

キューピー通信

KEWPIE PRESS

2018 SEPTEMBER ● Vol. 100



おかげさまで、100号!

おいしく、元気

「食こそ大切、 超高齢社会」

- 01 日本の高齢化は世界最速!
 - 02 人口構造の変化も問題
 - 03 介護の担い手は誰?
 - 04 平均寿命と健康寿命のギャップ
 - 05 医療費は年間42兆3644億円
 - 06 今日の食事が10年後のあなたを作る
 - 07 健康長寿、3つの柱は?
 - 08 老化って何だ?
 - 09 低栄養に注意せよ
 - 10 水分を失うと危ない!
 - 11 食べる筋肉も衰える
 - 12 ごっくんの機能と「食力」を支える
 - 13 「食べる」は五感を刺激する
- “介護食”は超高齢社会の日常食

広報部から

愛は食卓にある。kewpie

おいしく、元気

「食こそ 大切、 超高齢社会」

「人生100年時代」

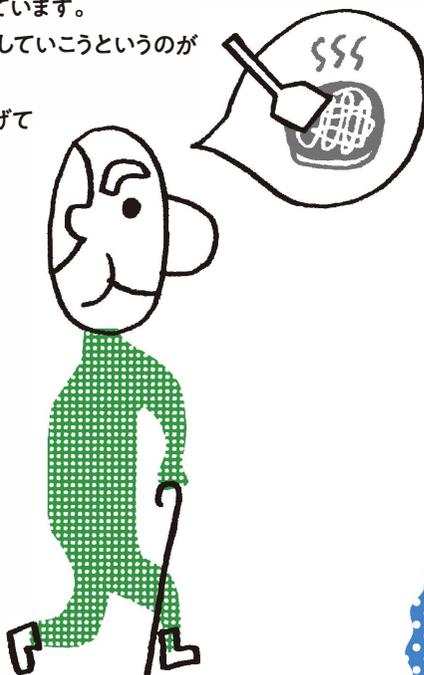
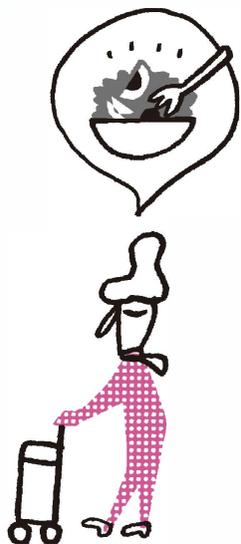
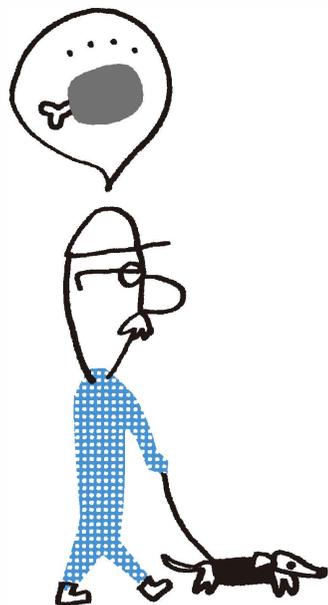
——日本人の平均寿命は20世紀後半から急速に伸び続け、厚生労働省の発表(2018年7月)では、2017年で男性が81.09歳、女性が87.26歳までになり、今後も伸び続けると予測されています。

「長寿化」の実現は喜ばしいことである一方、世界で最も人口の高齢化が進んだ「高齢化最先進国」として、日本は世界に先駆けて「超高齢社会」*の課題に向き合っていかななくてはなりません。超高齢社会の中で、大きな課題とされるのが、高齢者の健康寿命の延伸——いかに健康的に自立して生きる期間を伸ばすか——です。

そこでキューピーは考えます。

食のメーカーだからこそ、できることがあるのではないかと。そして2017年12月に「健康長寿プロジェクト」を立ち上げました。現在、日本人の平均寿命と健康寿命のギャップは女性で約12年、男性で約9年。このギャップを縮め、健康寿命を延伸できれば、高齢者のQOL(生活の質)の向上につながるとともに、国庫や地方財政を圧迫する社会保障給付の負担減にも寄与できるのではないかと。そしてそれには食生活が密接に関わっています。だからこそ、食生活提案を通じて貢献していこうというのがこのプロジェクトの目指すところ。その課題にキューピーはグループを挙げて向き合っていこうと考えています。

※WHO(世界保健機関)や国連の定義
総人口に占める65歳以上の高齢者の割合=高齢化率
7%超え…高齢化社会
14%超え…高齢社会
21%超え…超高齢社会
日本は2007年に超高齢社会となった(21.5%)。



日本の高齢化は世界最速!

