

【ご取材のご案内】

老舗旅館×医療×ヘルスケア企業の新たな挑戦、島根で始動

誰もが旅を楽しめる社会へ…

嚥下機能が低下した方とご家族を招く「えんげ食体験ツアー」開催

えんげ食会席の夕べ：2025 年 8 月 28 日(木) 18:00～20:00

松江しんじ湖温泉の旅館「なにわー水^{いっすい}」（島根県松江市：以下なにわー水）と、嚥下補助食品などの栄養療法食品を開発・製造・販売する「ニュートリー株式会社」（三重県四日市市：以下、ニュートリー）は、嚥下機能の低下により旅行を諦めている方々とそのご家族が、旅館に宿泊し同じ食事を楽しんでいただく機会を創出することを目的に 3 組様をご招待し、なにわー水で「えんげ食体験ツアー」を初開催します。8 月 28 日（木）18:00 からは「えんげ食会席の夕べ」として、両社の共同開発による山陰の贅を尽くした嚥下食を提供します。



なにわー水の嚥下食 ※写真はイメージです。



宍道湖を眺望できる客室。バリアフリーにも配慮

「えんげ食会席の夕べ」では、日本海の幸やしまね和牛など山陰の美味を贅沢に使用した旅館の料理を、嚥下機能が低下した方には嚥下食、ご家族には通常食で提供します。嚥下食は、通常食と“同じメニュー”で、“見た目も味もそのままに”、飲み込みやすく工夫した料理です。同じメニューを誰もが一緒に楽しめる環境を「ユニバーサルツーリズムに取り組む旅館」と「ヘルスケア企業」の連携によって実現した、画期的な試みです。

当日は、メニュー解説や、見た目や味を損なわない技術と工夫を凝らした嚥下食の開発秘話、医療監修の松江生協病院 仙田直之先生より嚥下障害をお持ちの方とご家族が旅行を楽しめる環境づくりの意義などをお話いたします。

夕食日時	2025 年 8 月 28 日（木） 18:00～20:00（受付 17:45～） ※当日は 12：00～嚥下食の仕込みを行います。ご取材の希望がある場合は、衛生管理上必ずお知らせください。
場所	松江しんじ湖温泉 なにわー水 多目的ホール「千鳥」（島根県松江市千鳥町 63）
参加者	嚥下機能が低下している方とご家族 3 組（全国公募）、医療・福祉従事者など関係者 15 人程度
食事	季節の会席料理 ※ご来場の報道関係者の皆様にも試食（嚥下食及び通常食）をご提供いたします。
共催	松江しんじ湖温泉 なにわー水、ニュートリー株式会社（協力:株式会社 Food Marico）
医療監修	松江生協病院 副院長 仙田直之先生

嚥下機能の低下は誰にでも起こりうるものであり、嚥下障害によって食べることが制限されると、次第に外出も制限され病院や自宅での生活が中心になってしまいがちです。本イベントが、飲み込みに問題がある方々の希望となり、「旅をあきらめない社会」の実現に向けた第一歩となることを願っています。

ぜひ取材をご検討いただけますと幸いです。取材のお申し込みは、別紙「返信票」にご記入のうえ、8 月 25 日（月）までに FAX またはメール press@nutri.co.jp にてご連絡ください。

嚥下障害とは

「嚥下（えんげ）」とは、「ごっくんと飲み下すこと」です。加齢や疾患により、嚥下機能が低下し「嚥下障害」になると、むせや、飲み込んだものが気管に入ってしまう「誤嚥」を引き起こしやすくなり、「誤嚥性肺炎」や「低栄養」の原因となるといわれています。平成 25 年国民健康・栄養調査報告によると、70 歳以上の約 24%が「食べ物や飲み物が飲み込みにくかんじたり、食事中にむせたりすることがある。」^{※1}と回答しました。令和 7 年の 70 歳以上の人口は約 2,900 万人^{※2}であることから、嚥下障害または予備軍の人は約 700 万人に上ると推測されます^{※3}。

※1「ときどきある」21.8%、「頻繁にある」2.1% ※2 総務省統計局による人口推計(令和 7 年)より ※3 嚥下障害は加齢の他に脳血管疾患、認知症などの精神疾患、その他疾患も原因となります。

