



介護に関わる全ての人に寄り添う情報を

「やさしい献立」公式サイトを刷新 介護にまつわるお役立ち情報を充実

4月22日(木)公開、併せて商品が当たるキャンペーンを実施

キューピー株式会社

キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:長南 収、以下キューピー)は、市販用介護食「やさしい献立」シリーズの公式サイトを刷新し、4月22日(木)から公開します。新サイトでは商品情報に加え、介護を担う人に向けた専門家からのアドバイスやお悩み座談会、医療・介護関係者向けのコンテンツなど、介護にまつわるお役立ち情報を充実させ、一般の方から専門家まで介護に関わる方々に広く利用されるサイトを目指します。併せて商品が当たるキャンペーンを実施し、シリーズのトライアルと認知啓発を進めます。



【やさしい献立 公式サイト】<https://www.kewpie.co.jp/udfood/>

■刷新した「やさしい献立 公式サイト」

介護の悩みに専門家がアドバイス。「家族が大変にならない介護食づくりを」

今回新しく追加するコンテンツ「みんなの介護 お悩み座談会」では、自宅で家族を介護する3人の女性と訪問管理栄養士の中村育子先生(日本在宅栄養管理学会 副理事長)による、「介護の食事と悩み」に関する座談会の様子を掲載しています。

座談会の中で、市販用介護食について「おいしくないイメージだったが、食べてみたらおいしくてびっくり」「手作りをしないと罪悪感



「みんなの介護 お悩み座談会」
右から2人目が中村育子先生

といった声が上がリ、それに対し中村先生は「堂々と使っていいんです。うまく活用して食事の準備が楽になれば余裕ができて、コミュニケーションもうまくできるようになるはず」と、市販介護食の上手な活用を勧めています。

同じく新コンテンツの「専門家からのアドバイス」では、中村育子先生（同上）と歯科医師の戸原雄先生（日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニック医長）が、「家族が大変にならない介護食づくり」や「かむ力と飲み込む力にあった食事」について解説しています。



「専門家からのアドバイス」戸原 雄 先生

さらに5月30日(日)からは、「高齢期の方でも食べやすい調理の工夫」や「むせにくく食べやすい食事」など、高齢の方に食事を準備する上で役立つ情報をまとめた新コンテンツも公開します。

医療・介護関係者向けのコンテンツも追加

新サイトでは、“医療・介護の関係者”向けのコンテンツを新設し、「やさしい献立のサンプル」や「高齢者の食事に関する勉強会」の申し込みができるようになります。勉強会とは、キューピーの従業員が介護事業所（施設）に向き、高齢者の栄養摂取のポイントや低栄養のリスクと対策、やさしい献立の活用方法などについて解説するものです。これまでも、依頼のあった全国の介護事業所（施設）で勉強会を実施し、好評を得ています。



介護事業所で行われた勉強会の様子
(2018年3月撮影)



サンプル申し込み



勉強会申し込み

■キャンペーン

新サイトの公開に合わせ、4月22日(木)から「やさしさお試しモニターキャンペーン」を実施します。アンケートに回答いただいた方の中から抽選で100名様に、「やさしい献立」と「ジャネフ ファインケア」の商品10種類をセットにしてプレゼントします。

キャンペーン概要

プレゼント商品	キューピー やさしい献立 鶏だんごの野菜煮込み キューピー やさしい献立 煮込みハンバーグ キューピー やさしい献立 おじや 親子丼風 キューピー やさしい献立 すき焼き キューピー やさしい献立 やわらかおかず 大根の鶏そぼろあん キューピー やさしい献立 やわらかごはん キューピー やさしい献立 なめらか野菜 コーン キューピー やさしい献立 すりおろし果実 りんご ジャネフ 栄養サポート食品 ファインケア コーヒー味 ジャネフ 栄養サポート食品 ファインケア バナナ味
実施期間	2021年4月22日(木)～5月25日(火)15:00まで
当選者数	抽選で100名様
応募条件	応募時のアンケートと、プレゼント商品の到着後に配信するメールでのアンケートにお答えいただける方。
応募方法	キャンペーン公式サイトからご応募ください。 https://www.kewpie.co.jp/udfood/cp/cp16/
当選発表	当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

やさしい献立シリーズについて



「やさしい献立」は、ユニバーサルデザインフード※の規格に準拠した市販用介護食です。1998年に日本初の市販用介護食（当時は「ジャネフ」ブランド）として発売し、現在では、食べる人のかむ力・飲み込む力に合わせた4つの区分ととろみ調整からなる全50品の豊富なラインアップです。やさしい塩加減ながら、素材のうま味を生かしたしっかりとした味つけで、介護を受ける方、介護をする方の暮らしを、おいしくサポートします。

※日本介護食品協議会が定めた自主規格。https://www.udf.jp/about_udf/index.html