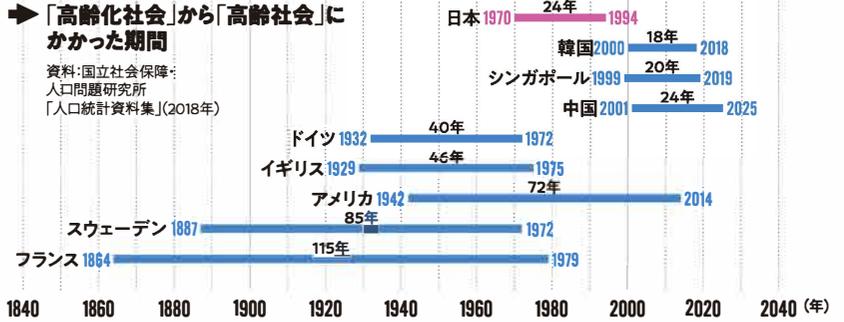
先進国の中でも、日本は最も早いスピードで高齢化が進んだ国です。高齢化率は、1970(昭和45)年に7%を超えて「高齢化社会」に突入しますが、その後わずか24年で14%を超えた「高齢社会」に。2005(平成17)年には20%を超え、**世界最高水準の「超高齢社会」**に達しました。かつて高齢化社会のモデルを

リードしていたのは北欧を中心とした欧州各国でしたが、以降は、日本が「高齢化最先進国」として世界の先頭を切ってモデルを築いていく立場となっています。先行する日本を世界中が注目しています。2017年時点で、日本の高齢化率は27.7%。2036年には33.3%と、3人に1人が65歳以上を超える見込まれています。



▶ 「高齢化社会」から「高齢社会」にかかった期間

資料:国立社会保障・人口問題研究所「人口統計資料集」(2018年)



人口構造の変化も問題



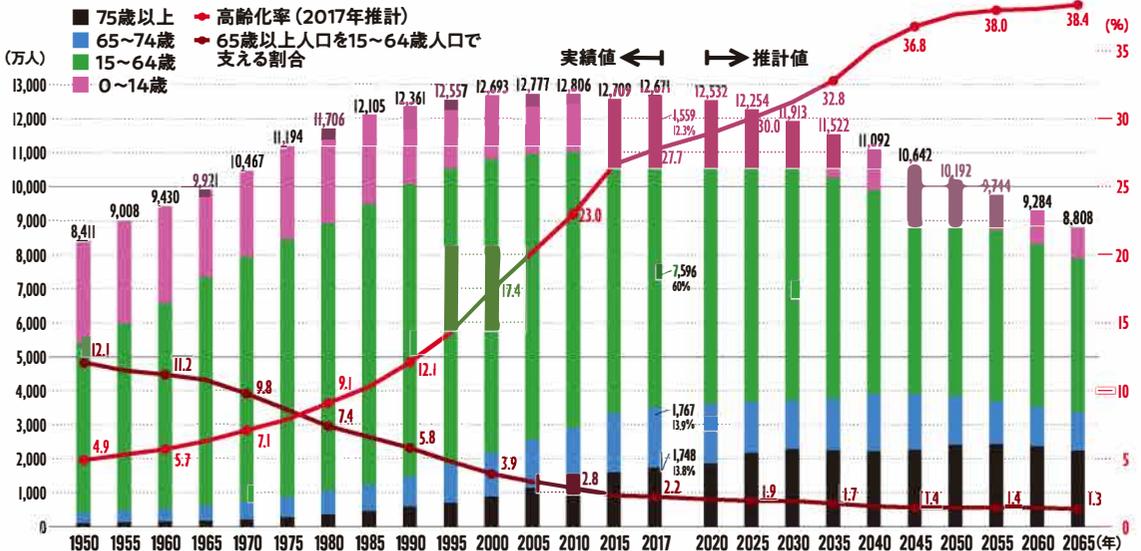
ところで、日本の高齢化はなぜ、このように進んでいるのか。一つにはもちろん、医学の進歩や生活環境の改善など、さまざまな要因からもたらされた平均寿命の伸長=高齢化という面があります。しかし一方では、**出生数の低下による若年者の減少=少子化が高齢化を加速**させ、総人口の減少という問題につながって

ます。少子化の要因には価値観の多様化や共働き世帯の増加などを背景にした晩婚化や晩産化、非婚化などが挙げられます。さらに夫婦のみの世帯や単身世帯の割合が2016(平成28)年では全体の半数を超える状況で、家族構成もかなり大きく変化してきました。

そうした中、今年、高齢者の中でも

75歳以上の「後期高齢者」の人口が、65歳から74歳の「前期高齢者」の人口を上回る見込みです。高齢者の高齢化も進んでいるのです。逆に現役世代と言われる15~64歳世代の割合は低下。2065年には、総人口の減少が進む中、何と1人の高齢者を1.3人の現役世代で支える構造になるのです。

▶ 日本の高齢化の推移と将来推計



資料:2015年までは総務省「国勢調査」、2017年は総務省「人口推計(平成29年確定)」、2020年以降は国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(平成29年推計)」



医療費は年間42兆3644億円

日本の医療費は2014年度に40兆円を突破。確定値である2015年度の国民医療費42兆3644億円のうち、16兆4715億円は公費負担となっており、国庫や地方財政を圧迫しています。その増大をいかに抑制していくが喫緊の課題といえます。

その中でも、医療費増加の主因となってきたのが**高齢者の医療費の増加**です。2015年度の年齢区分ごと

では、医療費全体の59.3%は65歳以上の高齢者が使っていて、その内70歳以上だけで47.8%と全体のほぼ半分を占めます。1人当たりの医療費で見ても、65歳未満は18万4,900円なのに対し、65歳以上は74万1,900円、75歳以上では92万9,000円と大きな開きがあります。

