

介護食品の開発・普及 (井村屋グループの取り組み)



井村屋グループ株式会社

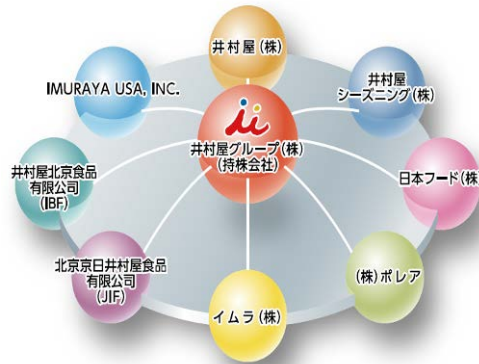
技術戦略室 伊藤 宏規

井村屋グループの歴史



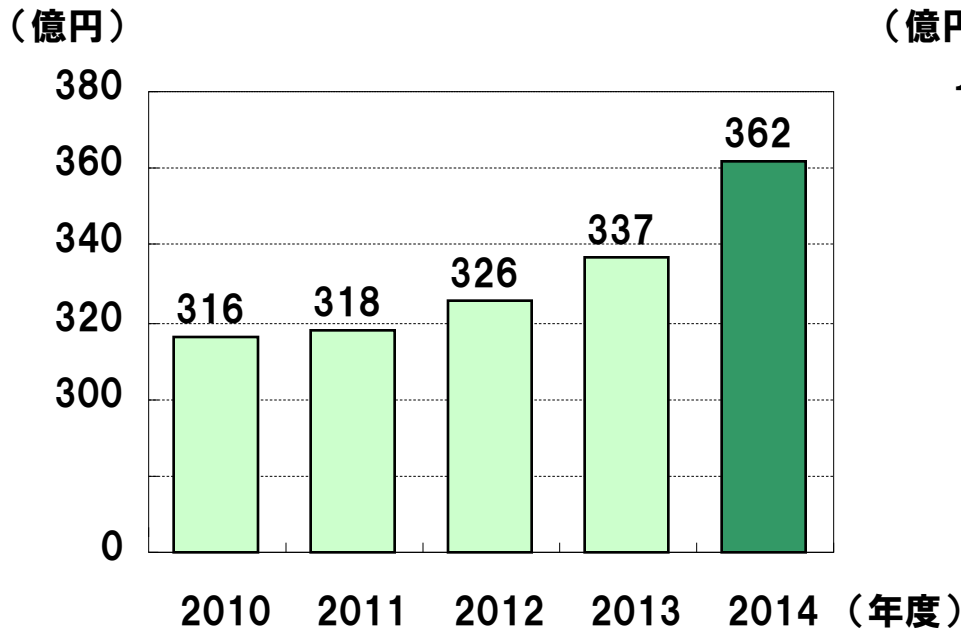
- 1896年 (明治29年)井村和蔵が松阪市で菓子舗創業
- 1947年 (昭和22年)井村二郎が「株式会社 井村屋設立
- 1953年 社名を井村屋製菓株式会社に変更
- 1961年 名古屋証券取引所市場第2部に株式上場
- 1997年 東京証券取引所市場第2部に株式上場
- 2000年 中国に「北京京日井村屋食品有限公司」設立
- 2006年 中国に「井村屋(北京)食品有限公司」設立
- 2009年 アメリカに「IMURAYA USA, INC.」を設立
- 2010年 持株会社制へ移行「井村屋グループ株式会社」

井村屋グループの概要

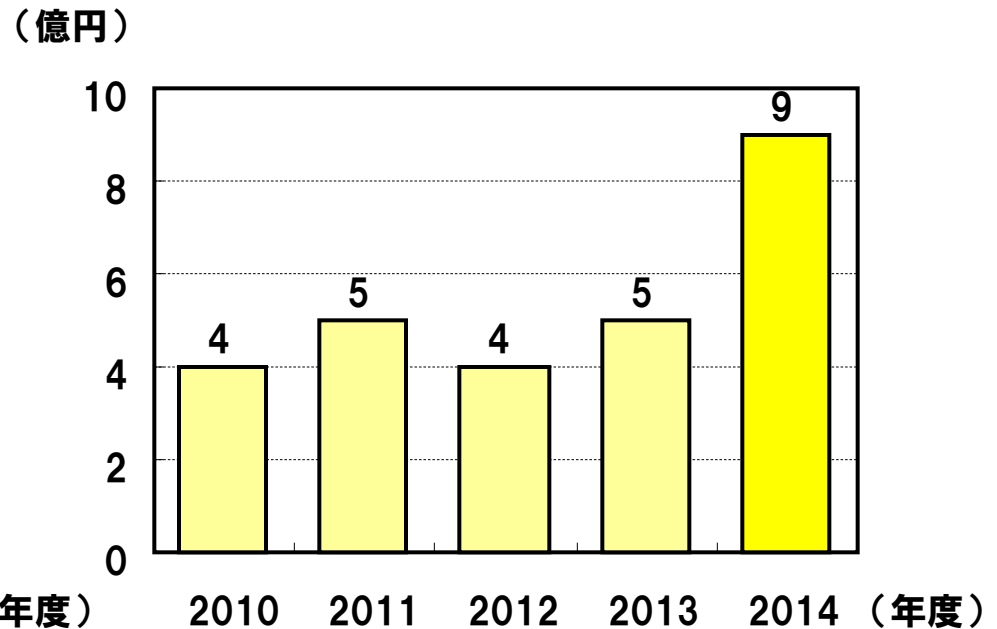


- **設立** : 昭和22年(1947年)4月
- **従業員数** : 846名(2014年4月30日現在)
- **グループ会社**: 国内5社 海外3社

