

ハウス食品の

『ケアフード商品』へのこだわり

2016年6月18日

ハウス食品株式会社

『カレー屋です。』

というイメージですが…

創業時代の商品をはじめ、ロングセラーの各ブランドを、当時の貴重な広告資料とともにまとめました。

1926  ▶ ホームカレー	1928  ▶ ハウスカレー	1949  ▶ 即席ハウスカレー	1960  ▶ 印度カレー	1963  ▶ パーモントカレー
1968  ▶ ジャワカレー	1971  ▶ ククレカレー	1983  ▶ ザ・カレー	1983  ▶ カレーマルシェ	1996  ▶ こくまるカレー
1999  ▶ 咖喱屋カレー	2006  ▶ プライムカレー			

<グループ会社>

親会社 ...ハウス食品グループ本社

関連会社...ハウスウェルネスフーズ、壱番屋、海外グループ会社(アメリカ、中国、ベトナム、タイ、台湾...)等

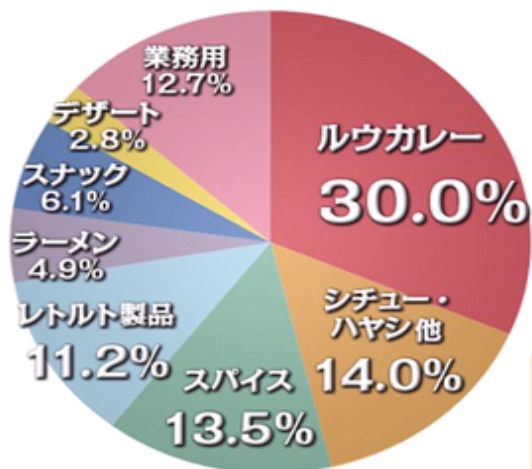
CHAPTER 2 ハウス食品の 香辛・調味加工食品事業

香辛・調味加工食品

香辛・調味加工食品事業

国内における香辛・調味加工食品の製造販売事業を行っています。

製品グループ別売上高構成比



※2014年3月期時点

主軸のルウカレー、ルウシチュー、レトルト製品の他にも、上記のような幅広い製品群を通じて、家庭の食卓に貢献しています。



ケアフード商品へのこだわり



<ハウス食品の創業理念>

日本の家庭が幸福であり、そこにはいつも温かい家庭の味ハウスがある。

～幸せな家庭のマーク～

<日本介護食品協議会の考え方>



食べたくても食べられないものを、すべての人に食べていただき、
食を通じて、みなさんが幸せになってもらいたい！

食べたくても食べられないものを
『おいしく』『安心して』皆さんに
食べてもらいたい

そんな『**想い**』を製品に込めた
2つの製品開発のお話

◆食べやすい食品の例

物性	具体的な食品
柔らかく噛みやすいもの	絹ごし豆腐、煮魚、半熟スクランブルエッグ
口の中でまとまるもの	熟したバナナや柿など
のどごしのよいもの	茶碗蒸し、ゼリー、プリン
とろみのあるもの	おかゆ、ポタージュスープ、ヨーグルト

◆食べにくい食品の例

物性	具体的な食品
噛み切りにくいもの	固いもの（ごぼう、たけのこ） 弾力があるもの（タコ・イカ・肉）
喉にのこりやすいもの	パサパサしたもの（カステラ、焼き芋） くっつきやすいもの（餅、のり）
形が崩れてしまうもの	せんべい、クッキー
むせやすいもの	粉状のもの（きなこ、すりごま） 酸っぱいもの、辛いもの
固い物と液体に分離するもの	味噌汁、すまし汁、お茶漬け、果物の一部



高齢者だって『お肉』を食べたい！！

×

ハウス食品は『カレー・シチュー』は得意分野

↓

＜お肉やわらかジューシー製法＞のレトルトシリーズ



<こだわりポイント>

①お肉の処理

突き刺ししたお肉(筋を切る)を使用
更に前工程でお肉の保水性を高める処理を実施

②味覚ととろみ

程良くむせにくいスパイス感を付与
飲み込みやすい『とろみ』を付与

こだわり商品① 洋風レトルトシリーズ



「やわらか肉の洋風レトルト」

- ハウス独自の技術でお肉をやわらかく仕上げています。
- 歯ぐきでつぶせる、UDF2の固さです。
- 1食当たり、100kcal。食塩量は1g以下に抑えており、減塩食としても使用できます。
- 欧風カレー、クリームシチュー、トマトハヤシ、デミグラスシチューと、ベーシックな4品。



「やわらか肉の和風レトルト」

- ハウス独自の技術でお肉をやわらかく仕上げています。
- 歯ぐきでつぶせる、UDF2の固さです。
- 1食当たり、100kcal。食塩量は1g以下に抑えており、減塩食としても使用できます。
- ご高齢の方に人気のある和風系の3品。



果物は誰にでも好まれる食べ物

×

しかし高齢者にとっては実は食べにくい食べ物

種・皮・離水・完熟度が様々…

↓

<完熟の果物がいつもおいしく食べられる>

ゼリー製品の開発



<こだわりポイント>

①完熟した果物の食感を実現

ゼリーinゼリーで果物の繊維感を再現
食感を再現しても、離水が起こりにくい

②完熟した果物の味覚・風味を再現

それぞれの完熟した果物した糖度・pH・酸度を再現

果汁(還元後)を5%配合

蓋をあけた時に、果物を切った時の『香り立ち』を再現



低カロリーカップデザート

「まるで果物のようなゼリー」

- 1食当たり10kcal
- 一般的なフルーツゼリーの約1/4のカロリー
- ※日本食品標準成分表2010「オレンジゼリー」と比較。60gあたり42kcal。
- 安心して召し上がって頂ける、「舌でつぶせる」UDF3(ユニバーサルデザインフード)。
- 果物が食べにくい方(果汁が誤嚥につながってしまう)でも楽しんで頂けるように、ゲル化技術を駆使し、果物のような食感に仕上げています。
- 7種類のバラエティで、様々な味を楽しんで頂けます。



「20kcalプリンシリーズ」

- 1食当たり20kcal
- 一般的なプリンの約1/4のカロリー
- ※日本食品標準成分表2010「カスタードプリン」と比較。60gあたり76kcal。
- 安心して召し上がって頂ける、「舌でつぶせる」UDF3(ユニバーサルデザインフード)。
相当の物性。
- 低カロリーながら「コク」を楽しんで頂ける仕立てです。



**今後も連携した取り組みを
よろしく願っています。**

ご静聴ありがとうございました。

以 上