嚥下機能が低下している方の食事の工夫

嚥下障害への対応として、病院や介護施設では「ミキサー食」や「きざみ食」が提供されることがありますが、「見た目がよくない」、「何を食べているかわからない」という課題があり、食欲が湧かず喫食量が低下し、体力を落としてしまう場合もあります。そこで、飲み込みやすさに加えて、食べる楽しみを感じられるよう配慮したのが「見た目もおいしい嚥下食」です。食材とゲル化材をミキサーにかけ、加熱・冷却して再度リアルに成形し、飲み込みに適した物性に調整したゼリー状の嚥下食で、病院や介護福祉施設だけでなく、今後はお客様層の高齢化に伴い飲食・宿泊事業者の間でも広がることが期待されています。

松江しんじ湖温泉 なにわー水（本社：島根県松江市、代表取締役社長 勝谷 有史） <https://www.naniwa-i.com/>

宍道湖畔に佇む老舗旅館「なにわー水」は、“誰もが旅行しやすいユニバーサルツーリズム”の実現を目指し、バリアフリー・ユニバーサルデザインの取り組みを積極的に進めています。館内は車いすでの移動に配慮した空間設計となっており、入浴用リフトなどの補助設備のほか、視覚・聴覚障がい者、内部障がい者、高齢者など多様な利用者に配慮した、きめ細やかな対応を行っています。また、食のバリアフリーにも力を入れており、食物アレルギーや宗教、ベジタリアンなど、多様な食ニーズに対応したサービスを提供。お客様の安心と快適な滞在を支えています。こうした取り組みが国内外で高く評価され、ユニバーサルデザインの国際賞「IAUD 国際デザイン賞 2020」では旅館・ホテル部門で初の金賞を受賞。2025 年には、アクセシビリティとデザイン性を両立した施設を称える英国の国際賞「Blue Badge Access Awards 2024/25」において、日本初の最優秀国際賞（Best International Venue）を受賞しました。

ニュートリー株式会社（本社：三重県四日市市、代表取締役社長 袴田 義輝） <https://www.nutri.co.jp>

ニュートリーは、医療・介護現場をはじめ、一般の方々に向けて、栄養補助食品、嚥下補助食品、流動食を開発・製造・販売するヘルスケア企業です。1963 年に設立し、2022 年に DM 三井製糖の 100%子会社となりました。

栄養補助食品の領域において、「ブイ・クレス CP10（シーピーテン）」は国内で初めて「褥瘡を有する方の食事療法として使用できる食品」として個別評価型病者用食品の表示許可を受けており、栄養療法食品の認知度をけん引しています。嚥下補助食品の領域においては、飲み込みが難しい方のために使用されるところみ材・ゼリー化材の製品を、自社工場で製造しており、特別用途食品「えん下困難者用食品」のうち、そのまま飲み込める性状である「許可基準Ⅰ」製品の取得数最多企業です。流動食領域においては、経管栄養管理におけるさまざまな課題解決に向けた製品を開発、2022 年 12 月にはテルモ株式会社より栄養食品事業を譲受し、製品ラインナップを拡充しています。栄養療法の新たな可能性の追求をミッションに、医療機関・介護福祉施設との連携を通して日本の栄養療法を支えるとともに、製品開発を通じて一人でも多くの方の QOL 向上に貢献、医療ニーズに応え、医療・介護に携わる人々を支援することを目指しています。

<本件に関するお問い合わせ>

ニュートリー株式会社 東京支店 PR 部 藤本、飛澤 TEL.03-3206-0107 press@nutri.co.jp

返信票

FAX : 03-6683-3833

MAIL : press@nutri.co.jp

ニュートリー株式会社 広報担当 行

えんげ食会席のタベ

日 時 : 2025 年 8 月 28 日 (木) 18:00~20:00 (受付 17:45~)

場 所 : 松江しんじ湖温泉 なにわ一水 (〒690-0852 島根県松江市千鳥町 63)

☐ ご出席 ☐ ご欠席

誠に恐縮ではございますが、ご出欠のご連絡をメールまたは FAX で **8月25日(月)** までにご返信下さいませ。

貴社名	
媒体名	
ご芳名 (合計人数)	(名様)
TEL	
e-mail	
カメラ台数	
ご掲載・放送予定など	
取材のご希望	☐ 調理工程の取材を希望 ☐ なにわ一水 勝谷社長 ☐ なにわ一水 料理部門 ☐ ニュートリー 広報 ☐ 松江生協病院 仙田先生 ☐ 参加者 ☐ その他 ()
取材のご希望内容についてもお知らせいただけますと幸いです。	

【会場】なにわ一水



<本件に関するお問い合わせ>

ニュートリー株式会社 PR 部 藤本、飛澤
東京都港区芝 5-26-16 Mita S-Garden 5 階
TEL.03-3206-0107 FAX.03-6683-3833
press@nutri.co.jp
当日緊急連絡先.090-3154-1256(藤本)