日本では現在約8割の人が病院や施設で亡くなっていますが、特に

終末医療には高額な医療費がかかっているといわれます。食べる力を失った時、点滴や胃ろうなど経管栄養による延命措置をされることがあります。長期にわたる延命治療は、本人、家族そして社会にとっても、大変負担がかかってしまいます。

そのためにもQOLを食の面から考えることは、食のメーカーとしての社会的使命であると考えています。

今日の食事が10年後のあなたを作る

高齢になっても元気で自立して過ごせる期間を延ばす、そのために必要となるのが「介護予防」です。日本人の2017年の平均寿命は過去最高を更新し、前年比で女性は0.13歳、男性は0.11歳延びました。ただ、75歳以上になると介護が必要になる人が急増します。しかし、老化のスピードにも個人差があり、老い方は一様ではありません。

そこでまず考えなくてはならないのは**若い時からの食生活**。例えば、中年期には高血圧などの生活習慣

病予防として、ビタミン、カルウムなどのミネラル、食物繊維の供給源である野菜をしっかりと摂る。また、食物繊維が多い野菜を食べることは、加齢につれて低下しやすくなる“噛む力”を保つことにも役立ちます。高齢期に向かっては、骨や筋肉などを形成するたんぱく質やエネルギーをしっかりと摂るなど。今日の食事が10年後のあなたの健康を作ることは間違いありません。その目線からどう食べるか、何を食べるか、食生活を考えていくことが大切です。



健康長寿、3つの柱は？

健康長寿のためには3つの柱があると言われています。それは「栄養」(食事バランス・口腔機能)、「運動」(身体機能や体力の維持)、「社会参加」(人とのつながり・生活の広がり・前向きな気持ち)の3つです。

高齢期には食欲や食事摂取量が低下しがちですが、しっかりと食べることで、体の衰えとともに動くもおおっ

うになりがちですが、しっかりと運動して身体機能を衰えさせないこと。引きこもって孤立化することなく、趣味やボランティアなどを通してしっかり人や社会とつながることが人生にハリや活気を与えてくれます。

「健康長寿プロジェクト」のリーダー、高宮満(執行役員 ファインケミカル事業担当)は言います。「まず

大切なのは社会参加。生きがいを持って人生を楽しむこと。そしてそれを支えるのが栄養であり、運動です。口から入れて、よく噛んで食べると生きる力が湧いてきます。食のメーカーとして特に「栄養」を中心にした**食生活のサポート**をしていきたいと考えています」



平均寿命と健康寿命のギャップ

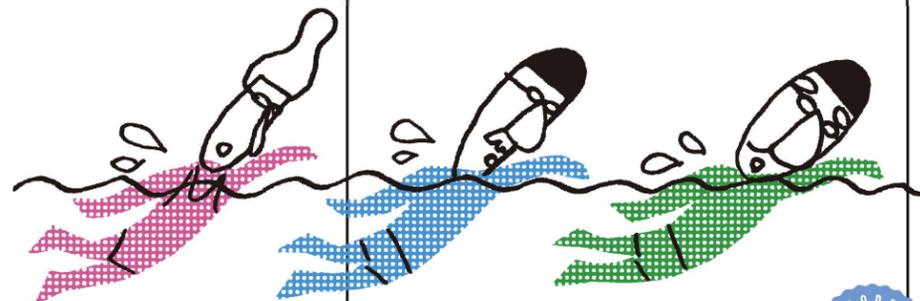
高齢期をよりよく生きるには、やれる限り元気で、自立した生活を送ることが何より大切です。介護を必要とせず、不自由なく活動できる期間が「健康寿命」ですが、現在男女いずれも10年前後ある「平均寿命」とのギャップをいかに縮めるかが肝要です。

後期高齢期を迎えれば次第に身体的な衰えが見られるのは避けられませんが、自分らしい生活を維持しながらなるべく穏やかに老いていく。また、足腰が弱ったり、食べる力が弱ったりして、徐々に要介護の状態になったとしても、できる限り歩く、口から食べることを放棄しないことで進行を止め、QOLを保っていただける可能性もあります。

では、そのためには何が必要か。それが「**食べる**」力を生かすこと。健

康寿命を伸ばすために、高齢期における食がいかに重要であり、そこにどう向き合うべきか——それを伝えるために、キュービーではまず社員一人ひとりがその語り部になれるように、社内で啓発活動を行いつつ情報の共有をしています。

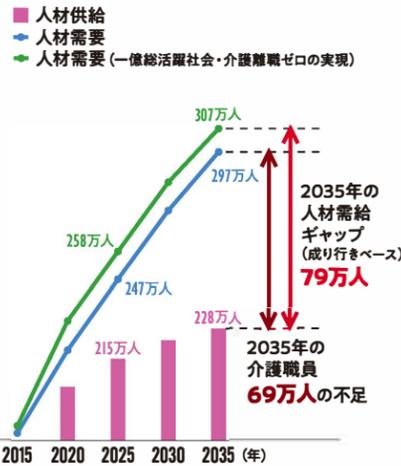
そして「サラダとタマゴ」というキュービーグループの資源を企業の強みとして生かし、健康維持に役立つ情報を発信していきます。



