

高齢者へ やわらかギョーザ

けいぎん 信州発

松本の信栄食品

かむ力低下しても食べやすく

冷凍ギョーザ製造の信栄食品（松本市）が、かむ力が低下した高齢者でも食べやすい冷凍水ギョーザを開発した。高齢化を背景に食べやすい食品の需要が高まっていることに対応。主に介護施設や病院といった業務用のニーズを見込む。人口減少で食品の消費市場が縮む中、新たな顧客層を開拓して成長を目指す。

介護施設など需要狙う

商品名は「やわらか肉餃子」の一般的なだが、0.4mmの「子」。水ギョーザは焼きギョーザの薄皮にした。皮の原料の配合と比べて厚めの皮で作る。合を工夫し、歯やスプーンで

簡単に切れるが、調理中には破れにくいようにバランスを調整した。豚肉ベースの具材は脂の量を抑え、さっぱりとした味に仕上げた。

既に県内の食品メーカーへのOEM（相手先ブランドによる生産）供給が決まっており、当面は月間10万個の販売を目指す。今後、病院などに食事を提供する業者を中心に営業展開を本格化させる。

さまざまな具材を皮で丸く包む「包あん機」を昨年11月に約4千万円で導入。従来はできなかった商品開発が可能になった。この包あん機を使い、介護施設の食事や企業の給食向けに、スープに浸っていても皮がふやけにくい丸形水餃子の開発も進めている。

食品メーカーなどをつくる日本介護食品協議会（東京）によると、食べやすさに配慮した「ユニバーサルデザインフード」の2018年の生産額は2806億円余で年々増加している。信栄食品の神倉藤



かむ力が弱くても食べやすい「やわらか肉餃子」の調理例

男社長は「成長するには付加価値を付けた商品で勝負する必要がある。介護する側とされる側が一緒に食べても、双方が満足できる食品を開発したい」としている。

信濃毎日新聞

2019年(令和元年)

8月20日

火曜日