

令和元年 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 2 ケタ増

◆前年対比は生産量 110.2%・生産額 114.9%

◆製品登録数は 2,103 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 110.2%・生産額 114.9%

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）、会員企業数 82 社）は、会員企業を対象に平成 30（2018）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 24,174 トン、生産額 28,633 百万円で前年対比はそれぞれ 110.2%、114.9%と引き続き好調に推移した。

市販用、業務用を合わせた全体での区分別生産量では「舌でつぶせる（区分 3）」が最も多いが、伸び率では「容易にかめる（区分 1）」および「歯ぐきでつぶせる（区分 2）」において顕著であった（表参照）。

一方、近年では市販用にて「かまなくてよい（区分 4）」の引き合いが好調との感触が持たれているが、これを裏付けるように、市販用の生産量では「かまなくてよい（区分 4）」が前年対比 150.8%と大きく増加し、比率も高まっている。各区分の構成比率をみると、「容易にかめる（区分 1）」から順に 13.1%、18.5%、23.9%、44.4%となっている。在宅でのミキサーやペースト食の調理について、介護者の負担軽減の観点から積極的に活用されている様子がうかがえる。また、市販用においては、生産量は少ないものの「容易にかめる（区分 1）」の前年対比も 134.4%と高い伸びを示した。

介護食品市場は、現在は業務用が中心で構成されているが、今後の高齢者行政は在宅介護を推進する方向性を示している。この中、生活者の介護食品に対する認知率は年々高まっていることも相まって、今後市販用の比率はさらに高まるものと思われる

◆製品登録数 2,103 アイテムに

ユニバーサルデザインフードの製品は、現在 2,103 品目が登録されている（前年差で 78 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。

* 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協議会ホームページからもご覧いただけます。 <https://www.udf.jp/>



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

令和元年 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（令和元年（2019）年 5 月末現在 2,103 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、令和元年（2019）年 6 月 1 日現在 82 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 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。

*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

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



ユニバーサルデザインフード

令和元年 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 2 ケタ増

◆前年対比は生産量 10.2%・生産額 114.9%

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）、会員企業数 82 社）、（以下、協議会）は、会員企業を対象に平成 30（2018）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 24,174 トン、生産額 28,633 百万円で前年対比はそれぞれ 110.2%、114.9%と前回の調査結果に引き続き大幅に増加した。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。

■【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 6,267 トン、生産額 5,309 百万円で、前年対比各 116.1%、124.5%、「歯ぐきでつぶせる（区分 2）」が同 2,871 トン、2,671 百万円、同 115.1%、109.6%、「舌でつぶせる（区分 3）」が同 7,929 トン、8,299 百万円、同 106.3%、112.3%、「かまなくてよい（区分 4）」が同 3,530 トン、3,672 百万円、同 108.2%、132.7%、とろみ調整が 3,578 トン、8,683 百万円、同 107.7%、107.9%であった。数量では「舌でつぶせる（区分 3）」が最も多いが、伸び率では「容易にかめる（区分 1）」および「歯ぐきでつぶせる（区分 2）」において顕著であった。

一方、近年では市販用にて「かまなくてよい（区分 4）」の引き合いが好調との感触が持たれているが、これを裏付けるように、市販用の生産量では「かまなくてよい（区分 4）」が前年対比 150.8%と大きく増加し、比率も高まっている。各区分の構成比率をみると、「容易にかめる（区分 1）」から順に 13.1%、18.5%、23.9%、44.4%となっている（とろみ調整を除いた構成比）。在宅でのミキサーやペースト食の調理について、介護者の負担軽減の観点から積極的に活用されている様子がうかがえる。また、市販用においては、生産量は少ないものの「容易にかめる（区分 1）」の前年対比も 134.4%と高い伸びを示した。

「とろみ調整」についても市販用の前年対比は 110.4%と高いものであった。「とろみ調整」は、その汎用性の高さから在宅介護において医師はじめ介護関連職種より利用を勧められるケースが多いとみられることから、4 区分も含めた市販用全般において、生産量、金額とも高い構成比率となっている（各 30.9%、53.4%）。

次に業務用を見ると、まず、各区分の構成比率は「容易にかめる（区分 1）」から順に 35.0%、12.7%、42.3%、9.9%であり、「舌でつぶせる（区分 3）」が最も多い。一方、近年では病院・施設での給食において活用頻度が高まっている「容易にかめる（区分 1）」が前年対比 114.6%と順調に増加した（「舌でつぶせる（区分 3）」は前年対比 105.3%）。

■【タイプ別】

「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 3,462 トン、生産額 8,416 百万円で、前年対比はそれぞれ 103.2%、103.4%であった。「冷凍タイプ」については、11,730 トン、11,646 百万円、同 111.6%、118.4%、「常温タイプ」については、8,982

令和元年 6 月 1 日
日本介護食品協議会

トン、8,572 百万円、同 111.3%、123.6%となっている。「冷凍タイプ」が数量的に全体の半数近くを占めているが、同タイプの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（冷凍タイプの 99%以上が業務用）。「常温タイプ」についてはレトルト製品、カップゼリー製品で主に構成されているが、レトルト製品については、市販用が 90%を超え、逆に、カップゼリー製品が含まれる非レトルトの常温品は、77%が業務用で利用されている。

