

2021年6月17日



～家族を介護中の方 400 名に聞いた介護中の食事の悩み～

8 割が被介護者の食欲低下に困った経験あり

被介護者の“食事意欲”に着目した [かまなくてもよい食事あいと[®]]2021年7月新発売

大塚グループの経腸栄養剤メーカーであるイーエヌ大塚製薬株式会社(本社:岩手県花巻市、代表取締役社長:宗行 哲)は、[あいと[®]]^{(*)1}の新商品として、[かまなくてもよい食事あいと]3種類を、2021年7月21日に新発売いたします。また、これに先立ち、現在家族の介護を行っている400名の方に「介護中の食事の悩み」に関する実態調査を実施いたしました。

[あいと]は、かむ力が弱くなった方向けの冷凍食品です。食材ごとに最適な酵素を使い、圧力を加えて浸透させる独自技術「酵素均浸法」^{(*)2}などを使うことで、食材本来の形、色、味および栄養素をそのままに保ち、舌でくずせるやわらかさに加工調理しています。

今回新発売する [かまなくてもよい食事あいと]は、[あいと]の特長である食材の彩り、本格的な味わいはそのままに、かまなくても食べることができるように、さらにやわらかく加工調理したものです。口の中でのまとまりやべたつきを抑えるための多くの工夫も施しており、タレや出汁には適度なとろみをつけています。

[あいと]は、加齢や病気などで通常の食事が摂りにくい方にも、普通の味わいの食事で笑顔になってほしい。その願いから、硬い野菜やお肉も見た目そのまま舌でくずせるやわらかさの[かむ力が弱くなった方向けの食事]をお届けしてまいりました。そしてさらに、食材の彩りと本格的な味わいでとろとろなめらかな[かまなくてもよい食事]を開発。食べる方に合わせて2つのやわらかさをラインナップし、今後商品をご提供してまいります。



見た目にもこだわった食事
 新商品の一つ「とろとろ筑前煮風」
 *盛り付け例。後方の料理写真はイメージです



写真は盛り付け例です

(*)1) = 「I eat」(私は食べる)という、能動的で自発的な意味を含んでいます。

(*)2) = 食材ごとに最適な酵素を選び、圧力を変えながら浸透させる独自技術で、形が崩れないギリギリのやわらかさで食感も残しています。また、食材の細胞損傷が少ないので、栄養素の漏出、風味や色の抜けがなく、食材本来の栄養素、風味、色調が自然のまま保たれています。

