

エバラ食品 業務用新商品 おもちを食べるのが心配な高齢の方でも食べやすい 簡単調理で多様なアレンジメニューにも使える！ 「プチいももち」新発売

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、平成 26 年 11 月 21 日（金）より業務用商品「プチいももち」を全国で発売いたしました。



プチいももち

“いももち”は、ジャガイモをよくたたき、粘性が出てきたら形を整え、揚げたり焼いたりして食べる北海道の郷土料理です。冷めても硬くならず、従来品の「いももちミニ」の約3分の2の厚みで、食べやすさが特徴です。

商品仕様	
商品名	プチいももち
発売日	11月21日（金）
内容量	500グラム（約100個）
発売地区	全国

「プチいももち」は、^{えんげ}嚥下食に詳しい南草津病院（滋賀県草津市）の管理栄養士 高嶋典子氏のご意見を参考に開発し、高齢の方でも食べやすいように厚みを従来品の「いももちミニ」の約3分の2にしました。また、当社の独自製法により、冷めても硬くならずモチモチした食感が楽しめます。歯や上あごにもくっつきにくく、かみ切りやすい点も特徴です。(※)

誤飲の懸念があるため、病院や施設では、高齢者におもちを提供できないことが多いといえます。高齢者施設では、手作りで白玉粉に豆腐やイモを潰したものを混ぜるなど工夫をして、おもちの代用として提供されてきましたが、手間がかかることが難点でした。「プチいももち」は、必要な分だけ使うことができ、調理がしやすい点もおすすめです。

ゆでる場合は、凍ったまま沸騰したたっぷりのお湯でゆでます。浮きあがってから約60秒で取り出し、冷水にさらしてください。揚げる場合は、凍ったまま165°Cに熱した油で軽くきつね色になるまで揚げてください。簡単調理で、お雑煮やぜんざい、あべかわ風、みたらし団子風などさまざまなメニューにお使いいただけます。

