

介護食開発に本腰

調味料製造のグルメストーリー

調味料メーカーのグルメストーリー（本社清須市阿原池之表80、鈴木信輝社長、電話052・409・2061）は、介護食の開発に本腰を入れる。海南病院（弥富市）が監修した介護食を、6月に自社の電子商取引（EC）サイトなどで発売する。今まで自社のみで商品開発してきたが、病院と組んで栄養価を高める。2026年12月期までに、介護食を売上高5億円の事業に育てる考えだ。

（伊藤綾音）

海南病院監修で盛り付け簡単



鈴木信輝社長

同社は介護食の中でも、かむことがほぼできない人のためにペースト状にした「ミキサー食」をパック詰めにして施設に販売している。

介護現場は人手不足で、健康者用の食事をミキサーにかけて提供することが多く、不満を抱えている施設の入居者もいる。施設側と



ミキサー食の盛り付け例



パック詰めのみキサー食

入居者側双方の現状を改善しようと、手軽かつ味や彩りに配慮したミキサー食の開発に乗り出した。

海南病院監修のミキサー食は、一般消費者にも販売する。ECや海南病院内の売店で購入できる。消費者向け価格は朝昼晩3食（内容量はそれぞれ60〜180g）で1200円を想定している。在宅介護での活用や、赤ちゃん用の離乳食に転用することもできる。

ミキサー食は、これまで同社単体で開発してきた商品を含め、43種類。チキンカレーやサツマイモの甘煮などをそろえる。とろみ剤を加えることで食感を調節

でき、ミキサー食よりも通常食に近い「ソフト食」としても提供が可能。

鈴木社長は「介護食は用意するのが大変だが、当社のミキサー食は盛り付けだけ。調理師がいなくても提供できる。施設のほか、一般家庭でも活用してほしい。介護食は一般流通していないため、コンビニやスーパーに置いてもらえれば、消費者の需要に応えられる」と話している。

同社は09年3月に設立。従業員は約20人。ソース、ドレッシング、スープなどの製造卸を手掛け、イスラム教徒向けの「ハラール認証」取得商品も扱う。