

尾張版



国塚 A 佐野隆博 二科尚

ニュース、情報(下記)へ
社 会 部
052-231-1000-5919
Eメール

stakal@chunichi.co.jp

一 覧 表 冊 平 421-0021

一 覧 冊 大 江 1-13-13

0567-72-6545 Fax 02-9035

津島通信部

0567-28-2161 Fax 28-2158

機 関 通 信 部

0567-22-5600 Fax 23-8035

江 南 通 信 部

0567-54-6001 Fax 54-9622

滋 賀 通 信 部

0567-95-3022 Fax 45-3000

朝 日 東 京 局

03-68-81-2006 Fax 68-2797

大 山 通 信 部

0369-61-2612 Fax 61-2613

小 牧 通 信 部

0569-72-1117 Fax 72-6530

中 日 新聞 への 二 重 取 扱

読 者 セ ン タ ー へ

052-221-0820 Fax 231-0819

Eメール

center@chunichi.co.jp

〒460-0801 名古屋市東区大塚1-10-10

名古屋市中日新聞販売所

052-221-0820 Fax 231-0819

Eメール

center@chunichi.co.jp

〒460-0801 名古屋市東区大塚1-10-10

名古屋市中日新聞販売所

052-221-0820 Fax 231-0819

Eメール

center@chunichi.co.jp

〒460-0801 名古屋市東区大塚1-10-10

名古屋市中日新聞販売所

052-221-0820 Fax 231-0819

Eメール

center@chunichi.co.jp

〒460-0801 名古屋市東区大塚1-10-10

名古屋市中日新聞販売所

052-221-0820 Fax 231-0819

Eメール

center@chunichi.co.jp

〒460-0801 名古屋市東区大塚1-10-10

名古屋市中日新聞販売所

052-221-0820 Fax 231-0819

Eメール

center@chunichi.co.jp

〒460-0801 名古屋市東区大塚1-10-10

名古屋市中日新聞販売所

052-221-0820 Fax 231-0819

Eメール

center@chunichi.co.jp

〒460-0801 名古屋市東区大塚1-10-10

名古屋市中日新聞販売所

052-221-0820 Fax 231-0819

Eメール

center@chunichi.co.jp

〒460-0801 名古屋市東区大塚1-10-10

名古屋市中日新聞販売所

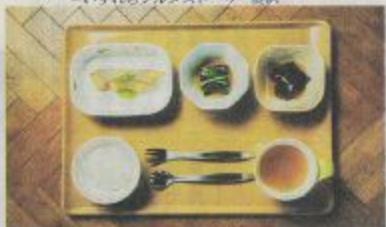
052-221-0820 Fax 231-0819

Eメール

center@chunichi.co.jp

〒460-0801 名古屋市東区大塚1-10-10

名古屋市中日新聞販売所



①ミキサー前の食事
②調理キットで作ったミキサー後の食事
③いずれもグルメストーリー提供



かめなくても 素材の味を

清須グルメストーリー × 海南病院
冷凍ミキサー食開発



開発したミキサー食のパウチを紹介する鈴木社長(左)と大島さん(右)清須市河原のグルメストーリーで

食べ物をかき混ぜるだけで、清須市の調味料メーカー、グルメストーリーが、常滑市のJA豊知厚生生産海南病院と共同で、和洋中の多彩な野菜で作れるミキサー食を開発した。肉や魚、調味料などが全て、ペーストに加工されておろし、解凍するだけで「料理」が完成。栄養素も調整した「白く煮詰めて販売し、介護する側とされる介護の双方をサポートする。」(寺田博)

開発したミキサー食のパウチを紹介する鈴木社長(左)と大島さん(右)清須市河原のグルメストーリーで

「又状などにかたさや固さなどで調整し、調味料の売り上げが薄減したことがきっかけ。新鮮な野菜の立ち上げを継続していったことで、介護用の流動食を使っていく業者から、興味深い面を聞いた。その業者にもある、人手が足りない介護現場では、ご飯やおかずを宅配で送られた状態でミキサーにかけて食べさせていくという。鈴木社長は「簡単に料理できるキットで、賞味期限に合わせた商品を開発したい」と話した。ミキサーは「白く煮詰めて販売し、介護する側とされる介護の双方をサポートする。」(寺田博)

「のちのちの付こみ寺大法寺」
0567-28-7319