

2017年2月

報道関係者各位

株式会社クリニコ

復興庁×名古屋学芸大学×株式会社ヤマトミ×森永乳業グループ
復興支援・共同開発商品「穴玉丼」を含む3つのどんぶりが新登場！
「やわらか亭 穴玉丼／牛丼／酢豚丼」
3月13日(月)より新発売

森永乳業グループの株式会社クリニコは、介護食「やわらか亭」シリーズから「穴玉丼」「牛丼」「酢豚丼」の3種を3月13日(月)より、新発売します。

今回の新商品である「やわらか亭 穴玉丼」発売は、復興庁が立ち上げた「東北復興支援プロジェクト」の一環である、「復興支援インターン」(※1)がきっかけとなりました。

インターン受け入れ先である石巻の水産加工会社ヤマトミに訪れた名古屋学芸大学の学生からの提案をきっかけに、復興庁×名古屋学芸大学×株式会社ヤマトミ×森永乳業グループによって共同開発いたしました。名古屋学芸大学の学生が最初に提案した介護食メニューをベースに、ヤマトミで加工した石巻産真穴子を使用した「やわらか亭 穴玉丼」が完成しました。

また、「やわらか亭」シリーズは「穴玉丼」の他にもジューシーな牛肉を使用した「牛丼」、食べごたえのある豚肉を使用した「酢豚丼」を加えた新商品3品を含め、全11種類の味をご用意していますので、献立や好みに合わせてお選びください。

なお、2月9日(木)に開催する復興庁主催の復興交流イベント「新しい東北 交流会 in 仙台」にて、「やわらか亭 穴玉丼」の取組事例および商品紹介をいたします。詳細は後述の「取組事例発表のご案内」をご参照ください。

※1 復興支援インターンとは

日本全国の大学生が、被災企業で職業体験を実施し、職業体験を通じて感じ・学んだ被災地及び被災地産業の現状を、全国各地で情報発信することで、被災地産業の振興や被災地全体の振興に繋げることを目的とするプログラムです。本事業は仙台圏の21の大学等が参画する復興庁主催、受入企業地元商工会議所または商工会・復興庁宮城復興局共催、受入企業所在地自治体(市・町)後援で実施しています。



1. 「やわらか亭」商品特長

- ① お釜で炊き上げるのと同様に国産のお米とお水を1膳分ずつ入れ、ふんわりやわらかく炊き上げています。やわらかく、まとまりやすく、べたつきにくいごはんです。
- ② 常温保存が可能で、温めなくてもおいしい味わいです。温める場合は電子レンジ(500W)で約1分の手軽さです。
- ③ ユニバーサルデザインフード*の「容易にかめる」「歯ぐきでつぶせる」かたさです。

* ユニバーサルデザインフードとは日本介護食品協議会が定めた規格。

- ④ それぞれの味ごとに不足しがちな栄養素にも配慮しております。
- ⑤ ごはんとソースがセットになった11種類の味わいをご用意しております。

梅ごはん・海苔ごはん・そばろごはん・納豆ごはん

カレーライス・麻婆丼・ハヤシライス・中華丼

【新発売】穴玉丼:厚みのある穴子をふんわりとたまごでとじた丼です。

牛丼:やわらかくじっくり炊いた牛肉と玉ねぎの旨味たっぷりの丼です。

酢豚丼:食べごたえのあるゴロッとした豚肉が食欲をそそる丼です。

「やわらか亭」シリーズをご家庭でご利用いただく際は、通信販売もご利用ください。

購入した「お客さまのお声」も通信販売サイトよりご覧いただけます。

http://www.clinico.co.jp/ec/products/detail.php?product_id=87

2. 商品概要

① 商品名	やわらか亭		
	穴玉丼	牛丼	酢豚丼
② 種類別	介護食		
③ 包装形態	ごはん容器:プラスチックカップ/ ソース容器:レトルトパウチ(プラ)／外箱:紙		
④ 内容量	250g	250g	250g
⑤ カロリー	201kcal	225kcal	212kcal
⑥ 保存方法	常温		
⑦ 賞味期限	製造日より6ヵ月		
⑧ 主要ターゲット	在宅高齢者、かたいものが食べにくい方		
⑨ 自社通信販売価格 (送料・消費税8%込み)	3,564円 (1ケース:6食セット)		
⑩ 発売日・地区	3月13日(月)・全国		
⑪ JANコード	49-02720-127875	49-02720-127905	49-02720-127929

<株式会社クリニコについて>

森永乳業グループの株式会社クリニコは、1978年に設立以降、通常の食事だけでは体に必要な栄養を満たすことができない方のための食品を開発・販売しています。入院・入所されている方、ご自宅にお住まいの方、皆様にご使用いただけるよう医療機関向けの販売から通信販売まで幅広く展開しています。