健康寿命と平均寿命の推移とギャップ
資料:内閣府 平成30年版「高齢社会白書」



介護人材需給のギャップ(経済産業省による試算)



介護の担い手は誰？

かつて介護の担い手といえば、家族、特に妻や嫁、娘などの女性が大多数でした。しかし、後期高齢者の増加とともに、寝たきりや認知症を患った高齢者が増え、介護期間も長期化する中で多くの家族は疲れ切り、家族が自力で行うことが当然とされた介護のあり方は破綻してきました。そこで介護が必要な高齢者と介護にあたる人を、社会全体で支えるために2000(平成12)年に導入されたのが介護保険でした。

ですが、**介護は今も日本社会が抱える大きな課題**です。例えば、特別養護老人ホームの入所申し込み者は2017年現在、約30万人近くいると言われ、介護に携わる職員も不足している状況です。在宅介護では、高齢者の夫婦間や兄弟姉妹間、あるいは高齢の子どもがさらに高齢の親の介護をするといった「老老介護」。介護する人と介護される人双方が認知症を発症している「認認介護」、単身世帯では「孤独死」など、高齢者の孤立を背景とした深刻な問題も起こっています。

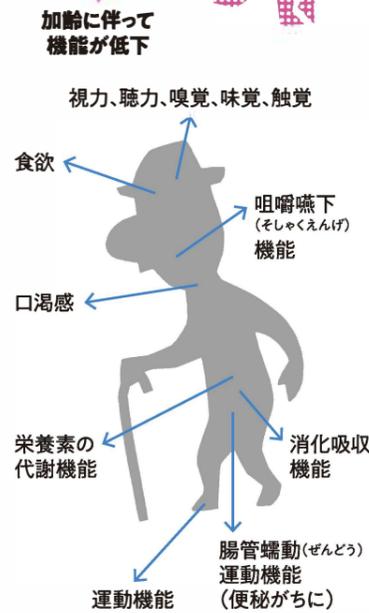


老化って何だ?

人は誰しも成熟期以降、加齢とともに各臓器の機能や調整力が低下し、これまで通りの身体の働きを維持することが困難となり、最終的には死に至ります。この過程が老化ですが、老化には自然に体力が衰えていく「生理的老化」と、病気によって進む「病的老化」があります。また、体の老化とともに、精神・心理的問題や家庭・社会的問題も抱えやすく、心の老化にも配慮が必要です。

特に高齢期における生理機能や身体機能の低下にはどのようなことがあるでしょうか? (右イラスト参照)

多かれ少なかれ現れる、こうした生理的老化は食べることへの興味を遠くさせてしまいます。さらにそれが肺炎や骨折など要介護の原因となる大きな問題につながらないように注意することが大切です。



やすくなりますが、サルコペニアが発症する大きな原因と言われるのが実は「低栄養」です。高齢者になると「若い時ほど活動しないから食事は少なくていい」「肉類や油物は控え、粗食にする」などと考えがちですが、それは間違い。体に必要な肉や魚、卵などのたんぱく質や、エネルギーをしっかり摂取することが大切なのです。

高齢化に伴う機能低下で、十分に栄養が摂れない場合もあります。また、介護する人に余裕がないと、手軽に食べられるものばかりに偏って食事の質が落ち、介護される人が低栄養になる場合も多く見られます。事実、在宅で介護を受ける人の約7割以上が「低栄養」「低栄養の恐れあり」と言われているのです。

低栄養に注意せよ

健康な体を維持する身体機能やストレスに対する力が著しく低下した、虚弱・脆弱(ぜいじやく)な状態を「フレイル」と呼びますが、その最大の危険因子と言われるのが、「サルコペニア(筋肉減弱症)」です。高齢期には筋肉量減少、筋力低下が起こり



水分を失うと危ない!

加齢に伴って体重や筋肉量が減ると、体に蓄えられる水分量が減ってしまいます。体重に占める水分量は成人男性は約60%ですが、高齢者では50~55%程度に。そのため、水分不足に陥りがちなのです。

また、口渇感が減弱、つまり喉の渇きを感じにくくなり、自覚のない脱水「隠れ脱水」を引き起こしやすくなることも問題です。体に必要な水分は体液(血液、リンパ液、唾液、消化液、尿など)として蓄えられていますが、体液には身体の状態を維持する役割があります。そこで水分量が不足すると、口の中や唇、皮膚が乾燥する。唾液や痰が出にくい。尿量が減り便秘がちになるなどの症状が現れます。さらに脱水症が進むと、めまいや失神、意識障害の一つである「せん妄(せん)」を引き起こしたり、血液が濃くなることで脳梗塞や心筋梗塞のリスクも高まります。

新陳代謝から1日に失われる水分は約2,500ml。食べ物に含まれている水分を除き、水分量を保つためには、飲み物から最低でも1日1,200ml程度を補給することが推奨されています。ただし、嚥下機能の低下で、高齢者は水分を摂ることが苦手。とろみをつけて飲みやすくするなどの工夫が必要です。

