

大手外食チェーン初の「凍結含浸法」を活用した商品として、(株)吉野家から「うなぎ蒲焼き」(「吉野家のやさしいごはん®」シリーズ)が発売されます。

本商品の一部に、広島県立総合技術研究所 食品工業技術センターが開発した、食材を見た目や風味をそのままにやわらかくできる「凍結含浸法」の技術が活用されます。

本商品は、本県保有技術と(株)吉野家の骨加工法により、うなぎの形のままで、小骨が気にならない、皮までやわらか、スプーンで食べられるため、咀嚼困難な方々にもおいしくお召し上がりいただけます。

この度、本県保有特許の活用に当たり、(株)吉野家、大前雅英常務取締役が知事を表敬訪問されます。

◆商品の説明

商品名：「吉野家のやさしいごはん®」

うなぎ蒲焼き 「やわらかタイプ」

販売開始：平成30年7月18日

販売先：全国の病院・高齢者施設・介護福祉施設 等

◆知事訪問

日時：平成30年6月22日(金) 14:20~14:35

場所：県庁北館第一応接室

目的：商品開発協力への謝辞や商品紹介

知事による試食

訪問予定者

所属	役職	氏名
(株)吉野家	常務取締役	大前 雅英 (おおまえ まさひで)
(株)吉野家	新業態営業本部 ケア事業 事業部長	佐々木 透 (ささき とおる)



◆試食会

○当日、表敬訪問後に記者クラブ向けに商品試食会を行います。

(活用技術、商品の説明や、試食等を実施)

○場所：県庁北館第一応接室

○時間：14:50 (表敬訪問終了後) ~15:30

取材対応

総合窓口：総合技術研究所企画部(研究開発課)(山本)が取材対応します。

技術窓口：食品工業技術センター(宗廣, 樋口)が取材対応します。

企業窓口：株式会社 吉野家 新業態営業本部 (ケア事業 佐々木 03-5651-8750)

※ この情報は、県政記者クラブおよび広島経済記者クラブに発信しています。

世界初！「食のバリアフリー」を実現する 広島発「凍結含浸法」

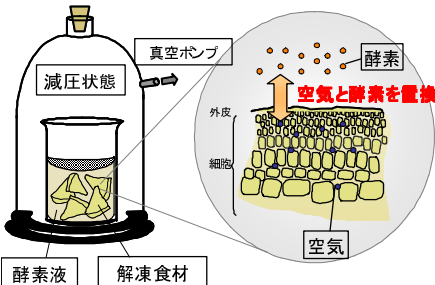
「凍結含浸法」とは（広島県保有の特許です）

食材全体にしみこんだ酵素のはたらきで

食品素材の中まで酵素を急速にしみ込ませる技術

形そのまま、通常の加熱調理で不可能な軟化が可能

凍結含浸法の原理

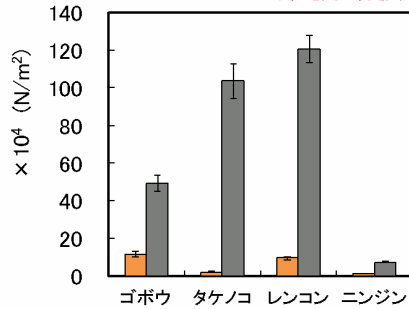


凍結含浸工程



- 凍結解凍した食品素材を、酵素液につけたまま減圧すると、細胞同士の隙間の空気がぬけて酵素が一気にしみこみます。
- 酵素とともに、調味料、栄養成分なども食材に均一にしみこませることができます。

■凍結含浸処理 ■通常加熱調理
スチームコンベクション(180℃, 30分)



○煮てもかたいタケノコがスプーンですくえます。

凍結含浸法を用いた軟化食品について

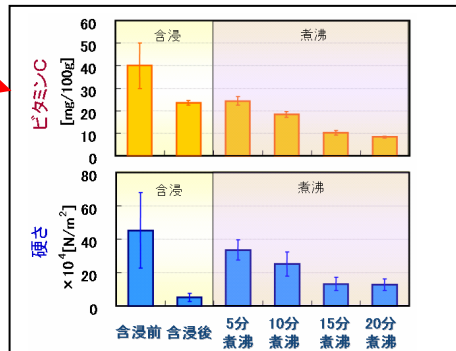
「凍結含浸法」を食品加工あるいは調理（真空調理が最適）に用いれば、単にやわらかくなるだけではありません！

様々な食材の見た目や風味がしっかり楽しめます

食材本来の栄養成分（ビタミン・色素等）を活かせます



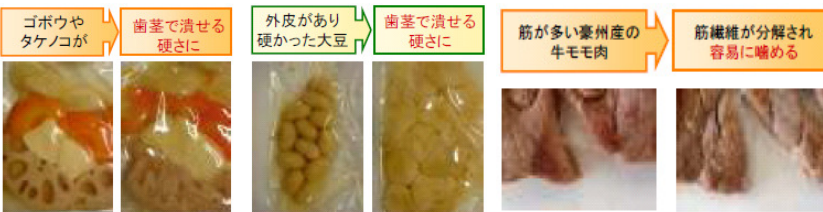
例えば



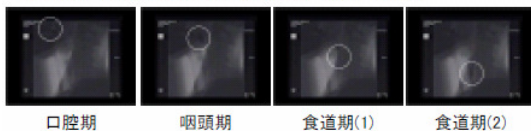
- 様々な食材(100品目以上)ごとに、自然な見た目でやわらかく、食べ易くする、最適処理条件を明らかにしています。