● 連結売上高(単位:億円)



● 連結経常利益(単位:億円)



Mission (社会的使命)

おいしい！の笑顔をつくる

Vision (ミッションを果たす道程)

Be always for Customers !

Passion (情熱、心意気、行動)

イノベーション(革新)



代表的商品の事例



1本あたり約100粒



中華まんじゅうを“和風仕立て”
“つぶあん”が特長



殺菌技術の研究で水々しく

新付加価値商品の事例



えいようかん

災害備品対応商品

1本あたり171kcal



スポーツようかん

運動時の

エネルギー補給に

1本あたり171kcal



GOOD DESIGN AWARD

2012 | グッドデザイン賞 受賞

・マラソン・ランニングブーム
も後押しとなる。

やわもちアイス



「小豆あん」という、もともとの特色に加えて、
「アイスクリームなのにお餅がやわらかい」
という技術的な特色を新たに付加



不易流行の実践

海外事業戦略



(中国) 北京市

2000年 JIF(調味料事業)

2006年 IBF(カステラ、中華まん製造販売)

2012年 アンナミラーズ天津濱海店オープン

(米国) カリフォルニア州アーバイン

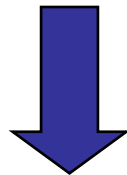
2010年 IMU(冷凍菓子、餡、アイスクリーム製造販売)



今までの取組み(病院食を含む)



- ◆病院食として、
冷凍みかんゼリー、冷凍カステラ、ミニ肉まん等を製造・販売
- ◆介護食品として、
エネルギー補給ゼリー(低リン、低カリウム)をOEM



これからの介護食品の取組みの考え方

高齢者の方に馴染みのある、安全安心な食材にプラスの付加価値をつけて提供する。

介護食品の開発・普及（高カロリー豆腐の開発および有効性の検証）

①取組のきっかけ等

- ◆高齢者は年齢と共に食が細くなり、栄養不足になりがちであると言われている。
- ◆地元食材を使って、低栄養を改善し、高齢者にとってやさしく、そして美味しい食の提供ができないかと考えたことがきっかけ。

③これまでの成果

- ◆従来の自社製品に比べて、2倍のカロリーを含有する「高カロリー豆腐」の開発。
- ◆実態調査・・・被験者の選定 (Inbody*、血液検査を調査)
*Inbody:部位別に体組成(水分、筋肉、体)を測定
- ◆高カロリー豆腐のモニター調査(社内モニター)
若年層、高齢者層で豆腐の官能検査、継続摂取(3日間)
⇒高齢者に好まれる傾向
継続摂取のポイント(味付け、トッピング等)

④将来の方向性と今後の課題

- 高カロリー豆腐の継続摂取により、体力の維持が図られる可能性があり、これを明らかにすること。
- 高齢者にとって、リーズナブルな価格での提供、チルド商品の商流・物流の整備。
- 新たな展開として、高カロリーを切り口とした介護食品(デザート含む)の開発。

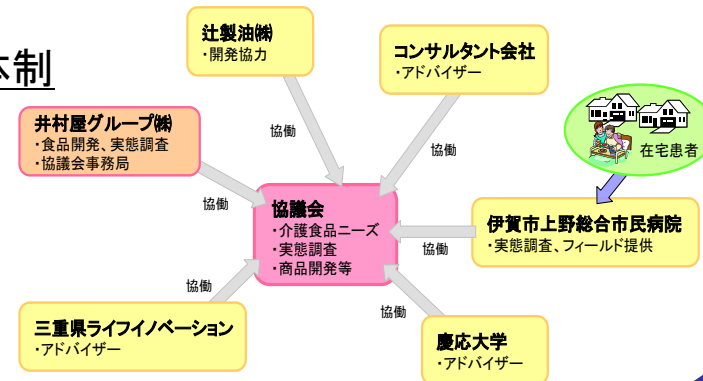
②取組内容

ー農林水産省平成26年度医福食農連携推進環境整備事業（介護食品普及支援）による取組ー

高カロリー豆腐 介護食品の開発

- ◆誰にも親しみのある豆腐にエネルギーになりやすい中鎖脂肪酸を配合した「高カロリー豆腐」を開発。
- ◆三重県産の大豆、三重県尾鷲の海洋深層水の天然苦汁を使用。
- ◆試作品を実際に高齢者に試食してもらって効果を検証。

実施体制



ご清聴ありがとうございました。