■【販売先別】

まず、市販用・業務用比率については 25.7%（前回 23.1%）、74.3%（同 76.9%）であり、数量的には少ないが市販用が順調に拡大している。常温品が中心の市販用においては生産量 6,220 トン、生産額 9,418 百万円で、前年対比はそれぞれ 122.7%、116.1%、施設や病院の給食等に利用される業務用は 17,954 トン、19,215 百万円で同 106.5%、114.4%であった。業務用の半数以上は冷凍品となっている。

市販用の伸びについては、販売先として総合スーパーの他、ドラッグストアでの配荷率が高まっていることを受けている。

このように、介護食品市場は、現在は業務用が中心で構成されているが、今後の高齢者行政は在宅介護を推進する方向性を示している。この中、生活者の介護食品に対する認知率は年々高まっていることも相まって、今後市販用の比率はさらに高まるものと思われる。

◆製品登録数 2,103 アイテムに

ユニバーサルデザインフードの製品は、現在 2,103 品目が登録されている（前年差で 78 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	7	12	0	92	111
冷凍食品	321	269	753	31	0	1,374
常温食品	167	136	186	128	1	618
合計	488	412	951	159	93	2,103

（令和元（2019）年 5 月末現在）

令和元年 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27(2015)年		平成28(2016)年		平成29(2017)年		平成30(2018)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	3,943	3,285	5,047	3,947	5,397	4,266	6,267	5,309
	2	歯ぐきでつぶせる	1,683	1,940	2,255	2,166	2,494	2,436	2,871	2,671
	3	舌でつぶせる	5,610	5,931	6,526	6,680	7,458	7,392	7,929	8,299
	4	かまなくてよい	1,942	1,765	2,246	2,079	3,264	2,767	3,530	3,672
とろみ			2,840	7,186	3,211	7,703	3,321	8,049	3,578	8,683
合計			16,018	20,107	19,285	22,575	21,933	24,910	24,174	28,633
タイプ別	乾燥		2,873	7,283	3,238	7,790	3,354	8,138	3,462	8,416
	冷凍		7,204	7,482	9,194	8,914	10,508	9,839	11,730	11,646
	常温		5,941	5,328	6,795	5,810	8,071	6,932	8,982	8,572
合計			16,018	20,107	19,285	22,575	21,933	24,910	24,174	28,633
販売先別	市販		4,068	6,795	4,569	7,402	5,068	8,109	6,220	9,418
	業務		11,951	13,313	14,716	15,174	16,865	16,801	17,954	19,215
合計			16,018	20,107	19,285	22,575	21,933	24,910	24,174	28,633

