

News Release

日本をおいしくする

SHOWA

昭和産業株式会社

経営企画部広報課

〒101-8521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号
(鎌倉河岸ビル)

TEL. 03(3257)2042 FAX. 03(3257)2097

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

No. 15-11

2015年 3月 3日

2015年春の業務用冷凍食品新製品発売のお知らせ

昭和産業株式会社（社長：岡田茂）の100%子会社である昭和冷凍食品株式会社（社長：山科裕道）は、2015年春の業務用冷凍食品の新製品7品目、リニューアル品4品目、合計11品目を3月3日より発売しますので、お知らせいたします。

日本では、総人口が減少する中で65歳以上の高齢者人口が年々拡大を続け、今や国民の4人に1人が65歳以上の超高齢社会に突入しています。こうした背景をもとに、高齢者向け食品を含む介護食品市場は今後ますます拡大していくものと思われます。

そこで、当社は高齢者向け食品市場に新たな提案をする新製品として、ごはんのおかずにとぴったりな「柔らか焼き真丈」を発売します。また、食べやすさを追求したUDF区分2の「米粉入り蒸しケーキ」やカルシウム強化の「蒸しケーキ」など、おやつや学校給食向けにも最適な製品を発売します。

さらに、今年で発売40周年を迎えるロングセラー商品の「ラヴィオリ」をリニューアルするなど、既存品のブラッシュアップと新製品の投入により、市場の活性化と売上拡大を図ってまいります。

各製品の特長は以下の通りです。

－ 記 －

No	品名	規格	特長	区分
1	柔らか焼き真丈（鶏）	5.5 kg（約30g/個） 焼き真丈:15個×10袋 別添のあん:100g×10袋	（レンジ/コンベクションオープン） 白身魚のすり身にたっぷりの卵と山芋を配合し、やわらかくなめらかな口溶けに焼き上げました。さらに、食物繊維が豊富なごぼうと相性の良い鶏そぼろやキャベツ、にんじんなどを入れて彩りを良くしました。 食べやすくするために、具材は全て3mm程度にカット。別添のあんをかけることで一層食べやすくなります。 UDF区分1の製品です。	N
2	柔らか焼き真丈（野菜）	5.5 kg（約30g/個） 焼き真丈:15個×10袋 別添のあん:100g×10袋	（レンジ/コンベクションオープン） 白身魚のすり身にたっぷりの卵と山芋を配合し、やわらかくなめらかな口溶けに焼き上げました。さらに、鉄分や食物繊維が豊富なひじきとにんじん、枝豆などを入れて彩りを良くしました。 食べやすくするために、具材は全て3mm程度にカット。別添のあんをかけることで一層食べやすくなります。 UDF区分1の製品です。	N

3	米粉入り蒸しケーキ (ミルク風味)	3.2 kg (20 g /個) 20 個×8 袋	(自然解凍) 国産米粉を使用し、ふんわりソフトな口溶けに仕上げたミルク風味の蒸しケーキです。 UDF 区分 2 の製品です。	R
4	米粉入り蒸しケーキ (むらさき芋風味)	3.2 kg (20 g /個) 20 個×8 袋	(自然解凍) 国産米粉を使用し、ふんわりソフトな口溶けに仕上げたむらさき芋風味の蒸しケーキです。 UDF 区分 2 の製品です。	R
5	ほうれん草蒸しケーキ (Ca 強化)	3.6 kg (30 g /個) 40 個×3 合	(自然解凍) 国産小麦粉を使用したほうれん草の風味豊かな口溶けの良い蒸しケーキです。国産ほうれん草やイソマルトオリゴ糖、米油を使用するなど原材料にもこだわりました。 カルシウムを強化した製品です。	N
6	チーズ蒸しケーキ (Ca 強化)	3.6 kg (30 g /個) 40 個×3 合	(自然解凍) 国産小麦粉を使用したチーズの風味豊かな口溶けの良い蒸しケーキです。イソマルトオリゴ糖や米油を使用するなど原材料にもこだわりました。 カルシウムを強化した製品です。	N
7	にんじん蒸しケーキ (Ca 強化)	3.6 kg (30 g /個) 40 個×3 合	(自然解凍) 国産小麦粉を使用したにんじんの風味豊かな口溶けの良い蒸しケーキです。国産にんじん、イソマルトオリゴ糖、米油を使用するなど原材料にもこだわりました。 カルシウムを強化した製品です。	N
8	ラヴィオリ ドオーロ	10 kg (約 3.6 g /個) 1kg×10 袋	(ボイル/フライ) イタリアチーズの王様と呼ばれる「パルミジャーノ・レッジャーノ」を使用したチーズの芳醇な風味と旨みが楽しめるラヴィオリです。デュラム小麦粉と卵から作られる生地は黄金色で弾力があり、モチモチとした食感です。	N
9	お手軽カレーパン	7.812 kg (約 93 g /個) 6 個×7 袋×2 合	(フライ/オーブン) ホイロ設備がなくても作れるカレーパンです。鶏肉、玉ねぎを使用し、トマトペーストとクミン、コリアンダー、カルダモンなどの香辛料でスパイシーな味わいに仕上げました。焼きカレーパンとしても楽しめます。	N
10	フレンチクルーラーN	3.08 kg (約 35 g /個) 11 個×4 袋×2 合	(自然解凍) しっとり感をアップさせ、さらに口溶けが良くなりました。時間が経っても硬くなりやすく、ふんわりやわらかい食感です。	R
11	チョコフレンチ クルーラーN	3.08 kg (約 35 g /個) 11 個×4 袋×2 合	(自然解凍) しっとり感をアップさせ、さらに口溶けが良くなりました。時間が経っても硬くなりやすく、ふんわりやわらかい食感です。香り高いチョコレート風味が特長です。	R

* 上記は全て国内工場製造品です。

区分 N：新製品 R：リニューアル

※イソマルトオリゴ糖は、厚生労働省が定める特定保健用食品（規格基準型）の関与成分として認められています。

※「フレンチクルーラーN」と「チョコフレンチクルーラーN」は、2015年4月中旬の発売予定です。

【参 考】

■ユニバーサルデザインフードについて

ユニバーサルデザインフード（UDF）とは、利用者の能力に対応して摂食しやすいように、形状、物性および容器等を工夫して製造された加工食品および形状、物性を調整するための加工食品を指します。規格は日本介護食品協議会による自主規格であり、その食品の「かたさ」や「粘度」により分類されます。UDFは、以下の「区分1～4」や「とろみ調整食品」に区分されます。



【日本介護食品協議会のユニバーサルデザインフード区分表】

	区分1	区分2	区分3	区分4
表示	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくて柔らかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい

*とろみ調整食品とは、水、飲み物、食物に添加することで適切な物性を付与し、摂食しやすい状態に物性を調整できる食品又は食品添加物のことを指します。

以 上

【製品に関するお問い合わせ】

昭和冷凍食品(株) 業務部 (清野)

TEL : 025-362-5111 FAX : 025-362-5118

【リリースに関するお問い合わせ】

昭和産業(株) 経営企画部 広報課 (増田)

TEL : 03-3257-2042 FAX : 03-3257-2097