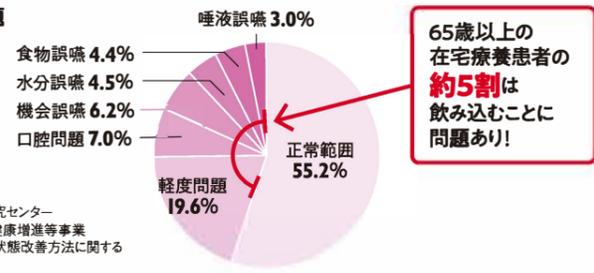


食べる筋肉も衰える

加齢に伴うサルコペニアは口腔にも起こり、食べるときに動かす口や喉の筋肉も衰えます。食べるために必要な筋肉には、噛むための「咬筋(こうきん)」、飲み込むときに関わる「舌骨上筋群」「舌骨下筋群」があります。これらが衰えると、噛んで食べることもままらなくなるばかりか、飲食物や唾液などが喉を通るときに誤って

気管に入ってしまう「誤嚥」を起こしやすくなってしまいます。しかも、それを吐き出す咳払いの力も弱まり口腔衛生不良も加わって、「誤嚥性肺炎」のリスクが高まります。気管支や肺に食物・唾液とともに細菌が入って感染を起こす誤嚥性肺炎は、高齢者終末期の死因のかかなりの割合を占めています。

介護の食の課題 [飲み込む]



資料:国立長寿医療研究センター 平成25年度老人保健健康増進等事業 「在宅療養患者の栄養状態改善方法に関する調査研究報告書」

ごっくんの機能と「食力」を支える

咀嚼と嚥下。食物を「噛んで」「ま」とめて「飲み込む」、それはどのような動作であり、食べる力(食力)はどのような要素によって支えられているのでしょうか。

まずは口に入れた食物を歯、顎、筋肉により噛み砕き、舌や唾液を使ってまとめ、「食塊」(食べ物のかたまり)を形成します。

食塊は舌で喉の奥の壁まで送り込まれ、咽頭筋の働きで食道の入り口まで下降します。このとき嚥下反射によって気管にフタがされ、食塊が気管の方に入り込まないようにされ、食道を通してごっくんと飲み込まれるのです。

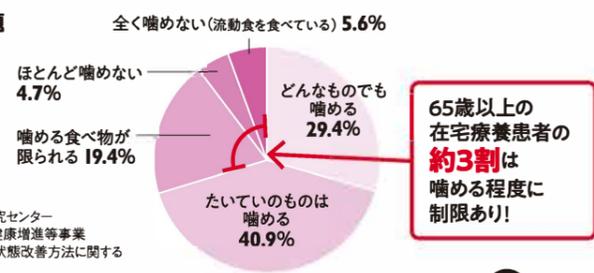
食塊形成には舌の動きが大事ですが、孤食や食事を抜いたり、人と

話さなくなったりすることが、きっかけで舌の動きが衰え始めるのが「ロンリーマウス症候群」。いったん口腔機能が低下しはじめると、まず口の中が乾燥したり水が染みたり、食べ物の味が分からなくなって低栄養・脱水につながっていくのです。

また、食物を噛み砕くときに、重要な働きをするのは言うまでもなく「歯」。80歳で20本以上の歯があれば、満足な食生活を送れるといわれ、歯を失うことは認知症のリスクにつながるという報告もあります。

このように高齢期には「食べる力」を失わないために、より口腔状態を健康に保つこと。機能に衰えがなくても、その状態を見極めて適切なケアをしながら食べるのが重要なのです。

介護の食の課題 [噛む]



資料:国立長寿医療研究センター 平成25年度老人保健健康増進等事業 「在宅療養患者の栄養状態改善方法に関する調査研究報告書」

「食べる」は五感を刺激する



高齢になるにつれて食べる量が減ったり、面倒になったりしがちですが、おいしく食べるこそ老化防止につながります。

普段、何気なく行っていますが、食事は五感を全て刺激してくれる行為です。「おいそう!」とまずは視覚で楽しむ。グツグツ鍋が煮える音や、まな板の音は想像を膨らませます。いい匂いがしてくれば、唾液が湧いてくると同時に思い出を引き出されるはず。舌触りや喉越しなどの触覚、五味を味わう味覚は言うまでもないでしょう。こうした刺激が全て脳に伝わり、脳を活性化。満足感が生まれ、さらなる食欲につながります。しっかり噛んで食べることも、唾液の分泌や脳への刺激を与えます。さらに、胃腸などの消化器官を動かして必要なエネルギーに変えていくことが身体の機能も支えます。

