

報道関係者 各位



資料提供

平成 25 年 2 月 12 日

食品工業技術センター
担当 | 杉岡, 石原, 下久
呼出 | 082-251-7433
総合技術研究所 企画部
担当 | 伊藤
直通 | 082-223-1200

広島発！「凍結含浸法」を全国にPR！

高齢者食・介護食の展示会「メディケアフーズ展 2013」に出展します。

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センターは、食材を見たり風味をそのままに柔らかくできる「凍結含浸法（とうけつがんしんほう）」と「凍結含浸法を利用した商品」の全国的な認知度向上のため、2月19日（火）、20日（水）に、医療・介護分野に特化した食品展示会「メディケアフーズ展 2013」に出展します。

今回、注目度の高い全国規模の専門展示会において、関係企業と連携し、集中的なPRを展開（「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動）することで、広島発「凍結含浸」への社会的関心が高まると期待しています。

■ メディケアフーズ展 2013 への出展について

【メディケアフーズ展 2013 とは】

日時：平成 25 年 2 月 19 日（火）、20 日（水） 10 時 00 分～17 時 30 分（20 日は 17 時 00 分）

場所：東京ビッグサイト 西 4 ホール

概要：医療・介護分野の“食”に特化した展示会で今回 5 回目の開催。多様化する高齢者食・介護食市場のニーズに応える商品やサービスを多数展示・提案し、介護食市場の発展を支援する。

来場予想は医療介護関係者、企業関係者、行政・研究等で 10,000 人規模。前回はNHK「ニュース 7」、「News Watch 9」（H24.2.21 放送）、業界関係新聞・雑誌等の報道実績が有る。

参考：出展会場小間配置図（別紙 1）

1 関係企業の参加により、小間出展及び企業セミナーを展開します。

| | |
|----------------------------|--|
| 【参加企業】 (※ 50 音順) | 株式会社アオイコーポレーション（本社：高知県香美市） 有限会社クリスターコーポレーション（本社：広島県福山市） 日本水産株式会社（本社：東京都）… 企業セミナーのみ 株式会社北洋本多フーズ（本社：広島県尾道市） メディカルフードサービス株式会社（本社：神奈川県横浜市） |
| 【小間出展】 | 展示小間 E-17 にて凍結含浸法の紹介及び参加企業による商品展示（試食有） |
| 【企業セミナー】 | 広島発「凍結含浸」について参加企業による商品事例を交えて紹介（計 4 回） 日時：2 月 19 日（火）①13 時 20 分～13 時 50 分 ②15 時 10 分～15 時 40 分 2 月 20 日（水）③12 時 25 分～12 時 55 分 ④13 時 00 分～13 時 30 分 |

※小間出展及び企業セミナーは、（公財）ひろしま産業振興機構の協賛を得て行います。

2 展示会側が開催する特別セミナー及び関係企業の単独出展とも連携します。

| | |
|-----------------|--|
| 【特別セミナー】 | 日時：2 月 19 日（火）12 時 25 分～13 時 15 分 演題：「バリアフリー食“凍結含浸” 介護食の特徴及び真空調理との融合」 講師：広島県立総合技術研究所食品工業技術センター 次長 坂本宏司 |
| 【単独出展企業】 | 展示小間 B-21 三島食品株式会社（本社：広島県広島市） 展示小間 E-19 日本水産株式会社 |

■ 凍結含浸法と県の実践について

凍結含浸法は当センターの独自開発技術です。

広島県が単独で特許権を保有しています。

食材をいったん冷凍解凍し減圧すると、食材内部まで効率よく酵素などの物質をしみこませることができます。

しみこませた酵素の働きで、果物が熟すように、食材を「見た目や風味をそのままに軟らかく」できることから、「食のバリアフリー」をもたらす技術として注目を受け、技術的な側面を中心にテレビ等でも多く取り上げられてきました。



煮ても硬いタケノコがスプーンで?!

超高齢社会を迎え、高齢者食・介護食へのニーズが高まっており、広島県と特許権実施許諾契約をした企業等による凍結含浸法を利用した商品化・事業化が広がってきています。

メディカルフーズ展2013に出展する関連企業の商品化事例

通販 冷凍宅配弁当
メディカルフードサービス株式会社
(MFSやわかか食)

食べる幸せをもう一度。
前後食や介護食として

通販 チルドやわか惣菜
株式会社アオイコーポレーション (そふ菜)
ふわりとろける四季の美食選!

