	0	1,175
常温食品	123	147	198	111	1	580
合計	398	381	850	138	86	1,853

（平成 29（2017）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 29 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「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 29（2017）年 5 月末現在 1,853 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 29（2017）年 6 月 1 日現在 68 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

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



ユニバーサルデザインフード

平成 29 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>

「ユニバーサルデザインフード」引き続き好調に推移

生産量・生産額とも 7 年連続 2 ケタ増

◆前年対比は生産量 120.4%・生産額 112.3%

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 28(2016)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 19,285 トン、生産額 22,575 百万円で前年対比はそれぞれ 120.4%、112.3%と前回に引き続き大きく増加した。生産量、生産額ともに各区分、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。生産量の 2 ケタ増は平成 22(2010)年より 7 年連続、生産額については平成 17(2005)年以降 12 年連続となる(増加はともに 12 年連続)。

■区分別にみると、区分 1(容易にかめる)が生産数量 5,047 トン、生産額 3,947 百万円で、前年対比各 128.0%、120.1%、区分 2(歯ぐきでつぶせる)が同 2,255 トン、2,166 百万円、同 134.0%、111.6%、区分 3(舌でつぶせる)が同 6,526 トン、6,680 百万円、同 116.3%、112.6%、区分 4(かまなくてよい)が同 2,246 トン、2,079 百万円、同 115.6%、117.8%、とろみ調整が 3,211 トン、7,703 百万円、同 113.1%、107.2%となっており、区分 1 および 2 の増加が顕著となっている。構成比をみると(カッコは平成 25 年)、区分 1 が 31.4%(20.8%)、区分 2 が 14.0%(11.6%)、区分 3 が 40.6%(49.4%)、区分 4 が 14.0%(18.2%)と区分 1・2 で高まっている。そもそも、区分 1・2 については利用対象者が多く、UDF の認知が進むほど市販用、業務用ともに増加する区分として見込まれており、近年の調査ではこの実態を反映するような形で推移しつつある。とろみ調整食品については、飲料に加える利用方法の他、調理にも利用されるなど活用の範囲も広く、家庭や病院・施設など多くの場面での使用が定着している。

■タイプ別にみると、「乾燥タイプ」(とろみ調整食品や加水して成型する粉末製品を含む)が生産量 3,238 トン、生産額 7,790 百万円で、前年対比はそれぞれ 112.7%、107.0%であった。「冷凍タイプ」については、同 9,194 トン、8,914 百万円、同 127.6%、119.1%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 6,582 トン、5,871 百万円、同 115.3%、109.9%となっている。同タイプはレトルト製品、カップゼリー製品で主に構成されており、主に市販用であるが、カップゼリー製品は業務用でも多用されている。

■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 4,569 トン、生産額 7,402 百万円で、前年対比はそれぞれ 112.3%、108.9%となっており、施設や病院の給食等に利用される業務用は同 14,716 トン、15,174 百万円で同 120.4%、112.3%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 23.7%、76.3%となっている。

平成 29 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

		平成25(2013)年		平成26(2014)年		平成27(2015)年		平成28(2016)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	2,106	1,854	2,856	2,393	3,943	3,285	5,047	3,947
	2	1,180	1,049	1,247	1,167	1,683	1,940	2,255	2,166
	3	5,014	5,205	5,279	5,401	5,610	5,931	6,526	6,680
	4	1,843	1,565	1,047	1,078	1,942	1,765	2,246	2,079
とろみ		1,543	3,809	2,688	6,681	2,840	7,186	3,211	7,703
合計		11,686	13,481	13,117	16,719	16,018	20,107	19,285	22,575
タイプ別	乾燥	1,601	3,924	2,617	6,573	2,873	7,283	3,238	7,790
	冷凍	4,522	4,654	5,725	5,662	7,204	7,482	9,194	8,914
	常温	5,564	4,903	4,775	4,484	5,942	5,342	6,852	5,871
合計		11,686	13,481	13,117	16,719	16,018	20,107	19,285	22,575
販売先別	市販	2,641	3,242	3,220	5,800	4,068	6,795	4,569	7,402
	業務	9,046	10,239	9,898	10,920	11,951	13,313	14,716	15,174
合計		11,686	13,481	13,117	16,719	16,018	20,107	19,285	22,575