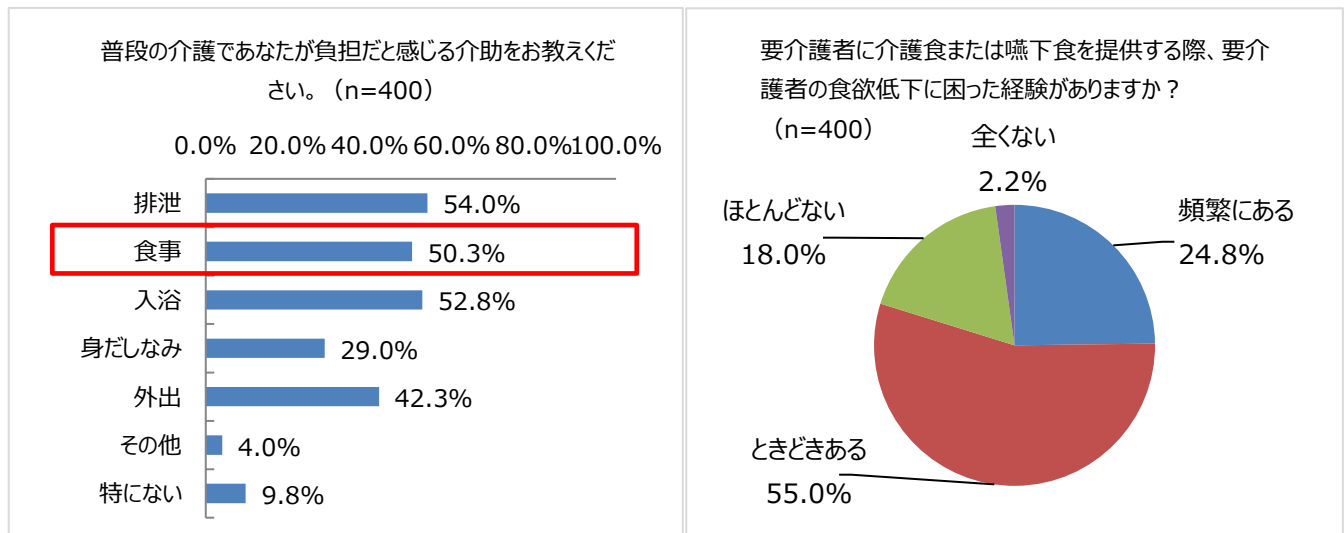
【実態調査】家族を介護する400名に聞いた介護中の食事の悩み 結果概要

- 50.3%が「食事介助」を負担と感じている
- 79.8%が被介護者の“食欲低下”に困った経験がある
- 58%が介護食を家庭で手作りしている
- 90.3%が見た目が通常の食事と同じであれば被介護者の食事意欲を上げると思うと回答
- 92.3%が調理済みの冷凍介護食があれば、食事介助の負担が軽減すると思うと回答

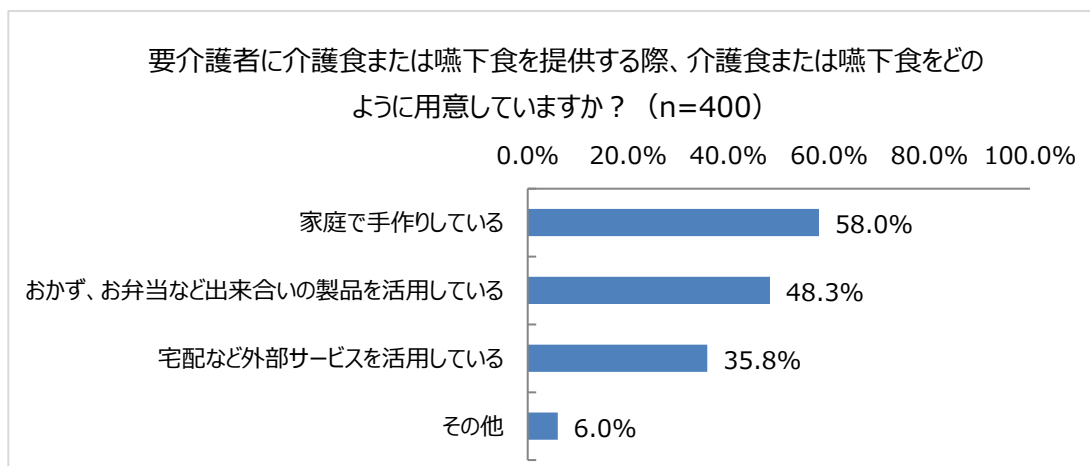
今回の調査では、排泄や入浴などに次いで、50.3%の方が「食事介助」を負担だと考えていることが分かりました。また、そのうち食事介助の負担として感じていることを具体的に聞いたところ、最も多かったのは「介護食を作ること(68.2%)」で、次いで「食事の介助(誤嚥・誤飲防止)(65.2%)」、「献立を考える(63.2%)」と続きました。

▼8割が感じている被介護者の食欲問題

介護食を提供する際に、被介護者の食欲に困った経験があるかを聞いたところ、「頻繁にある」と回答した方が24.8%、「ときどきある」と回答した方が55.0%で、合わせて **8割近くの方が被介護者の食欲低下に困った経験がある**ことが分かりました。



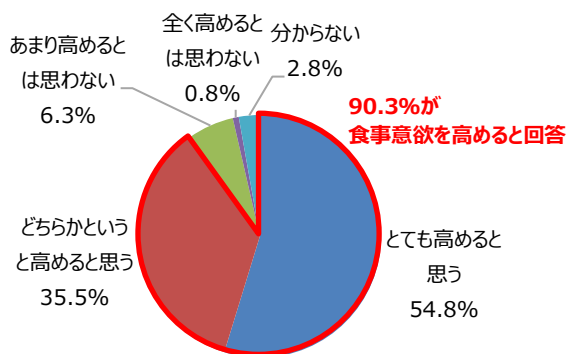
介護食などをどのように提供しているか聞いたところ、最も多かったのは「家庭で手作りしている(58.0%)」で、「おかず、お弁当など出来合いの製品を活用している(48.3%)」、「宅配など外部サービスを活用している(35.8%)」、「その他(6.0%)」と続きました。



▼9割が感じる介護食の見た目と被介護者の食欲の関係

介護食は食べやすいようにペースト状になっていることも多い一方で、食事の見た目は被介護者の食欲に大きく影響します。実際に、見た目が通常の食事と同じ介護食があれば、被介護者の食事意欲を高めることができると思

