

ネスレとマルコメが共同開発 “とろみ”がついた新タイプみそ汁 「とろみ生活 料亭の味」

“いい味噌の日”11月30日(水)に新発売

～飲み込みにやさしいみそ汁で、高齢者の「食の楽しみ」を支えます～

ネスレ日本株式会社 ネスレ ヘルスサイエンス カンパニー(本社:兵庫県神戸市、カンパニープレジデント: 中島 昭広、以下「ネスレ ヘルスサイエンス」とマルコメ株式会社(本社:長野市安茂里 883、代表取締役社長: 青木 時男、以下「マルコメ」)は、飲み込む力の気になるご高齢者でも安心してお飲みいただける“とろみ”のついた即席みそ汁「とろみ生活 料亭の味」を共同開発し、2016年11月30日(水)“いい味噌の日”に新発売いたします。

※チャネルごとに発売日が異なります。



写真「とろみ生活 料亭の味」

■年を重ねると気になる「飲み込む力」

年を重ねると、食事に関連する「かむ力」や「飲み込む力」が気になり、元気であると当たり前に見える「口から飲み、食べる」ことに特別な配慮が必要になります。具体的には、食材選択や調理方法の工夫などがあげられますが、なかでも飲み物に“とろみ”をつけることは、“とろみ”の具合を調整することが難しく、介護に携わる方にとって負担となるほか、使用する製品(市販のとろみ調整食品や片栗粉など)により、食品の風味が変わってしまうこともあり、おいしく食べるのが困難になります。

■高齢者の「食の楽しみ」を支える新タイプのみそ汁

ネスレ ヘルスサイエンスとマルコメは、「口から飲み、食べること」は健康・栄養状態の維持だけでなく、生きる喜びにもつながると考えており、「日本人の国民食であるおいしいみそ汁を、いくつになっても楽しんでいただきたい」という共通の思いから、即席みそ汁「とろみ生活 料亭の味」が誕生しました。国内外の医療・介護現場で幅広い実績をもつ「ネスレ ヘルスサイエンス」と、みそカテゴリー国内シェア No.1^{※1}のマルコメ株式会社とが共同開発した自信作です。

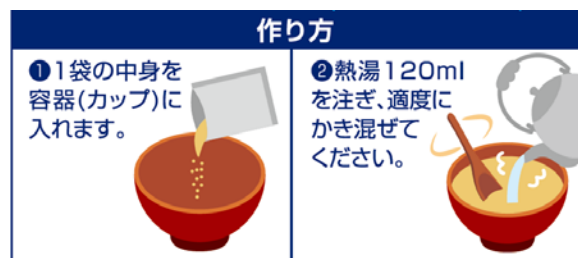
※1 マルコメ調べ

■「とろみ生活 料亭の味」の3つの特徴

安心	飲み込みにやさしい程よい適切な“とろみ”つき、具なしのなめらかな口あたり
簡単	即席タイプのみそ汁なので、お湯をそそぐだけで簡単に作れます
おいしい	みそ、かつおや昆布の旨みたっぷりの「料亭の味」シリーズならではのおいしさ

■作り方

- (1) 1袋の中身を容器(カップ)に入れます。
 - (2) 熱湯 120ml を注ぎ、適度にかき混ぜてください。
- ※お好み、飲み込みの状況に応じて、湯の量を調整してください。



※お好み、飲み込みの状況に応じて、湯の量を調整してください。

■主要栄養成分

<1袋(7.5g)あたり>

熱量 24.5kcal、たんぱく質 1.2g、脂質 0.3-0.6g、炭水化物 3.9g、食塩相当量 1.3g

商品名	種類別名称	荷姿	チャネル	価格	発売日
とろみ生活 料亭の味	とろみつき 即席みそ汁 (乾燥タイプ)	(7.5g×7食) ×12箱	医療・介護系ルート※2	オープン	2016年11月30日(水)
			ネスレ通販 オンラインショップ	1ケースあたり 9,072円(税込)	2016年12月1日(木)
			全国の主要 スーパーマーケット等	オープン	2017年3月上旬予定

※2 病院、診療所、介護保険施設、通所介護事業所、調剤薬局等

以上

参考資料

■ネスレ日本株式会社

スイスに本社を置く、世界最大の総合食品飲料企業。世界で栄養・健康・ウェルネスのリーディング企業であり続けることを目指しています。

■「ネスレ ヘルスサイエンス」



「ネスレ ヘルスサイエンス」は、科学的根拠に基づく製品やサービスの提供により、「栄養の力」で医療・介護現場の未来に貢献することを目指しています。「ネスレ ヘルスサイエンス」は、栄養・健康・ウェルネスの世界的リーダー企業であり続けることを目指しているネスレグループにおいて、先端的かつ中核の事業として注目を集めています。

【製品ラインナップ】

飲み込みやすく・バラエティ豊か、医療・介護現場で人気の「アイソカル ジェリー」シリーズをはじめとした幅広い栄養補助食品・流動食を取り揃えています。製品に関する詳細情報は、以下のサイトよりご覧いただけます。

<http://www.nestlehealthscience.jp/brands>

■「とろみ生活」について



「とろみ生活」は、飲み込む力の気になる方のためのブランドです。

■マルコメ株式会社



1854年(安政元年)創業の味噌と糀のリーディングカンパニー。日本古来の発酵技術を通じて生活者のすこやかな暮らしに貢献することを企業理念とし、「だし入り」「液状」といった味噌の常識を覆す商品、簡単に糀を取り入れられる「プラス糀」シリーズなど、新たなカタチを提案しています。

■「料亭の味」について



「料亭の味」は、「だし入り 料亭の味」の発売以来 30 年以上、さまざまなニーズに応える商品を展開することで幅広い世代からご支持いただいているシリーズです。現在では、減塩や無添加、即席や生みそ汁、カップみそ汁、フリーズドライみそ汁、メニュー専用調味料、おかずみそなど、消費者のライフスタイルに合わせ、様々なラインアップを用意しています。