



2008年3月18日

<報道関係各位>

神戸市中央区港島中町6丁目13番地4
フジッコ株式会社
【東証・大証第一部コード番号2908】

驚きのやわらかさ！ 漬物が食べたい高齢者に向けて
- 『ソフトつけもの』新発売-

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区／代表取締役社長：福井正一）は、昨年12月より参入した介護用食品市場向けの商品として、「蒸し豆パウダー」に続く第二弾商品『ソフトつけもの』を病院や介護施設、老人ホームなどに向けて発売いたします。

(発売の背景)

日本の高齢化は急速に進行しており、国立社会保障・人口問題研究所の予測によれば、2030年には65歳以上の構成比が約30%にまで達するといわれています。また、2005年の厚生労働省の調査によれば、食事に介助を必要とする要介護者(要介護度2以上)が215万人にも上り、今後増加の一途をたどり2011年には約280万人に達すると予想され、介護食の需要はますます拡大していきます。

(ターゲット)

漬物が好きだが、咀嚼・嚥下^{そしゃく えんげ}困難または歯が悪いために漬物を食べられなくなった高齢者の方々

(商品特徴)

驚きのやわらかさを実現！噛むことに不自由さを感じる方にお薦めです

(製法特許出願中)

見た目は漬物そのもの！刻みやペースト品とは異なる食欲をそそる見栄え

フジッコ独自の発芽玄米発酵エキス使用により、健康成分ギャバ(アミノ酪酸)を豊富に含んでいます(100gあたり つぼ漬：80mg、赤しば漬：98mg)

ギャバ...様々な健康効果が注目され、とくに高血圧対策に期待が寄せられています
発芽玄米発酵熟成調味液での漬込みによりアミノ酸量が増加し、より美味しくなっています...おなじみの「つけもの百選」と同じ美味しさです

(商品概要)

内容量：500g

包装形態：袋入り

荷姿：20パック(ダンボール入り)

賞味期限：90日(未開封)

保存方法：直射日光・高温を避け、できるだけ涼しい所に保存してください

(アイテム)

つぼ漬



赤しば漬



(初年度販売目標) 1億円

以上

お問い合わせ先

フジッコ株式会社 フードサプライ事業部

東日本事業課

T E L 03-5978-2851 F A X 03-5978-2886

西日本事業課

T E L 078-303-5925 F A X 078-303-5285

ホームページアドレス <http://www.fujicco.co.jp/>