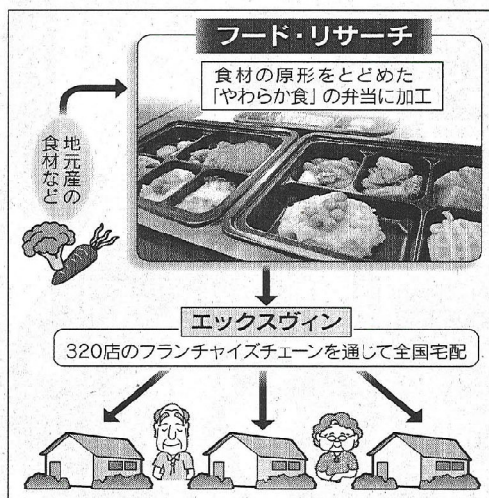


飲み込める揚げ物、原形崩さず



商品名は「やわらか食」とい、フード社が食材の仕入れや弁当への加工を担当し、エックスヴィン社が全国で展開する320店のフランチャイズチェーン店を通じて高齢者向けに宅配する。弁当は15種類で価格は720円とする予定で、11月26日から始める計画。初年度は約15万食の販売を目指す。

最大の特徴は調理済みの料理の形や色を損なうことなく軟らかくする技

香川県で食品加工などを手掛けるフード・リサーチ（丸亀市、則久芳郎社長）は弁当宅配会社のエックスヴィン（東京・港、高橋洋社長）と共同で、高齢者向けに軟らかく加工した食材を使った弁当を開発し、11月から宅配を始める。フード社が持つ特殊技術を用いて料理の形を崩さずに軟らかくしたのが特徴。食べ物をかむのが困難な人でも、トンカツなどの揚げ物をスムーズに飲み込めるという。

フードリサーチ 弁当を全国展開

高齢者宅に「軟らか食」

術にある。フード社は食材の細胞間の接合物質を分解する酵素を内部まで浸透させ、形状を維持したまま軟らかくする「凍結含浸法」と呼ばれる技術を使い、トンカツや煮魚、おひたしなどを見た目はそのままでも、かまなくても飲み込めるほどに軟らかくした。

高齢者向けでは食材を細かく切る「刻み食」やミキサーなどで砕いた流動食が中心だが、見た目

や味が落ちるため食事を敬遠する傾向がある。新しい弁当は見た目が普通の料理のため、一食べる楽しみを取り戻して健康状態の回復などにもつながられる」（則久社長）としている。

フード社は弁当以外にも需要はあるとみており、「やわらか食」に健康増進機能を持つ成分などを組み込まないかについても検討・研究する。

らかさなどは全国顧客の集まる研究開発工場にマーケティングデータを集めて今後、1日5000食を製造できる規模に増強した。フード社は丸