- 20分煮たよりもビタミンCはよく残り、やわらかくなっています。通常の加熱調理に比べ食品素材本来のビタミンや色素等が失われにくいです。

新しい高齢者食・介護食（やわらか食）として、業務用・通販商品、施設調理現場での取組が拡大中です



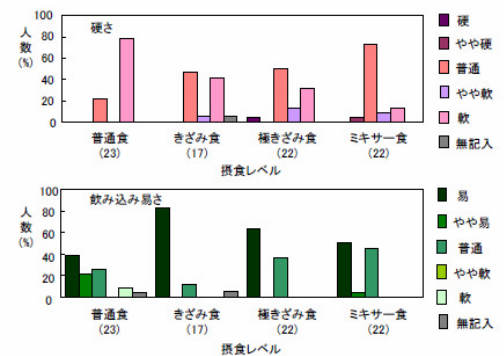
OVF検査による安全性試験（県立広島病院）



（臨床検査数:138例（誤嚥:1例、残留:28例））

- やわらかさは、「そしやく困難者用食品の表示基準」、ユニバーサルデザインフード「区分2」(5×10⁴N/m)をクリアするレベルに調整できます。安全性試験・摂食試験から、少なくとも、きざみ食・極きざみ食レベルの喫食者に適用できます。

○日常生活における摂食形態の異なる高齢者を対象とした摂食試験(アンケート調査:社会福祉法人あとう会)



2012 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター

〒732-0816 広島市南区比治山本町12-70

TEL:082-251-7433 FAX:082-251-6087 E-mail:skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp

(H24.10月版)

報道関係者各位

2018年6月15日
株式会社吉野家

うまい！やわらか！たべやすい！高齢者向け業務用新商品 「吉野家のやさしいごはん®」第3弾「うなぎの蒲焼き」

株式会社吉野家（東京都中央区 代表取締役社長 河村泰貴、以下吉野家）は、吉野家の業務用新商品 介護食用「吉野家のやさしいごはん®」第3弾「うなぎの蒲焼き やわらかタイプ」を2018年7月18日より販売を開始いたします。

「吉野家のやさしいごはん®」の第3弾である「うなぎの蒲焼き」は、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、「やわらかタイプ」に広島県が開発した「凍結含浸法」*1を使用いたしました。通常のうなぎには小骨が有り、身をやわらかくすると小骨が目立ってしまいますが、当社開発の骨加工法と広島県が開発した凍結含浸法で加工することで、スプーンでそのまま食することが出来る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。また、今回発売するすべてのうなぎに小骨が気にならない加工を施しており、安心してお召し上がりいただけます。

吉野家の業務用商品は「吉野家のやさしいごはん®」として2017年2月に第1弾「牛丼」（「やわらかタイプ」と「きざみタイプ」）、2017年9月には第2弾として「豚丼」（「やわらかタイプ」と「きざみタイプ」）を発売しております。第3弾となるこの「うなぎの蒲焼き」は、「やわらかタイプ」に加え、ひつまぶしでも楽しめる「きざみタイプ」と小骨がほとんど気にならず食べやすい「通常タイプ」の3種類を同時に発売いたします。

いつまでも「おいしく、楽しく、食べたいものをお召しあがりいただきたい」という思いから誕生した新商品です。記念日や季節の行事など、イベント時のお食事にも最適です。



「吉野家のやさしいごはん®」の第3弾「うなぎの蒲焼き」盛付例

*1：「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。野菜、肉、魚など幅広い食材に適用でき、“見た目や風味をそのままに究極のやわらかさに加工”できる特徴から、特に介護食分野での利用が広がっています。

News Release

■商品概要

- 商品名：「吉野家のやさしいごはん®」シリーズ「うなぎの蒲焼き」
- ①やわらかタイプ（凍結含浸法使用スプーンで食べられる）
 - ②きざみタイプ
 - ③通常タイプ

①やわらかタイプ



②きざみタイプ



③通常タイプ



販売開始日：2018年7月18日

販売先：全国の病院・高齢者施設・介護福祉施設 等

*本年度は限定販売で総量6万食を見込んでおります。

＜この件に関するお問い合わせ先＞

株式会社吉野家 企画本部 広報担当 TEL 03-5651-8620

＜販売方法、本商品に関するお問い合わせ先＞

株式会社吉野家 新業態営業本部 ケア事業部 TEL 03-5651-8750

E-mail care@ysn.yoshinoya.com