



平成 21 年 6 月 15 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】

高齢者の方に“驚きのやわらかさ！”

『ソフトデリ』（煮豆）シリーズ
「やさい豆」「きんとき」
内容量 500 g、140 g で新発売！



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、高齢者向け商品として、『ソフトデリ』漬物シリーズに続く商品として、新たに 6 月から『ソフトデリ』煮豆シリーズを発売いたします。

<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 歳以上の人口構成比は約 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。この様な状況に、高齢者の摂食機能に対応する食品が必要であり、「形」があり、やわらかくておいしい食事をめざしたいと考えます。「高齢者ソフト食」を提唱する管理栄養士・黒田留美子氏の推奨を得て 2008 年 4 月に『ソフトデリ』漬物シリーズを発売したところ、高齢者の皆様のご好評を得ました。このたび新たに煮豆シリーズとして「やさい豆」・「きんとき」ー内容量 500 g、140 g を業務用と通販・宅配用向けに新発売いたします。

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>

一般高齢者から嚙む力が低下した方やムセやすい方。

<購買ターゲット>

一般高齢者の方。

嚙むことが難しい高齢者の食事を考える施設・病院関係者や本人またはその家族。

<商品特徴>

- やわらかく、口の中で潰しやすく食べやすいおいしい煮豆です。
- 一般の煮豆とかわらない「見映え」で、視覚に訴えた美味しさ感です。
- 「キザミ食」の方にも刻まずに食べていただけます。

- 「やさい豆」は選りすぐった国内産大豆 100%（遺伝子組換え大豆ではありません）で皮を取り除いています。
 - ・「豆」や「野菜」の「形」があり、彩りがよく食欲をそそる見映えです。
 - ・ごぼう、にんじんの根菜をバランスよく組合せて食塊を作りやすくしています。
 - ・合わせだしでとろけるようにやわらかく煮込み、家庭的な味付けで飽きのこないおいしさです。
 - ・漂白剤、保存料、化学調味料は使用していません。
- 「きんとき」は選りすぐった北海道大正金時豆をふっくらやわらかく炊き上げています。
 - ・ やわらかい煮豆でありながら、「豆」の形を残し、食欲をそそる見映えです。
 - ・ 金時豆の皮そのものがやわらかく、皮が口に残りにくいです。
 - ・ 粘りを抑えた食感で食べやすいです。
 - ・ 金時豆の「豆」のおいしさとあっさりした甘さが楽しめます。
 - ・ 着色料・保存料は使用していません。

『ソフトデリ』シリーズ 煮豆 2品（内容量 500 g、140 g）

「やさい豆」

「きんとき」



<商品概要>

- 内容量 : 500 g、140 g
- 包装形態 : スタンドパック
- 荷姿 : 500 g × 10 × 1（ダンボール） 140 g × 10 × 5（ダンボール）
- 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/>