

# とろみ調整食品の新たな可能性

コメダ珈琲店

## 番外編 「TOROMI COFFEE（とろみコーヒー）」の開発

創業55年の喫茶店チェーン「コメダ珈琲店」で販売している「TOROMI COFFEE（とろみコーヒー）」は、飲み込みに不安がある方でもおいしく、飲みやすいインスタントコーヒーです。コメダ珈琲店の想いと共に、製品開発のきっかけやプロセス、注力したポイントなどについて、発案者であり、開発を担当された株式会社コメダマーケティング本部の伊藤弥生さんにお話を伺いました。



伊藤 弥生  
株式会社コメダ  
マーケティング本部本部長

### リビングルームにいるようなくつろぎの場を提供

1968年に愛知県名古屋市で生まれたコメダ珈琲店。現在は喫茶店チェーンとして、全国で1000店舗以上を展開しています。創業当初から大切にしているのは、お客様一人ひとりにくつろぎの場を提供すること。安らぎを感じさせる木目調を取り入れた空間、お客様に寄り添ったおもてなし、そしておいしいコーヒーを通じて、

まるでリビングルームにいるかのようにくつろぎ、帰り際にはまた来たいと思っていただくことを目指しています。特に看板商品であるコーヒーは、おいしさを守るために世界中からコーヒー豆を厳選、焙煎の加減や粉碎するサイズなどにもこだわり、どの店舗でも同じ味を提供できるようにしています。

### 「TOROMI COFFEE」開発のきっかけ

介護職の友人から「摂食嚥下障害\*のある方でも楽しめる、おいしいとろみコーヒーを作ってくれないか」と相談されたことがきっかけでした。友人によると、摂食嚥下障害のある方にコーヒーを飲んでもらおうと市販のとろみ調整食品を入れたら、おいしくなくなってしまったそうです。当時は新型コロナウイルスの感染対策で、外出制限があった時期。特に高齢の常連客の足が店から遠のいてるという実感があり、元気に過ごされているの

か気になっていました。

そこで高齢で店舗に来られない方、飲み込みに不安がある方でも、ご自宅で手軽にコメダ珈琲店の味を楽しんでいただけるように、新たなインスタントコーヒーの開発に着手することになりました。開発にあたっては、一切の妥協もしたくなかったので各分野のプロフェッショナルと共に協働し進めました。

\*食べ物や飲み物をかんだり飲み込んだりする機能が低下した状態

### <製品開発のポイント①> 飲み込みに不安がある方でも安心して飲めること

この点については、歯科医師の谷口裕重先生（朝日大学歯学部教授）に、ご指導を仰ぎました。摂食嚥下障害や嚥下調整食について教えていただいたほか、試作品を患者様に試飲してもらったうえで、医学的な観点からのアドバイスをいただきました。摂食嚥下障害の重症度によって適切なとろみの程度は異なることが知られています。

この製品は学会分類2021\*を参考に、多くの方が最初に試されるとろみである中間のとろみ程度となるように設計しました。また、一定のお湯の分量で、毎回同じ程度のとろみに調整ができるように試作を重ね、コーヒー粉末ととろみ調整食品の配合割合や充填方法を決定してきました。

\*日本摂食嚥下リハビリテーション学会  
嚥下調整食分類 2021



コメダ珈琲店が大事にしていること

おもてなし

居心地

おいしさ



## <製品開発のポイント②> 多くの方々にとっておいしいコーヒーであること

味づくりは、摂食嚥下障害のある方も、そうでない方もおいしく飲めるコーヒーを目指しました。まず店舗で提供しているコーヒーにとろみ調整食品を入れてみたところ、製品によっては酸味が立ち過ぎるなど、味が変化してしまいました。そこで、とろみがついた状態でもコメダ珈琲店の店舗で提供されるコーヒーに近い味を再現するためフリーズドライ製法によるコーヒーを新たに開発することになりました。谷口先生によると、摂食嚥下障害がある方は味覚や嗅覚も低下している傾向があるとのことで、味や香りを強めにして、コーヒーの風味をしっかり感じられるようにしました。

また、コーヒー粉末と同じくこの製品の核となると

ろみ調整食品は、さまざまな組み合わせからクリニックの製品を選択しました。混ぜたときにダマやムラになりにくく、無味無臭でコーヒーの風味に影響しないということが採用の決め手となりました。

「TOROMI COFFEE」は摂食嚥下障害がある方だけに向けた製品ではありません。だからこそおいしさへのこだわりに加えて、パッケージも介護食品のイメージではなく、誰しもが手にとりやすいデザインを意識しました。今後、ドラッグストアなどに展開したときに、カフェインレスコーヒーなどと一緒にコーヒーの売り場に並べてもらうことで多くの方々に手に取ってもらいたいと考えています。

## お客様からの評価と今後に向けて

発案から製品化に至るまでの期間は約2年半。「どんな方にもおいしいコーヒーを飲んでいただきたい」という目標を掲げて谷口先生や関係企業と協力しながら進めてきました。

実際に、病院や介護現場などから「TOROMI COFFEE」を飲んでいただいた方の声が数多く届いています。特に印象に残っているのが、重度嚥下障害のある入院患者さんからの声です。もともと当店の常連であった方で、病室から近隣の店舗が見えたので「早くあそこに

行ってコーヒーを飲みたい」と仰っていたそうです。試作品を提供したところ、目を輝かせながら喜んでいただいたことが強く印象に残っています。その後、その方は口から食べるトレーニングにも意欲的になり、最終的にはペースト状の食事であれば口から食べられるようになったそうです。「TOROMI COFFEE」をきっかけにQOL(生活の質)が上がり、少しでも元気になっていただけたらという思いで、今後もより多くの方の手に届くように展開していきたいと考えています。

## 製品情報



■個包装のインスタントコーヒー。カップに150ccのお湯を注ぎ、本品を入れてすぐに15秒程度かき混ぜると、1~2分程でとろみができます。とろみの状態を確認してからお召し上がりください。



中身の写真

コーヒー粉末とろみ調整食品の粉末の大きさが異なるため、別々に計量して1袋に充填

■嚥下機能が低下した方でも飲みやすく、寒い季節でも冷めにくいという特長があります。  
「第8回介護食品・スマイルケア食コンクール」(農林水産省後援)では、審査委員長賞を受賞。

■コメダ珈琲店 公式オンラインショップや介護用品カタログにて販売中。製品の詳細は下記の二次元コードよりご覧いただけます。

コメダ珈琲店  
公式オンラインショップ  
とろみコーヒー

