

すべての人を  
食事で元気に

1

やわらかく  
食べやすい

2

食卓が  
華やかに

3

高タンパク  
低カロリー

※写真はイメージです。

医療機関協同開発

# やわらか蒲鉾 日の出



- いつまでも、好きなものを食べて健康でいてほしい…
- 昔のように食べられなくても、「おいしい」と感じてほしい…
- 食べる楽しみをあきらめないでほしい…

そんな食をとりまく環境への思いから  
「長谷井商店」と「総合病院岡山協立病院 NST(栄養サポートチーム)」で  
新たな商品開発がはじまりました。

くわしくは裏面をご覧ください



# 医療機関と一緒に考えました

総合病院岡山協立病院の栄養サポートチーム(医師・看護師・薬剤師・管理栄養士・言語聴覚士)に協力を得ました。



病院の関係者の方とお話をする機会があり、患者様の中には通常食がなかなか食べられない・飲み込めない方が多数いらっしゃるという切実な状況をお聞きしました。美味しい料理をあえてミキサーにかけて柔らかくして食べていただいている。「せめて形が残った状態のお食事をさせてあげることができれば、食べる楽しさがあり、食欲が湧くんじゃないかな。」というお話も聞きました。そんな問題を解決するため長谷井商店は、高齢の方々に親しみのある「蒲鉾」の高タンパク質という栄養が、フレイル予防にも役立つ食品として活用することに着目。飲み込み機能低下にも対応できるよう、本来の蒲鉾の魅力でもある歯応え・食感をあえて減らした食品の開発に努めました。

## 成分 高タンパク低カロリー

魚肉に加え、大豆を使用することで高タンパク低カロリーを実現。約2割ほど塩分を控え、大豆タンパクのおかげで低カロリーながらしっかりとした味わいに仕上がりました。蒲鉾の風味そして柔らかさ、そして何より大豆のイソフラボンが豊富に摂取できる食品としておすすめです。

イソフラボンを豊富に摂取できる!

大豆タンパク



さらに魚肉は  
安心の国産すり身を使用



一部では牛肉より多いといわれている魚肉。国産(北海道産)の新鮮で上質な魚を使用しているため、安心してお召し上がりいただけます。

当社通常品との比較(100g当り)

成分名	日の出かまぼこ紅	やわらか蒲鉾日の出
アミノ酸組成によるタンパク質	6.80g	7.10g
食塩相当量	2.23g	1.61g

日本食品標準成分表の計算による推定値



蒲鉾業界では数年前より蒲鉾本来の栄養成分であるたんぱく質の高さを「フィッシュプロテイン」と題し、高たんぱく質食品としてPRしています。

## 特長 やわらかい食事で健康に

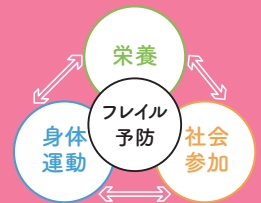
岡山協立病院の栄養サポートチームが監修し、テクスチャアナライザー測定(英弘精機株式会社)の結果、噛む力が弱くなった方でも食べられるやわらかさに仕上がっています。また、通常の蒲鉾よりも塩分を控えており、岡山医療生活協同組合が参加している減塩活動『すこしお』(商法登録 第5827706号 日本医療福祉生協連合会)としてもおすすめしたい食品です。

やわらかくて食べやすい!



## 「やわらか蒲鉾 日の出」の可能性と利用者への思い

介護食は見た目や味で、患者様の口に運ばれず栄養が不足することもあります。それにより体力も食欲も落ちてしまう。この繰り返しで病気の悪化につながる原因にも。見た目は一般的な蒲鉾でありながら、食べやすさや栄養面で考えられた「やわらか蒲鉾 日の出」は、フレイル予防への期待もされています。



## やわらか蒲鉾 日の出

原材料名 魚肉(国産)、小麦でん粉、食塩、植物油、大豆粉末/加工でん粉、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酢酸ナトリウム、グリシン、着色料(コチニール)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

※えび・乳成分を含む製品と共通の設備で製造しています。

価格:オープン価格

販売価格 業務用  
(1セット40本入り・170g×40本)

19,872円(税込)  
(税抜価格18,400円)

※送料別途  
※個別販売は製造・販売元である長谷井商店へお問い合わせ下さい。

創業90有余年

製造・販売元

はせい 

商品監修

 岡山医療生活協同組合

総合病院 岡山協立病院

〒700-0843 岡山県岡山市北区二日市町232番地  
TEL.086-225-0691 <http://www.hasei.co.jp>

〒703-8511 岡山県岡山市中区赤坂本町8番10号  
TEL.086-272-2121 <https://www.okayama-kyoritsu.jp>