※暦年集計

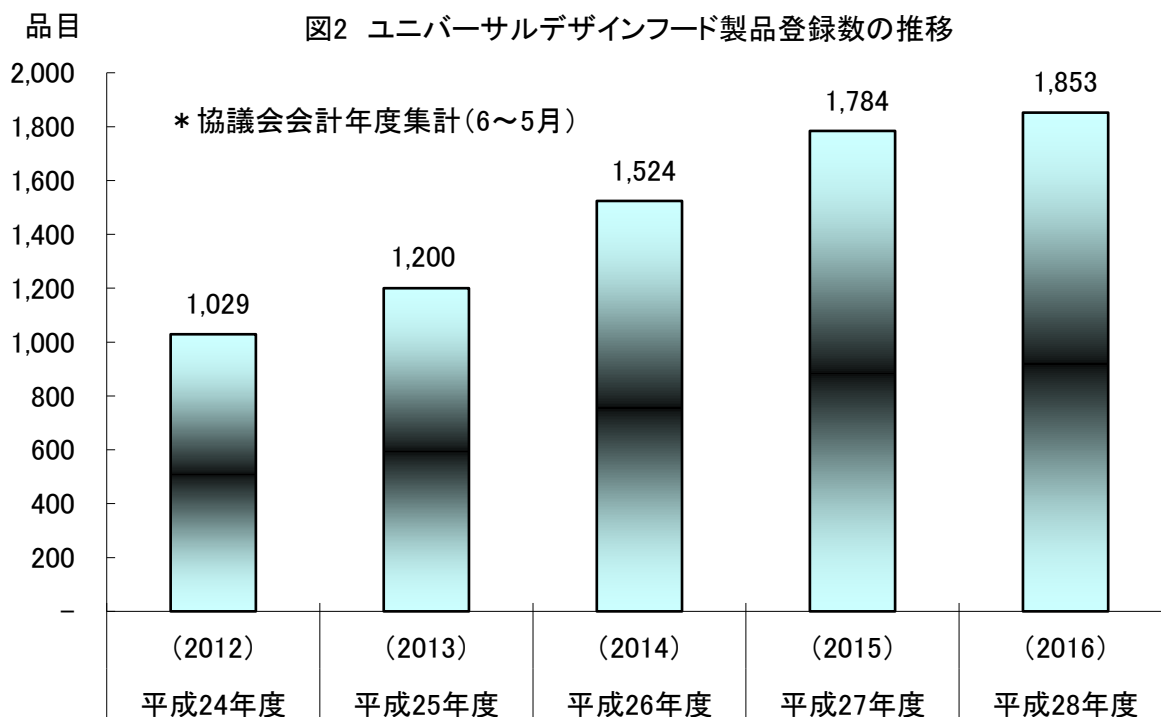
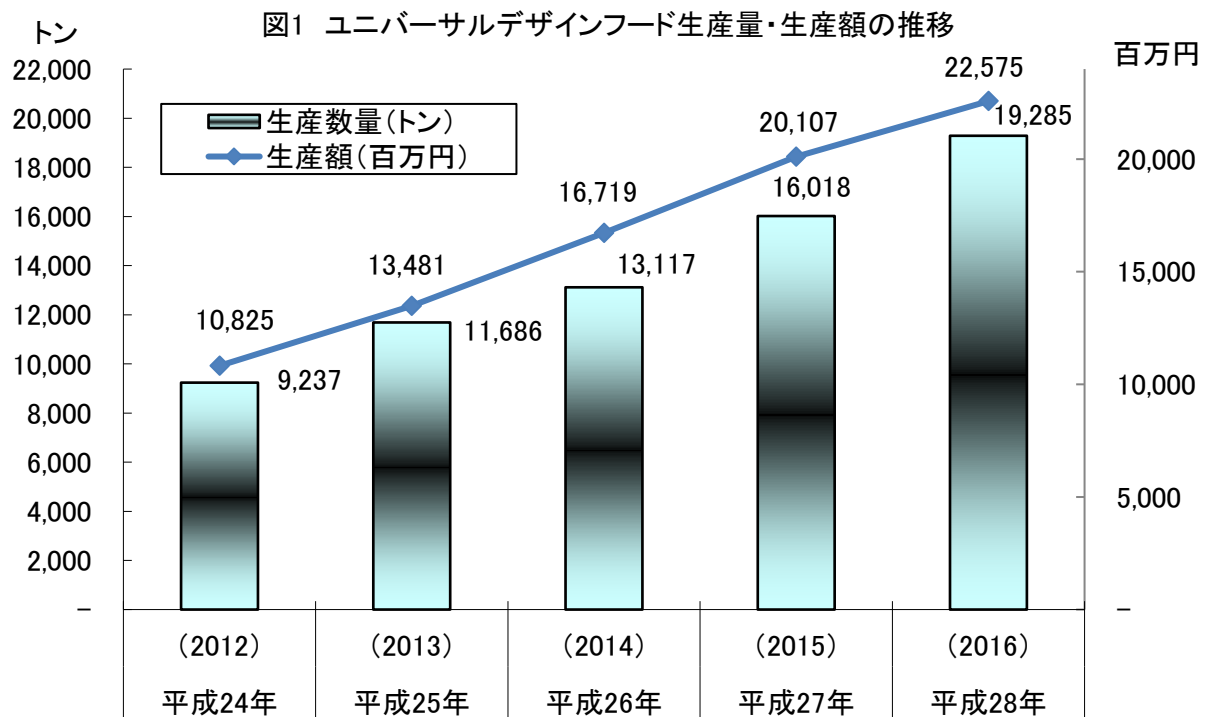
※金額は出荷ベース