※暦年集計

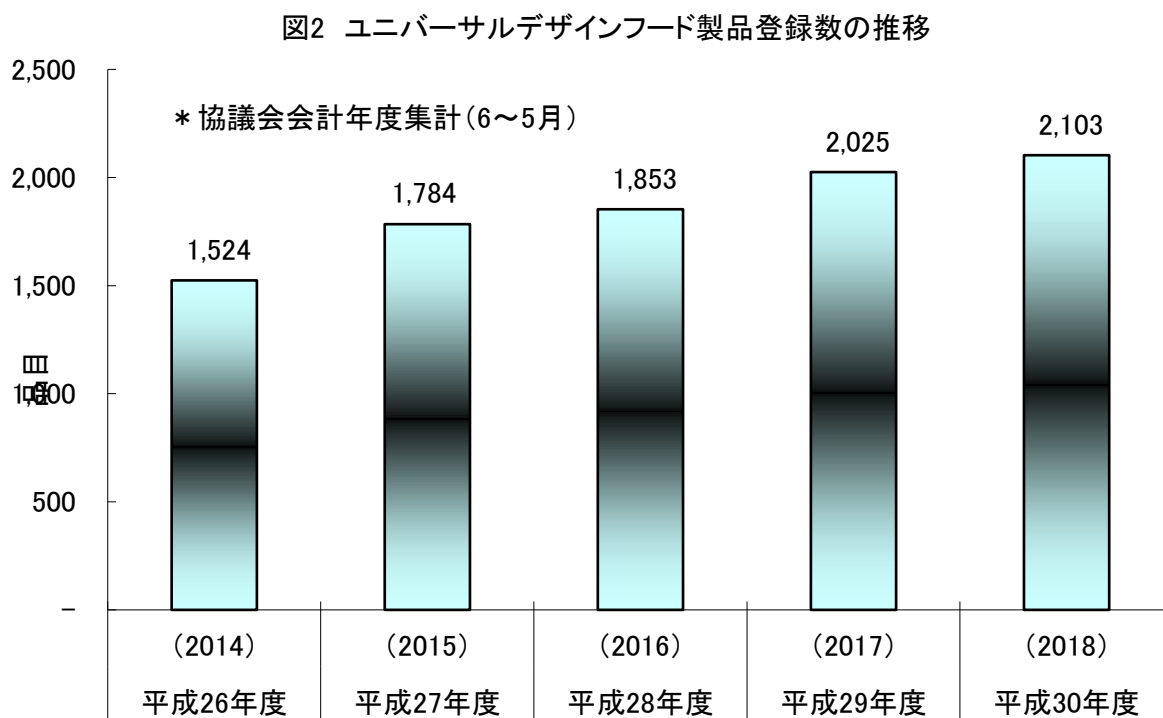
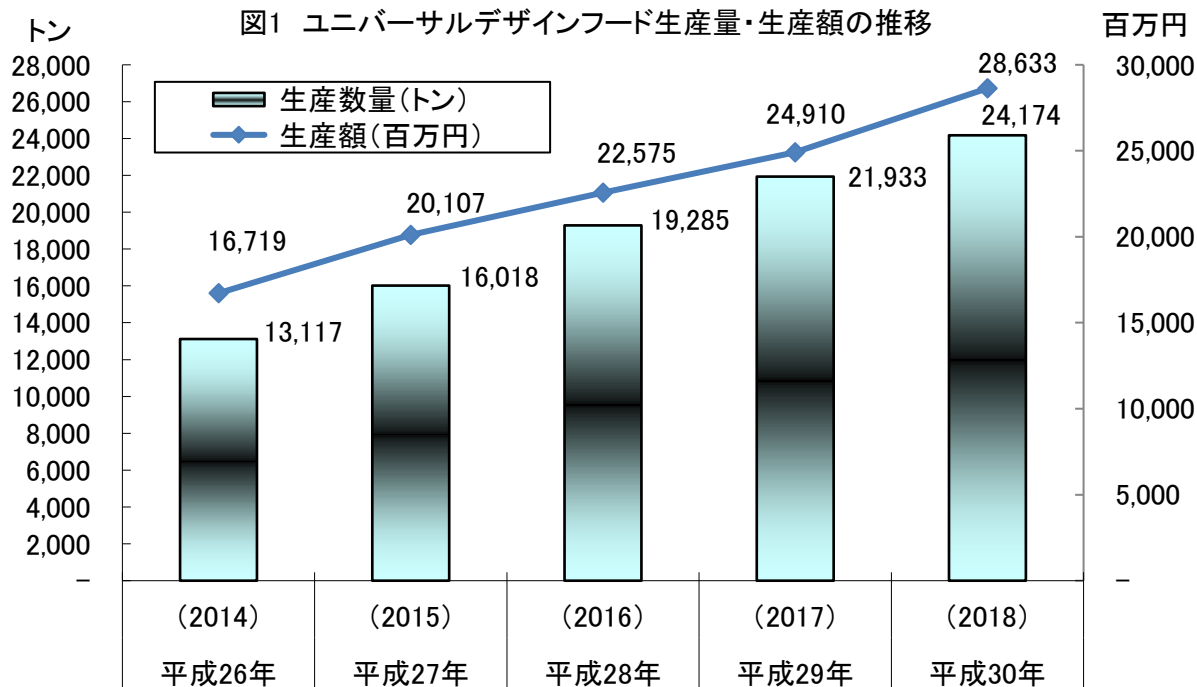
※金額は出荷ベース

ユニバーサルデザインフード平成30(2018)年生産量・金額前年対比

			平成30(2018)年		平成29(2017)年		18/17年対比		18/16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	6,267	5,309	5,397	4,266	116.1	124.5	124.2	134.5
	2	歯ぐきでつぶせる	2,871	2,671	2,494	2,436	115.1	109.6	127.3	123.3
	3	舌でつぶせる	7,929	8,299	7,458	7,392	106.3	112.3	121.5	124.2
	4	かまなくてよい	3,530	3,672	3,264	2,767	108.2	132.7	157.2	176.6
とろみ			3,578	8,683	3,321	8,049	107.7	107.9	111.4	112.7
合計			24,174	28,633	21,933	24,910	110.2	114.9	125.4	126.8
タイプ別	乾燥		3,462	8,416	3,354	8,138	103.2	103.4	106.9	108.0
	冷凍		11,730	11,646	10,508	9,839	111.6	118.4	127.6	130.6
	常温		8,982	8,572	8,071	6,932	111.3	123.6	132.2	147.5
合計			24,174	28,633	21,933	24,910	110.2	114.9	125.4	126.8
販売先別	市販		6,220	9,418	5,068	8,109	122.7	116.1	136.1	127.2
	業務		17,954	19,215	16,865	16,801	106.5	114.4	122.0	126.6
合計			24,174	28,633	21,933	24,910	110.2	114.9	125.4	126.8

※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。

令和元年 6 月 1 日
日本介護食品協議会



令和元年 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	 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～全がゆ	全がゆ
	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	具材小さめさらにやわらか肉じゃが
調理例(ごはん)				
物性規格	かたさ上乗値 N/mf	5 × 10 ³	5 × 10 ⁴	ソル: 1 × 10 ⁴ ゲル: 2 × 10 ⁴
	粘着下乗値 mPa-s			ソル: 3 × 10 ³ ゲル: 5 × 10 ³

※「ソル」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、ソ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

●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。