誰かと食事を共にすること、会話を楽しむことがあれば、食事は心の栄養にもなります。「食べたい!」という意欲こそ、生きる力を育みます。

1998
●市販用介護食市場初めとなる「ジャンプ介護食」シリーズ8品を発売



1999
●「キューピー やさしい献立」シリーズに一新在宅介護に関わる人たちに使用してもらえようように、親しまれている「キューピー」ブランドに



2000
●「うらごし野菜(コーンスープ、パンプキンスープ)」を発売



▶「介護保険制度」スタート
これまで主に家族が担ってきた介護を、社会保険の仕組みによって社会全体で支える制度。

2001
●噛む力、飲み込む力に合わせた4段階のやわらか表示を掲載開始



●やわらかごはん、容器入りの介護食、ゼリー飲料を発売



2002
●新たに「容易にかめる」区分に4品を発売、「舌でつぶせる」区分にデザート2品を発売
●全商品に、4段階のやわらか表示を掲載開始



▶日本介護食品協会設立
ユニバーサルデザインフード(UDF)マーク区分内容とマークデザイン決定、2003年には登録商標を取得。



2004
●UDFマークをパッケージに掲載開始



2006
●「とろみ調整食品」を業務用食品と品名統一、「とろみファイン」に



キューピー介護食のあゆみ

“介護食”は 超高齢社会の日常食

キューピーが業界初の市販用介護食を発売したのは、今から20年前。病院施設向けのブランドである「ジャンプ」を冠した「ジャンプ介護食」としてスタートしました。日本は、1994年、「高齢社会」に突入し、「介護食」への関心は高まりつつありましたが、認知度は低く販売は苦戦しました。超高齢社会へと進んだ現在、「介護食」はいつまでも食を楽しむための日常食として期待されています。

開発者の想い

当初より開発に携わった濱千代 善規(現・取締役 上執行役員 研究開発本部長)は、経腸栄養剤の担当でした。当時は口から食べることが難しくなると、点滴や経腸で栄養を摂らざるを得ませんでした。本当にそれでよいのかと考えていました。「腸は使わなくなると2週間で機能不全になります。だから腸が使えるのであれば、少なくとも腸で消化吸収するようにできないか。あるいは、口から食べる楽しみを諦めず、一口、二口でも食べてもらいたい。少し物性を変えてとろみをつけたりして、咀嚼機能が落ちたとしても、口から食べられるものが作りたいと思いました」

“やさしい食”

食べる人だけでなく、食事を用意する人にとってもやさしい食であること。そこには「ジャンプ」ブランドで培った栄養や機能配慮、ベビーフードの安全安心、加工食品の味作りなど、キューピーならではの蓄積が生きました。基本的な機能は「食べやすく飲み込みやすい」こと。高齢者や療養中で、食べものを噛む力や飲み込む力が弱くなった人にも、食の喜びを諦めてほしくないという想いから開発されました。

情報提供

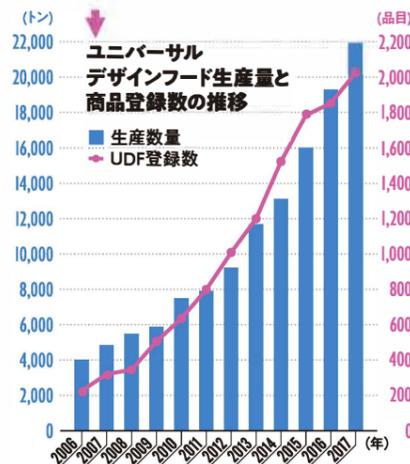
ケアマネジャーが一番よく見ると言われる介護支援専門員サイト「ケアマネジメントオンライン」。キューピーでは、その中のタイアップ企画「知っておきたい高齢者の食事講座」を通して、高齢者の「食」や「栄養」について広く情報提供をしている。在宅高齢者のケアに精通した専門家のインタビュー、自治体の高齢者支援の取り組み、介護食「やさしい献立」の紹介など、さまざまな知識が全国のケアマネジメントに活用されることを願っている。

求められるのは 栄養？ それとも？

発売当時は女性が介護するということが多かった時代。親に対して手作りではなく、市販のレトルトで済ますというのは罪悪感もありました。そこで手作りでは難しい献立や、1食で10品目の食材を使用したり、不足しがちな栄養を強化したりしました。結果、味や見た目が似たものばかりになってしまったという反省点も。食の原点に戻り、機能はもとより、普通食同様にその献立らしさやバリエーションが楽しめるように味の改良を進めてきました。と同時に、家庭で作るのはなかなか難しい、食べる力に合わせた4つの区分に対応した商品をそろえました。

購入する人と 食べる人

介護食と普通の食品との大きな違いは、購入する人と食べる人が違うということ。例えば、購入する人がまず意識するのは塩分量を控えめにとり、食の喜びを諦めてほしくないということかもしれません。食べる人は味が薄すぎたらおいしくない。そこで、やさしい塩加減ながらも、素材のうまみを生かすことで、メリハリのある味作り。素材の色合いも大切にしています。献立の一品としてだけでなく料理の素材として、使ってみてもいいでしょう。毎日食べても飽きず、自分の好きなものを再び味わって喜んでもらえるように、品ぞろえも今では57種類。価格も当初より下げて利用しやすくしています。



社会からの要請に 応える

ゼロからスタートした介護食事業。当初は採算の厳しい事業ではありましたが、「これからはこういうものが必要になってくる時代だ」という当時の会長中島雄一の想いや、社会的意義に対する営業から生産に至るメンバーの情熱によって支えられ、発売当初に比べると現在では、約50倍もの規模に成長し、約6割のシェアを占めるまでにしました。