凍結含浸調理専用調味料
株式会社クリスターコーポレーション
施設厨房でも真空調理で作れます!

(ベジとろん2, ミーとろん)

(調理例)

※業務用だけでなく、通信販売等で一般の方も購入できる商品が増えつつあります。

業務用冷凍食品
日本水産株式会社
(笑み満菜) 通販有

NEW 鶏焼き和風あんかけ 100g
NEW ひじきの揚げ 90g
NEW 鶏焼き風チキン 90g

舌でつぶせるやわかさ! 順次メニュー拡充中!

業務用レトルト食品
三島食品株式会社
(りらく「筍とふきの煮物」) 通販有

筍とふきの煮物 500g

硬いタケノコが旨ぐきで潰せるやわかさに!

(調理例)

本県としては、今後の市場拡大と商品・食事サービス等の普及を通じて、凍結含浸法や凍結含浸食品は、世の中に大いに貢献できると考えています。

一方で、凍結含浸法を利用した食品や食事については、これまでユーザーとなる方が実際に知ることができる機会は少なく、限られた範囲での認知にとどまっているようです。

このため、本県では従来の技術開発・支援に加え、昨年7月に立ち上げた「バリアフリー食“凍結含浸”ワークショップ (別紙2) の活動などを通じ、現在、全国的な認知度の向上や情報発信等の普及展開にも取り組んでいます。

■ 取材対応

広島県立総合技術研究所食品工業技術センター (杉岡, 石原, 下久)

電話: 082-251-7433

各企業個別のお問合せ先

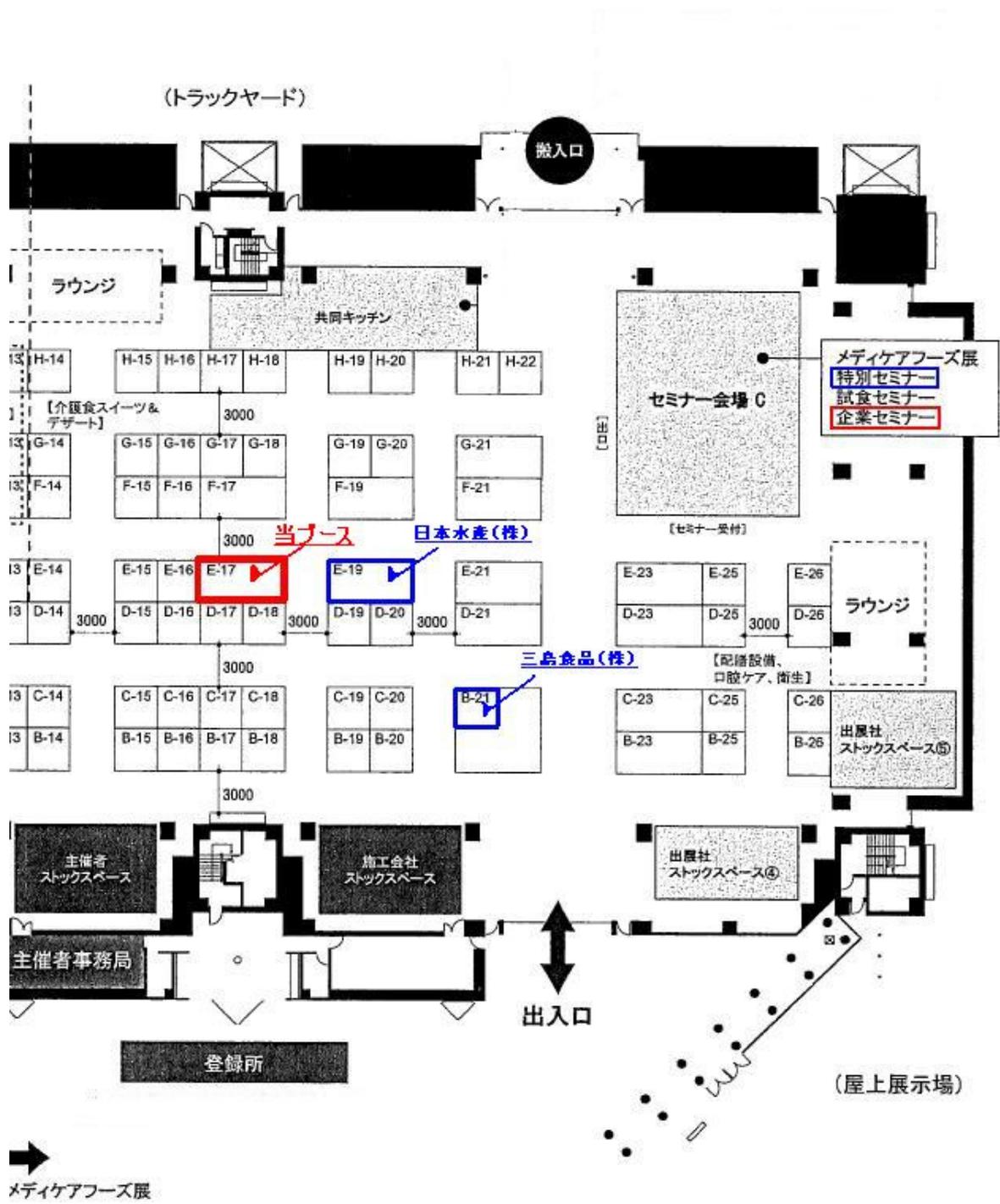
株式会社アオイコーポレーション (小山)
 有限会社クリスターコーポレーション (豊田)
 日本水産株式会社 (吉井)
 株式会社北洋本多フーズ (堀瀨)
 三島食品株式会社 (石川)
 メディカルフードサービス株式会社 (山田)

