

メディケアフーズ展

過去最大規模で開催

メディケアフーズ展が1月23～24日、東京ビッグサイトで開催された。介護にかかわる総合展示会「ケアショー・ジャパン」の5つの展示会の一つで、高齢者食・介護食の専門展示会。過去最大規模となった。

自然解凍対応や調味済み目立つ

人手不足への対応が大きなテーマ。手間を省ける自然解凍対応製品や調味済み製品の出品が目立った。また、喫食者にとって重要な「食べる喜び」を提案する製品も多かった。

大冷は骨なし魚の「柔らかく柔らかくシリーズ」などを中心に、新たに提案している魚と野菜を一緒にした「フィッシュ・マリ」を売り込んだ。マルハニチロは「足りています

から、人手・時間、栄養価、食べる楽しさ」と呼び掛け、新商品を中心に提案。キュービーは施設向け栄養強化食をアピールした。

極洋、離水しない
ムース食を新提案

キュービー総合開発部は、にんべんと共同開発したかつお節入りの「だしがゆ」を出品し、高齢者施設や病院での備蓄を呼び掛けた。だしの優しい味わいで、温めなくてもおいしく食べることができ、「鮭」や「こんぶ」など和風シリーズのほか、リゾット風の「トマト味」「カレー味」を昨年投入した。常温で6年間の保存が可能。

山口水産、煮魚提案
おいしさと健康両立

日本食研は専門店の味を再現したウナギかば焼きを売り込み、試食には多くの人だかりができた。表面をしっかりと焼き、丁寧に蒸しあげることとで、臭みを抑え、ふっくらと皮まで柔らかく仕上げた。

介護食品協、UDFの活用でセミナー

日本介護食品協議会は「施設および在宅でのユニバーサルデザインフード(UDF)の活用」をテーマに、試食では特に人手が集まり、大盛況のうちに朝食に最適なもの、デザートなどのUDFを紹介した。



過去最大の出展となり多くの関係者が来場した



マルハニチロは通常食に近い見た目、「食べる楽しさ」を提案した



極洋は「だんどり上手シリーズ」にムースを投入



▲にんべんの出汁を使用したキュービー総合開発の「だしがゆ」▶試食が大人気だった日本食研のウナギ蒲焼



「骨までやわらか 煮魚シリーズ」をアピールした山口水産

製品タイプの構成比は、半分が冷凍、残り3分の2が常温、3分の1がと

製品タイプの構成比は、力を入れていた。昨年はラジオを通してUDFをアピールした。関係者の

展示会で施設での活用メリット伝える業務用への対応として

飲料とは異なるジャンル外での普及を視野に入れたことには我々の使命であると考えている。