当たり前の食として

次に目指すべきステージについて、開発に携わる伊藤裕子(研究開発本部グループR&D推進部主任研究員)はこう語ります。「介護食品が市販されていることを知っている人は、食事介護が必要な方がいる世帯でもまだ6割弱。実際に使ったことがある人はさらに少ないです。ですから、介護食というか、ユニバーサルデザインフードの認知度を上げたい。皆さんにとってより身近なものに、例えば、目が悪い人が眼鏡をかけるように、噛みづらく、食べづらくなった人が当たり前のように利用できるものになってほしいと思います」

「人生100年時代」を間近にして、ただ長生きすることではなく、いかに高齢者を健康に生きるかということが問われています。そうした中、高齢者ができるだけ自立した生活を送り、最後まで自分の口で食事ができるようにサポートするのが「介護食」。キューピーはユニバーサルデザインフードという観点から食事の質を落とすことなく、介護する人、される人双方の視点に立った提案をしたいと考えています。また「健康寿命」を延伸するために、企業としてその課題に包括的に取り組むのが「健康長寿プロジェクト」。企業としての活動はもちろんのこと、自治体や地域、消費者も巻き込んだ一大プロジェクトチームとして介護予防や低栄養の改善に取り組んでいきます。「世界の食と健康に貢献する」——私たちが世界に先駆けて直面する超高齢社会の中で、それはキューピーの変わりぬ願ひであります。

イベント

キューピーでは、高齢者の食について理解を深め、またユニバーサルデザインフードについて知ってもらうために、介護の現場に関わる方々や学生への勉強会、一般の方を対象としたイベントを開催している。

西東京市にある介護事業所「マイズケア」でケアマネジャーやヘルパーを対象に勉強会を開催。大妻女子大学では、介護福祉士を目指す学生の授業で講義を行った。東京支店の前田壽和(家庭用営業5課 担当課長)による軽妙なトークで、高齢期の栄養や、老化・機能低下に伴う食事のポイントについて講義。「やさしい献立」の試食では、ラインアップの豊富さに驚きの声が上がった。

大妻女子大学
人間福祉士学科の
1コマとして開講。

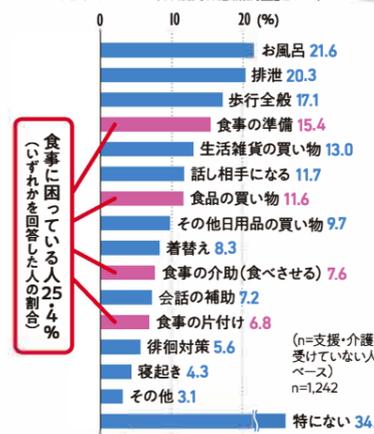


手際の良さは、さすがです!

キューピーの見学施設マヨテラスで行われたイベントは「健康長寿をめざすあなたに!」[パワーサラダ]。マヨテラスの見学から、高齢期の栄養についての講義、シニアにうれしい簡単料理づくり体験と進み、「やさしい献立」の試食も楽しんだ。

支援・介護が必要な動作で、 介護者が困っていること

出典: キューピー「介護関係意識調査」2017年



昨年キューピーが実施した介護にまつわる意識調査によると、支援・介護に関わる行為の中で介護する人が困っていることとして、「食事に困ること」を挙げる人が合計で3割弱に上りました。在宅介護における食事は、毎日のことであり、かつ栄養や食欲にも配慮する必要があります。家庭で用意するのはやはり大変なことです。

2007
▶世界に先駆け、「超高齢社会」に突入。

2008
▶「後期高齢者医療制度」制定。

2010
●区分ごとにイメージカラーを採用



2012
●海鮮雑炊5品を発売



2013
●全商品パッケージを変更



●「区分3:舌でつぶせる」にのりけるデザート3品を発売



2015
●「やわらかごはん(トレー入り)」「なめらかごはん」を発売



2016
●「区分1:容易にかめる」に雑炊3品を発売より使いやすく、「とろみファイン」をリニューアル



●業務用やわらか食の発売
特別養護老人ホームの入所者は要介護3以上に制限されたことにより、ますます介護施設での食事の準備の負担が増加。要支援・要介護が増えることが予測され、市販用だけでなく介護施設向けに「冷凍やわらかおかず」(業務用)を開発しました。



2017
●スマイルケア食「黄」マークを雑炊3品に掲載開始
スマイルケア食とは農林水産省が介護食の普及を目的に定めた新しい介護食品の愛称。

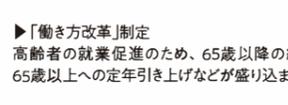


▶「育児・介護休業法」が改正。

2018
●全57品に拡充



●働き方改革制定
高齢者の就業促進のため、65歳以降の継続雇用や65歳以上への定年引き上げなどが盛り込まれた。



広報部から



TOPICS

1 「キューピー ドレッシング」を全面刷新

より使いやすく、やさしく進化
「キューピー ドレッシング」を
全面刷新

新たにスティックタイプと180mlを発売し、従来の380mlと併せて3容量で展開します。180mlは、使いやすさを向上した新たなプラスチックボトルを採用。また、一部商品については、風味の見直しを行いました。