お問い合わせ先

株式会社クリニコ 営業本部 ^{ついき}立木

<お客さまからのお問い合わせ先>

TEL 03-3793-4101

通話無料 0120-52-0050

ウェブサイト <http://www.clinico.co.jp>

【取組事例発表のご案内】

「平成28年度 第3回 新しい東北 交流会 in 仙台」にて、名古屋学芸大学の学生、株式会社ヤマトミ、森永乳業株式会社が登壇し、「やわらか亭 穴玉井」の取組事例について発表いたします。また、数に限りはございますが参加者の皆さまに「やわらか亭 穴玉井」をご試食いただく予定です。

○日時 2017年2月9日(木) 13:00～(開場 12:30～)

「やわらか亭 穴玉井」の取組事例について発表させていただく「復興支援インターン 取組発表」は 15:45～16:15 を予定しております。

○「復興支援インターン 取組発表」登壇者(予定)

- ・名古屋学芸大学 管理栄養学部 管理栄養学科 3年 神村 美帆
管理栄養学部 管理栄養学科 3年 河野 呼春
- ・株式会社ヤマトミ 代表取締役 千葉 雅俊
常務取締役 千葉 尚之
- ・森永乳業株式会社 研究本部 健康栄養科学研究所長 武田 安弘

○場所 せんだいメディアテーク 1F オープンスクエア

宮城県仙台市青葉区春日町 2-1

○「平成28年度 第3回 新しい東北 交流会 in 仙台」について

東日本大震災から5年が経過し、新たなステージ「復興・創生期間」がスタートした現在、民間主体による「新しい東北」の創造に向けた取組が今後も継続していく必要があります。そのために交流会を通して今後の活動の主体となる「担い手づくり」に焦点を当て、担い手づくりのための課題や方策を議論するほか、被災地で進む好事例を共有することを目的とした復興庁主催のイベントです。このたび、「介護食開発プロジェクト」が「復興支援インターン」の好事例として発表させていただく運びとなりました。

○名古屋学芸大学について

名古屋学芸大学は、「人間教育と実学」という建学の精神に基づき、人間を対象として「人と心」をテーマに、人間のために「知と美と健康を創造」していくことを基本理念と定めています。本学では「管理栄養学部」「メディア造形学部」「ヒューマンケア学部」を構成し、我々を取り巻く環境や日常に対して、「食」「心身」「創造・表現・造形」という3つの角度からアプローチしています。

○株式会社ヤマトミについて

宮城県石巻市にある、金華さばや県内の魚介類を使用した水産加工品を製造する企業。2011年の東日本大震災時の津波により、工場は全壊し、商品原料の流出、解凍による廃棄等、多大なる損害を受けましたが、2012年4月には全面復旧させ、現在では地域の復興にも力を入れている。2014年より復興支援インターンに参加しており、2015年、名古屋学芸大学の学生を受け入れました。

<「新しい東北 交流会」に関するお問合わせ先>

復興庁宮城復興局 産業支援班 篠原 TEL 022-266-2251

<登壇者への取材に関するお問合わせ先>

森永乳業株式会社 広報部 渡辺 TEL 03-3798-0126

◆ご参考:介護食開発プロジェクトの歩み

平成 27 年 3 月に実施された復興支援インターンに参加した名古屋学芸大学の学生が受入企業であるヤマトミに介護食メニューを提案したことがきっかけでやわらか亭「穴玉丼」は生まれました。

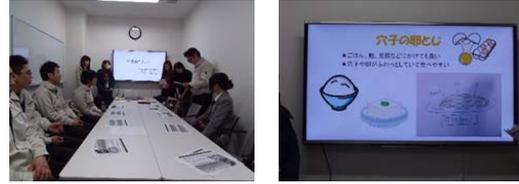
【①ヤマトミにてインターン開始】



職場体験や同じ石巻クールの大学生との共同生活を通じ、ヤマトミの社員の皆さんはもちろん、地域の方々とも交流し、被災地の現状を知り、魅力にも触れました。

y

【②インターン最終日、介護食を提案】



ヤマトミがかねてより取り組みたいと考えていた介護食。インターン生はヤマトミの商品の特性と大学で学んでいる栄養学の知識を活かし、様々な介護食メニューを考え、提案していたところを、当時復興庁宮城復興局に出向していた森永乳業社員の目に留まりました。

【③森永乳業へ介護食メニュー提案】



平成 27 年 8 月、介護食事業を手掛ける森永乳業グループにヤマトミで考案した介護食メニューを提案。高い評価を得て、商品化へ向けて検討されることになりました。

【④やわらか亭「穴玉丼」研究、開発】



提案会以来、森永乳業グループにて研究が重ねられ、平成 29 年 3 月、「やわらか亭」シリーズより「穴玉丼」が新発売されることになりました。

以上