

報道関係者各位

2020年12月10日  
株式会社吉野家

## 吉野家、高齢者向け牛丼の具 「吉野家のやさしいごはん®」にレトルト商品が登場 UDF規格に対応、介護食に適した常温商品

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:河村 泰貴、以下吉野家)は、吉野家公式通販ショップで販売中の高齢者向け牛丼の具「吉野家のやさしいごはん®」より、レトルト商品「きざみ牛丼の具」と「やわらか牛丼の具」の2種類を2020年11月より販売開始したことをお知らせいたします。

「吉野家のやさしいごはん®」では2017年2月以降、咀嚼・嚥下機能が低下したご高齢の方でも美味しく、楽しく食べられる牛丼の具を展開してきました。これまでは弱い力で噛める“やわらかいタイプ”と、舌でつぶせる“きざみタイプ”を冷凍食品で販売してきましたが、この度登場したレトルト食品は、UDF\*規格に対応した常温商品となります。吉野家らしい牛丼の味を守りつつ食べやすさも担保した「吉野家のやさしいごはん®」が、高齢者の皆様や介護中の皆様の食べる喜びや食欲増進の一助となると幸いです。



### ■ 商品概要

商品名	内容
吉野家のやさしいごはん RTきざみ牛丼の具 ※ユニバーサルデザインフード区分:舌でつぶせる	<ul style="list-style-type: none"> <li>・内容量:80g/袋</li> <li>・食塩相当量:0.9g/袋</li> <li>・賞味期限:製造日より1年間</li> </ul>
吉野家のやさしいごはん RTやわらか牛丼の具 ※ユニバーサルデザインフード区分:歯ぐきでつぶせる	<ul style="list-style-type: none"> <li>・内容量:100g/袋</li> <li>・食塩相当量:1.2g/袋</li> <li>・賞味期限:製造日より1年間</li> </ul>

## ■ 商品特長

特長①	<b>吉野家の牛丼のおいしさを介護食で再現</b> 食べやすく、塩分を抑えながらも吉野家の牛丼のおいしさを追求。
特長②	<b>常温レトルト化で取り扱いやすく</b> 多くのお客様の常温商品化のご要望から生まれた商品。 常温レトルトなので保管場所を選ばず、持ち運びにも便利。
特長③	<b>電子レンジ対応包材で簡単調理</b> 火を使わなくても短時間で調理が可能。 電子レンジ目安:きざみ牛丼 50 秒・やわらか牛丼1分(500Wの場合)。

### UDF(ユニバーサルデザインフード)とは

日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。その種類も様々で、レトルト食品や冷凍食品などの調理加工食品をはじめ、飲み物やお食事にとろみをつける「とろみ調整食品」などがあります。

<https://www.udf.jp/outline/udf.html>

## ■ 「吉野家のやさしいごはん®」とは

2017年2月より販売を開始した介護食です。「うまい！やわらか！たべやすい！」をコンセプトに、咀嚼・嚥下機能が低下している方でも、美味しく、楽しくお召上がりいただけます。「吉野家のやさしいごはん®」は下記お問い合わせ先もしくは吉野家公式通販ショップよりご購入いただけます。

### ・お問い合わせ先

株式会社吉野家 お客様相談室 TEL 0120-69-5114(受付時間9:00~16:00)

### ・吉野家公式通販ショップ

「吉野家のやさしいごはん®」 <https://e-shop.yoshinoya.com/shop/c/c78/>

### 「吉野家のやさしいごはん®」に関する詳細

超高齢社会で、吉野家ができる豊かな人生への取り組み

[https://e-shop.yoshinoya.com/shop/pages/health\\_caregyu.aspx](https://e-shop.yoshinoya.com/shop/pages/health_caregyu.aspx)

## ● やわらかくて食べやすい「やわらか牛丼」

ご高齢に限らず、様々な理由で摂食嚥下機能が低下した方や塩分制限をされている方が、楽しく、美味しくお召上がりいただける牛丼の具をご提供したいという思いから「やわらか牛丼」を開発しました。牛肉は筋の少ない部位を使用し、適度にトロミを加え、飲み込みやすくなっております。



● 小骨が気にならず、皮までやわらか「うなぎ蒲焼き」

咀嚼・嚥下機能が低下されている方にも、うなぎをそのままの形でお召し上がりいただけるよう、広島県が開発した「凍結含浸法」\*を使用しました。当社開発の骨加工法と凍結含浸法で加工することで、小骨が気にならず、皮までやわらかなうなぎを開発することができました。塩分量もタレを充分にかけていただいても1食1g程度になるように調整しております。「うなぎ蒲焼き」は冷凍食品です。

\*「凍結含浸法(とうけつがんしんほう)」は、広島県が開発した特許技術(特許 3686912号他)で、食材を凍結・解凍したあと減圧し、食材内部まで効率よく酵素や栄養成分をしみ込ませる技術です。



■ お客様の声<株式会社クレセント 代表取締役 瀬口雄一郎(ノッポさん)様>

本格的な超高齢化社会を迎える日本に於いて、地域包括ケアシステムを円滑に進めるためには、入院を伴う医療機関を通過点とし、在宅でのケアを中心とせざる得ない状況です。しかも、機能が低下する「フレイル(虚弱)」を予防するという課題も家庭内に持ち込まれた現状を考えると、在宅介護の軽減は必要不可欠となってきます。

そんな課題を一挙に解決する「吉野家のやさしいごはん®」は、徹底的なユーザー目線から生み出された商品です。まず私が驚いたのは「レンジ対応のレトルトパック」。火気使用の湯煎でしか調理出来ない他社商品とは異なり、コスト重視ではなく、徹底的なリスク回避を優先していただいている点です。また、トップブランドである「吉野家」が超高齢化を向かえる日本の食文化に順応することで、「食」が大きく変化し、在宅介護の負担軽減に直結すると、私は考えます。

毎月29日(肉の日)に「吉野家のやさしいごはん®」を食べ、「健康・介護」というハイブリッドな地域社会を創造していきたいと思います。



プロフィール

株式会社クレセント 代表取締役 瀬口雄一郎(ノッポさん)様

知多半島を中心とした医療・介護・福祉施設向け介護情報誌クレセントを発行。介護に関わる全ての人の笑顔にしたいと精力的に活動を行っている。

施設・食堂利用者に楽しんでいただくため、3年前より「楽イベント」を開催。毎月29日(肉の日)には「吉野家のやさしいごはん®」を利用者に提供し、食べる喜びをお届けする活動を行っている。

<お客様のお問い合わせ先>

株式会社吉野家 お客様相談室

TEL 0120-69-5114(受付時間9:00~16:00)

<報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社吉野家 企画本部 広報担当 寺澤

TEL 03-5651-8620