1 | 容量ラインアップを変更

世帯構成人数の変化や使用実態に合わせて、ドレッシングの容量ラインアップを変更。



各容量は、適切な期間内で「おいしく使い切れる」容量(開封後30日以内)に設定。

2 | 独自開発の新容器を採用(180ml)

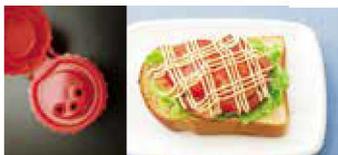
- ▶ 軽さ…プラスチックボトルを採用し、割れにくさや軽さを実現。従来の150ml瓶容器に比べ約100g軽量化。
- ▶ 開けやすさ…新キャップを採用し、左回しで一度にキャップと中栓を開けられる。
- ▶ 振りやすさ…握りやすく振りやすい形状。
- ▶ 注ぎやすさ…注ぎ口を液だれしづらい形状にし、好みの量を注ぎやすく。
- ▶ 分別しやすさ…ごみ分別に配慮し、中栓を取り外しやすい仕組みに。
- ▶ 環境配慮…従来の150ml瓶容器と比較し、原料調達、容器製造、容器輸送まで温室効果ガス(GHG)を約20%削減。

3 | 「シーザーサラダドレッシング」「すりおろしオニオンドレッシング」の風味を向上

主力の2品をリニューアルし、素材の風味と食感をより楽しめる仕立てにしました。

2 新キャップでもっと楽しく350gが「3つ穴キャップ」に!

「キューピー マヨネーズ」350gに3本同時にきれいな線描きができる「3つ穴キャップ」を採用。従来のダブルキャップの細口・星型の2通りに絞らせる機能はそのままに、細口の穴を3つにし、径を小さくすることで線描きの楽しさをさらに向上させました。さまざまな料理をマヨネーズで演出できる楽しさを訴求します。



キャップを開けると3本の線描きができる新開発キャップ。



1 NEW PRODUCTS

「あえるパスタソース」シリーズから「ミートソース 完熟トマト仕立て」を新発売

ゆでたパスタにあえるだけで温め不要のパスタソース「あえるパスタソース」シリーズから、完熟トマトのうま味と爽やかな酸味が楽しめる「ミートソース 完熟トマト仕立て」を新発売。また、既存品の「ミートソース フォンド・ヴォー仕立て」をさらにコク深い味わいにリニューアルし、併せてソースタイプ全品のパッケージを刷新しました。

近年のパスタ市場は、温めずに手軽に食べられるタイプが市場の約3割を占め、中でもミートソースなどの定番の味に伸長傾向がみられます。手軽さと本格的な味わいを同時に味わえるラインアップの強化に努めます。

NEWS

1 「アヲハタ ジャムデッキ」来館者累計10万人を突破!

アヲハタ(株)が運営するPR施設「アヲハタ ジャムデッキ」が2018年7月5日に10万人目のお客様をお迎えし、「来館者10万人達成記念セレモニー」を実施しました。工場見学やジャムづくり体験ができる施設としてオープンし、約6年3か月。県内外から大勢のお客様に来館いただきました。今後もジャムのおいしさを再発見・体験できる施設としてサービス向上に努めます。



2 フィリピンに販売会社を新設

2018年6月に、フィリピンにおけるキューピーグループ商品の輸入販売拠点としてKewpie Philippines, Inc.を設立。東南アジアにおける現地法人としては5カ国目となります。輸入先は、主に東南アジア(ベトナムやタイなど)のグループ各社で、販売開始は2019年秋を予定しています。

P.S.

広報部だより

- 健康長寿社会とは、高齢者が元気でいきいきと暮らす社会。元気は栄養・運動であり、いきいきは社会参加、この社会の両輪です。コミュニティーで高齢者が役割を持つこと、最近では「出番作り」というか。この両輪を取り持つのも「食」の役割かもしれません。(Y.M)
- 食事は「バランス」が大切。噛むことも、同居している母は、食べることが大好き。常にバランスよく食べているから元気なんだと。今の食生活が10年後の自分を作る。最近、卵と野菜を意識して摂るようになりました。(R.M)

バックナンバーも希望の方は
広報部までご連絡ください。

3 食品ロス削減に向け「年月表示」開始と賞味期間の延長を

市販用介護食「やさしい献立」シリーズ57品目のうちレトルトパウチ商品47品目(賞味期間18カ月または12カ月の商品)について、賞味期限を「年月日表示」から「年月表示」へ変更します。併せて、同品目の賞味期間を延長します。

キューピーは、社会的課題である食品ロス削減に向けて取り組んでいます。今回は、キューピーとして初めて「年月表示」を実施します。対象となる「やさしい献立」シリーズは品目数が多く賞味期間が比較的長いことから、年月表示による流通から店頭までのオペレーションの簡素化が期待できます。また、同時に賞味期間を延長することにより、返品や廃棄の削減への寄与を狙います。

●賞味期限 年月表示例

賞味期限を年月で表し、年月の後ろに製造日ロット記号を記載します。

変更前



年月日表示 一例

変更後



年月表示 一例