



平成 20 年 8 月 27 日

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】

**新登場！ 高齢者の方に“驚きのやわらかさ！”**

『ソフトデリ』（漬物）シリーズ

「赤しば漬」「つぼ漬」に

手軽に使える内容量 100g タイプが新登場！



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、高齢者向け商品として、2008 年 4 月から漬物 2 品「赤しば漬」「つぼ漬」を発売している。これは、介護施設、病院などへの業務用 500 g タイプです。この度、9 月 1 日（発売予定）から、新たに宅配、通販向けにも販売できる『ソフトデリ 赤しば漬・つぼ漬』内容量 100 g をスタンドパックで発売いたします。

<発売の背景>

日本の高齢化社会は急速に進行しており、2030 年には 65 歳以上人口構成比は約 30%（国立社会保障・人口問題研究所予測）に達するといわれています。また 2005 年厚生労働省の調査では、要介護者が 215 万人にのぼり、今後増加の一途をたどると予想されます。

このような状況に、食品も対応する必要があると、高齢により摂食機能が低下して満足に食事ができない方に、管理栄養士の黒田留美子氏の推奨する高齢者ソフト食に適合する、「形」があり、「安全」で「おいしい」食事を提供したいと共同研究しました。2008 年 4 月に「ソフトつけもの」内容量 500 g を業務用（介護施設向け）で発売したところ、高齢者の皆様のご好評を得て、このたび業務用のほか宅配、通販にも対応できる商品として新たに『ソフトデリ』シリーズとしてつけもの 2 品（「赤しば漬」「つぼ漬」-内容量 100 g）を追加、新発売いたします。

黒田留美子・管理栄養士

潤和リハビリテーション診療研究所 主任研究員。2003 年第 1 回杉田玄白賞受賞。

全国での「高齢者ソフト食」普及・啓蒙活動、テレビ出演でも活躍中。

「高齢者ソフト食」「高齢者ソフト食レシピ」など、著書多数。

<消費ターゲット>

漬物が好きだが、歯が悪いため、硬いものを噛みにくい方や咀嚼・嚥下が困難な高齢者。

<購買ターゲット>

高齢で噛むことが難しい高齢者の食事を考える介護施設関係者や本人またはその家族。

## <商品特徴>

- 驚きのやわらかさを実現！製法特許出願中です。
- 見た目「漬物」の「形」があり、食欲をそそります。
- 嚥下困難な方にも対応しており、「キザミ」「ペースト」にはない「おいしさ」です。
- 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（ $\gamma$ -アミノ酪酸）を豊富に含んでいます。（赤しば漬：98mg/100g、つぼ漬：80mg/100g）
- 「つけもの百選」と同様に、発芽玄米発酵熟成調味液で漬込むため、アミノ酸量が増加し、お馴染みのおいしさです。

『ソフトデリ』シリーズ つけもの2品（内容量100g）

「赤しば漬」

「つぼ漬」



※内容量500gシリーズもあります。

## <商品概要>

- 内容量：100g
- 包装形態：スタンドパック
- 荷姿：1箱（ダンボール）－10パック入り
- 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。

### 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

TEL：03-5978-2851 FAX：03-5978-2886

西日本事業課

TEL：078-303-5366 FAX：078-303-5285

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