

介護食調理を容易にする調味料「TORON®（とろん）」



TORON®

写真：左 根菜類用 ベジとろん

写真：中 緑黄野菜用 ベジとろんグリーン

写真：右 肉魚用 ミーとろん)

利用者の課題

食材の見た目はそのままやわらかい凍結含浸食を、病院や介護施設の厨房で作りたいという要望がありました。

支援の内容

共同研究を活用し、病院や介護施設に備わる真空包装機などの厨房機器を利用して、簡単に凍結含浸やわらか食を調理できる、酵素入りの専用調味料の開発を支援しました。

開発した酵素入り専用調味料については、共同で特許出願し、権利化しました。

支援の成果

野菜用の「ベジとろん」、肉・魚介類・キノコ類用の「ミーとろん」が商品化されました。

商品を利用して食事提供した施設では、「見た目が良くて食欲が湧いた」「食べる量が増えた」など、食事に関する満足度が向上しました。

【事業者名】有限会社クリスター・コーポレーション

【活用した制度】共、知

【利用したセンター】食品工業技術センター