ミキサー食、ペースト食ではなく、見た目が通常の食事と同じ介護食は、被介護者の食事意欲を高めると思えますか？(n=400/単一回答方式)



うかを聞いたところ、54.8%が「とても高めると思う」と回答、「どちらかという高めると思う」と回答した 35.5%と合わせると、**9割が介護食の見た目を改善することで被介護者の食事意欲を上げることができると考えている**ことが分かりました。また、温めればすぐに食卓に出せる調理済みの介護食があれば食事介助の負担が減るかどうか聞いたところ、「とても軽減されると思う(52.0%)」、「どちらかという軽減されると思う(40.3%)」という結果となり、合わせて92.3%の方が負担軽減に繋がると思うと回答しました。

今回の調査では被介護者の食欲の問題や、食事介助の手間や負担を多くの方が感じている実態が明らかになりました。

【あいと】は、見た目にもこだわった商品であり被介護者の食欲低下を抑えることができると考えています。また調理の手間もなく、レンジで温めるだけですぐに食卓に並べることができることから、介護者の負担軽減が期待できます。

今回、従来品の【かむ力が弱くなった方向けの食事あいと】をさらにやわらかく、見た目もこだわった【かまなくてもよい食事あいと】を開発しました。より多くの方にいつまでも食事を楽しんでいただけるよう研究開発を続けてまいります。

【調査概要】

有効回答数
調査期間
調査方法

現在家族の介護をしており、介護食または嚥下食を利用している全国の男女 400 名
2021年04月21日～2021年04月23日

インターネットリサーチ




* 構成比の数値は小数点以下第2位を四捨五入しているため、個々の集計値の合計は必ずしも100%とはならない場合があります。

【新製品 【かまなくてもよい食事あいと[®]】の特長】

特長1	かまなくてもよいやわらかさ・なめらかさ 【かむ力が弱くなった方向けの食事あいと [®] 】よりも、とろとろなめらかな食感で、口の中でべたつきにくく、まとまりやすいように仕上げています。
特長2	かわらないこだわりの味と彩り 【かむ力が弱くなった方向けの食事あいと [®] 】と同じ味つけにこだわり、食材ごとの彩りを保ちながら、タレや出汁の風味が味わえるようにしています。

【新製品 【かまなくてもよい食事あいと[®]】の製品概要】

商品名	とろとろ筑前煮風	とろとろ豚肉の甘辛炒め風	とろとろすき焼き風
希望小売価格	540円(税込583円)	600円(税込648円)	640円(税込691円)
商品サイズ	縦120mm×横150mm×厚さ30mm		
賞味期限	製造から90日以上(予定)		
発売日	2021年7月21日(予定)		
保存方法	-18℃以下で保存		
販売地域	日本国内(一部離島を除く)		
購入方法	あいと公式通信販売 [注文方法] TEL:0120-400-141 FAX:0120-834-130 インターネット: https://www.ieat.jp/		

商品名	画像	内容量	栄養成分	温め方法
とろとろ 筑前煮風		102g	エネルギー…56kcal たんぱく質…2.4g 脂 質…1.1g 炭水化物…8.9g 食塩相当量…0.9g	1. 冷蔵庫で 6 時間以上解凍する 2. 電子レンジで 40 秒(500W)温める 3. 電子レンジから取り出し 3 分待つ
とろとろ 豚肉の甘辛炒め風		102g	エネルギー…79kcal たんぱく質…4.8g 脂 質…2.7g 炭水化物…8.7g 食塩相当量…1.2g	
とろとろ すき焼き風		102g	エネルギー…68kcal たんぱく質…3.5g 脂 質…1.8g 炭水化物…9.5g 食塩相当量…1.1g	

写真は盛り付け例です。また後方の料理写真はイメージです

【会社概要】

社 名:イーエヌ大塚製薬株式会社(<https://www.enotsuka.co.jp/>)

設 立:2002年3月26日

代 表 者:代表取締役社長 宗行 哲(むねゆき さとし)

本社所在地:〒025-0312 岩手県花巻市二枚橋第4地割3-5

資 本 金:15億1,000万円

株 主:株式会社大塚製薬工場、雪印メグミルク株式会社

従 業 員 数:374名(2020年12月31日現在)

事 業 内 容:経腸栄養剤、医療食、高齢者用食品、各種病者用食品などの研究・開発、製造、販売及び輸出入