電話: 0887-52-3563
 電話: 084-928-2830
 電話: 03-3244-7125
 電話: 0848-46-0121
 電話: 082-245-3211
 電話: 045-477-3579

メディケアフーズ展 2013 出展会場小間配置図

2013年2月19日(火)-20日(水) 東京ビッグサイト西4ホール

メディケアフーズ展 2013



「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップのご紹介

広島発の「凍結含浸法」は、介護食として、商品化や食事提供などの実用化が進められ、「やわらか食」の理想的製法として業界認知が広がっています。

【目的】

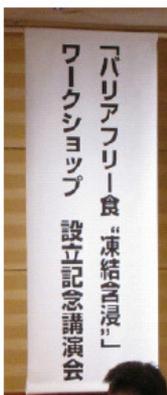
本ワークショップでは、凍結含浸法を応用した食品や食事の普及を図るため、**実際の利用者の視点**に立ち、正しい**情報発信・共有の場を提供**します。

顧問 藤島一郎(日本嚥下医学会理事長, 浜松市リハビリテーション病院院長)
代表 谷本啓二(広島大学大学院 教授)
事務局 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター 凍結含浸本格普及PT

【活動内容】 ▶ 講演会・交流会(年間3回程度開催) ▶ 広報・PRなど

【活動状況】 ワークショップ設立記念講演会 (平成24年7月28日(土), 広島市)

◇ 広島県内介護施設関係者を中心に予定定員を超える207名が参加



発起人紹介(写真右から順に)
藤島一郎(顧問), 谷本啓二(代表), 栢下淳, 村上和保, 土居睦明
(敬称略)

◇ 記念講演

嚥下食の第一人者の藤島一郎氏, 凍結含浸法の発明者の坂本宏司氏, 介護施設で実際に食事提供されている坂本友美氏にご講演いただきました。



藤島 一郎 氏 坂本 宏司 氏 坂本 友美 氏

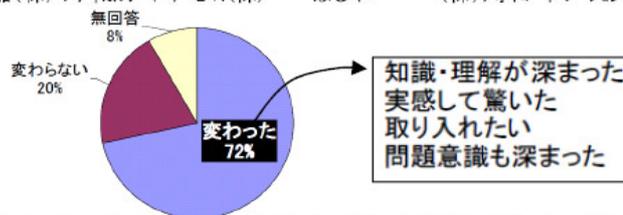
◇ 凍結含浸食品等展示



(有)クリスターコーポレーション 日本水産(株) 三島食品(株) メディカルフードサービス(株) はしや (株)アオイコーポレーション

◇ 凍結含浸法や凍結含浸食品に対する理解・認識の変化

(※ 参加者アンケートから)



【予定等】

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップのサイトでチェック!
▶▶▶ <http://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/26/tgworkshop.html>

バリアフリー食 凍結含浸

検索



食にバリアフリーを

※ 「凍結含浸法」は広島県が独自開発し保有する特許技術です。様々な食材を見た目そのままに酵素のはたらきでやわらかくします。