※「プチいももち」は介護食ではありません。常食と一部の軟菜食を食べている方に限られます。摂食嚥下障害がある方の食事摂取は医師や専門家にご相談ください。



関東風お雑煮



みたらし団子風

本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 広報室

電話 045-226-0234 FAX 045-650-9025

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室

電話 0120-892-970

業務用ユーザー専用サイト

レシピ検索など
外食店の
メニュー作りの
応援サイト

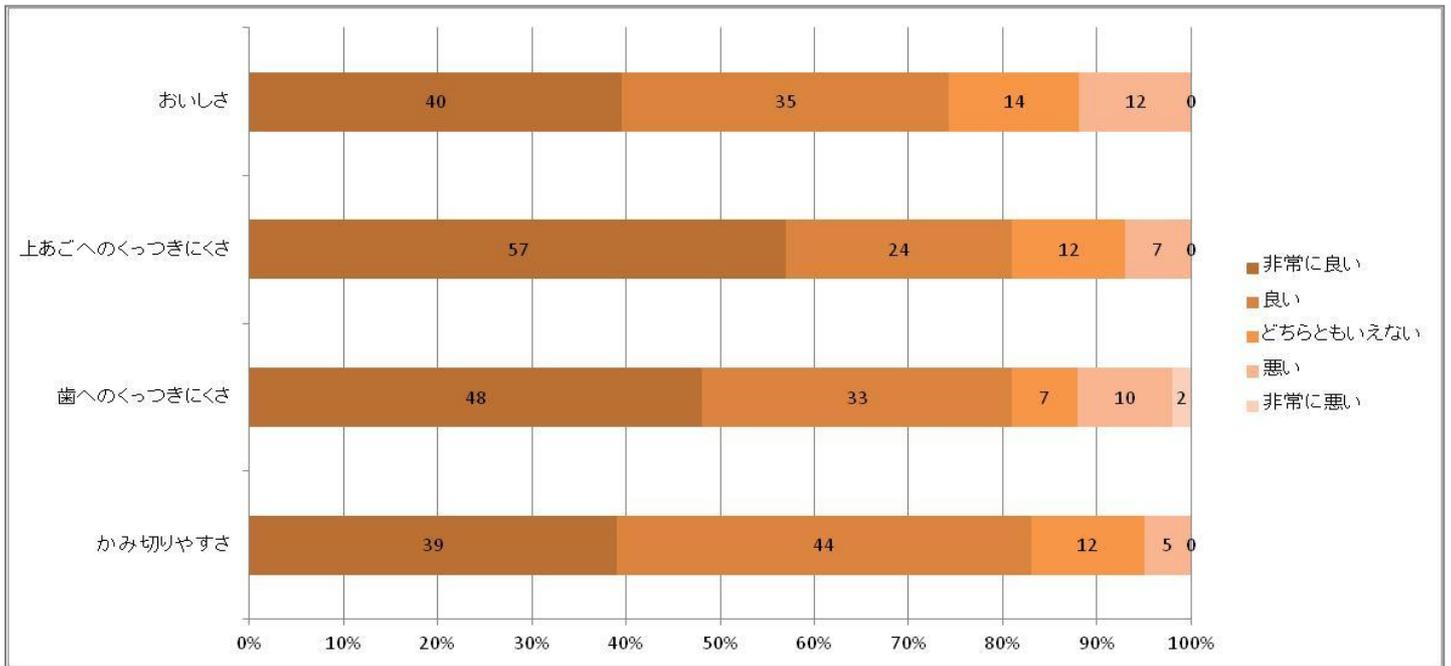


<http://www.ebarafoods.com/e-net/>

<参考資料>

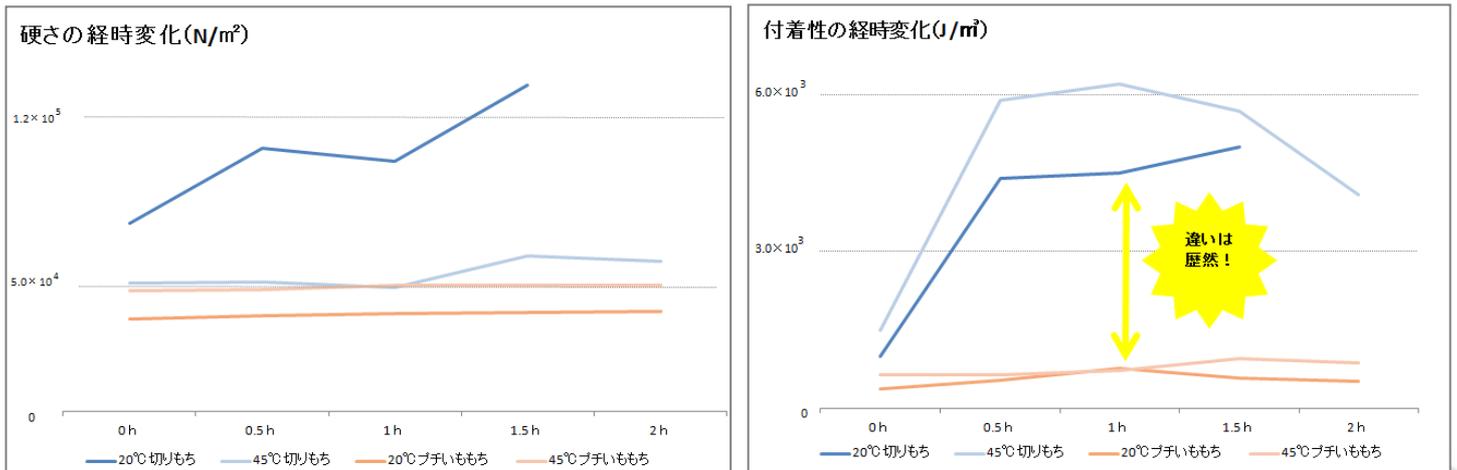
■高齢者の方にお聞きしました

リハビリテーション病院に入院中の65歳以上の方 (N=43) 2014.10.6 当社調べ



■おもちといもちの比較

使用機器：テクスチャーアナライザー 2014.11.12 当社調べ



◎いもちは、おもちと比較し、
冷めても硬くなりにくい

◎いもちは、おもちと比較し、
時間が経ってもくっつきにくい

■管理栄養士 高嶋典子氏のコメント

従来品の「いもちミニ」(約8グラム)よりも、もう少し小さいサイズであれば、高齢者でも1回の飲み込み量が調整しやすく、食べやすいのではないかと提案し、「プチいもち」(約5グラム)の新発売につながりました。当院で常食・軟菜食・きざみ食の一部の喫食者を対象にアンケート調査を行い、約8割の方からかみ切りやすい、くっつきにくいという回答を得ました。そして、誰ひとりとして「ジャガイモの味」と評価した人はおらず、「おいしいおもち」「年寄りでも食べやすい」「おだんごのようだ」と、もち食材としての食味の評価も高いものでした。

高齢者施設では、手作りで白玉粉に豆腐やイモを潰したものを混ぜるなど工夫されてきましたが、とても手間がかかります。「プチいもち」は、バラ冷凍なので必要な分だけ使うことができ、調理がしやすいのも魅力的です。給食で取り入れることが難しかったもち料理のレシピをもっと増やしていきたいですね。



南草津病院 栄養課 課長
成美大学短期大学部 非常勤講師
京滋摂食嚥下を考える会 世話人
高嶋 典子 氏