ユニバーサルデザインフード平成28(2016)年生産量・金額前年対比

		平成28(2016)年		平成27(2015)年		16/15年対比		16/14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	5,047	3,947	3,943	3,285	128.0	120.1	176.7	164.9
	2	2,255	2,166	1,683	1,940	134.0	111.6	180.8	185.6
	3	6,526	6,680	5,610	5,931	116.3	112.6	123.6	123.7
	4	2,246	2,079	1,942	1,765	115.6	117.8	214.4	193.0
とろみ		3,211	7,703	2,840	7,186	113.1	107.2	119.5	115.3
合計		19,285	22,575	16,018	20,107	120.4	112.3	147.0	135.0
タイプ別	乾燥	3,238	7,790	2,873	7,283	112.7	107.0	123.7	118.5
	冷凍	9,194	8,914	7,204	7,482	127.6	119.1	160.6	157.4
	常温	6,852	5,871	5,942	5,342	115.3	109.9	143.5	130.9
合計		19,285	22,575	16,018	20,107	120.4	112.3	147.0	135.0
販売先別	市販	4,569	7,402	4,068	6,795	112.3	108.9	141.9	127.6
	業務	14,716	15,174	11,951	13,313	123.1	114.0	148.7	139.0
合計		19,285	22,575	16,018	20,107	120.4	112.3	147.0	135.0

※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。

平成 29 年 6 月 1 日
日本介護食品協議会



平成 29 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。

●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 ²	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

※「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。

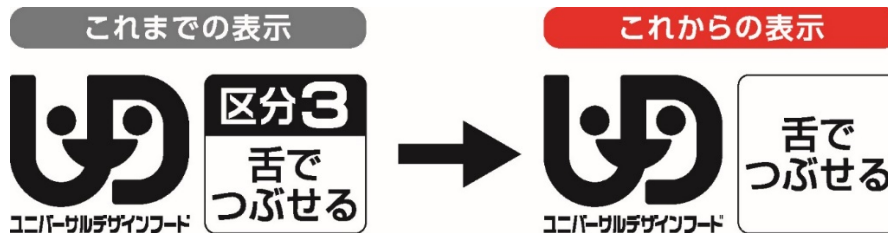
●とろみ調整食品のとろみの目安表示例

【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	3g

水・お茶100mlあたり

●ユニバーサルデザインフードの表示が変更になります（表示例・各社切り替え中）



*UDF は商品の選びやすさ向上のため、今後区分数値（1～4）を削除して表示を行ってまいります。