

Case07

株式会社
フードテック

代表者メッセージ

代表取締役
青山 光一「美味しく、楽しく、健やかに」
時代を担う、冷凍食品づくりを

冷凍食品を通し、人々の豊かで安全な食生活の実現と健康増進に貢献する「人に喜ばれる企業」を社是とし、1998年に創業。「食のバリアフリー」を基軸とし、香川県初の特別養護老人ホーム香東園の石川憲理事長のご指導の下、日本で最初に「やわらか食」の商品化に成功。また多品種少量生産を実現するシステム構築を確立し、徹底した衛生管理、確かな技術力で長期間高品質を保つ冷凍食品をご提案しております。超高齢化社会に向け、健康長寿のサポートに従事し「香川から日本を変えよう」を合言葉に日々精進してまいります。

企業情報

所在地	香川県三豊市詫間町詫間2112-144
TEL	0875-56-5500
設立	1998年3月
代表者	青山 光一
業種	食料品製造業
従業員数	101名
事業内容	冷凍惣菜の製造及び販売

事業計画名

素材本来の色、風味を残した高品質
・高機能な「やわらか食」の開発

高齢化社会において介護問題は今後の大きな課題。そこで本事業を通し、介護予備軍の人を対象にした「元気・サポート食」の開発を行い、素材本来の風味や色合いを損なわず、咀嚼力が低下した方でも無理なくおいしく食事を楽しむ高品質・高機能なやわらか食を提供し、健康長寿のサポートを目指す。

取り組みの経緯



介護現場における「食のバリアフリー」。当社では普通食、やわらか食、ミキサー食と3つに区分し、高齢者の方が介護度に合わせたおいしい食事ができる提案を目指しています。迫る2025年問題等、これからますます深刻化する高齢者社会時代に備え、介護予防は我々の健康生活において大きな問題。そこで、当社の要となる冷凍食品で栄養に偏りがいいバランスのとれた「元気・サポート食」の開発に取り組んだ。

実施内容

まず飽和蒸気調理機による魚、野菜、豚肉、鶏肉で各調理検証を行い、試験的にそれぞれの食材が高温調理に向いているかどうかを判断。その調理方法においての方向性を見出すことを課題とした。また、食品用脱気装置では最適な抽出方法である加熱条件や時間調整などを試みた。主な成分比較は乾燥こんぶに多く含まれる「グルタミン酸」、かつお節に多く含まれる「イノシン酸」の抽出濃度を分析・検証した。



成果



飽和蒸気調理機は短時間調理が可能となり、従来の加熱方法より仕上がり・歩留まり共に効果が期待できる。また自動コントロール化による簡単操作を実現し、仕上がりも均一にすることを可能とした。食品用脱気装置では、特殊なフィルターで水を通過させることで「うま味」を抽出。こんぶ(グルタミン酸)とかつお節(イノシン酸)を組み合わせ「うま味」を増加。並行して作業効率・生産性も高まり、さらにおいしい冷凍食品を届けることを可能とした。

おいしいは笑顔の源！
楽しくバランスよく味わい
健康長寿で充実した暮らしを

介護認定を受けていない高齢者を対象とした「元気・サポート食」。高品質、長期保存が可能で、簡単でおいしく栄養がとれるため、今後は市場拡大が見込まれます。冷凍食品を通して高齢者の健やかライフをサポートすることはもちろん、年々急増するであろう医療費の伸びを抑え、社会貢献へつないでいければと考えています。