

「美味しく食べ続ける」ミライへ—— 第一歩！ 外食レストランチェーン 96 店舗で

嚥下調整食を導入

2025 年 6 月 17 日 株式会社ふくなお

エピソード・・・

食べることは生きる喜び——「食べられる」を叶えたい ふくなおはこの想いを大切に、30 年以上にわたり介護食・嚥下調整食の開発と提供に取り組んできました。2025 年 2 月 22 日、「食感ダイニング」ブランドをリリースし、嚥下機能に合わせた食事作りを支援する「Shinart（しなーと）」と、誰もが美味しく食べられることを目指す「Gocochi（ごこち）」をリブランディング。「食べられる」を「食べたい！」に変えていく。「美味しく食べ続ける」ミライへ向かっての 新プロジェクト始動しました。

今回の取り組みで・・・

とんでん株式会社様は、食を通じて豊かさと楽しさの実現を目指すことを理念とし、嚥下機能の低下により外食の機会が減った方々にも、美味しく安心して食事を楽しめる場を提供したいと考えられており、想いは、まさに私たちの目指す取り組みと同じであると感じ、メニュー設計に携わることとなりました。共同で「やわらかさざんか」の開発を進める中で、天ぷらと茶わんむしにふくなおの商品を活用していただき、嚥下調整食としての安全性や美味しさを両立させる工夫を施し、料理として仕上げることができました。

具体的メニューとは？

天ぷらや茶わんむしの定番食材である 海老・椎茸・いか・いんげん・鶏肉は、その固さや食感によって嚥下機能が低下した方には食べにくいことがあります。

そこで、ふくなおの「やわらか素材」(注1) を活用し、それぞれの食材をすりつぶして形に整えた「しんじょう」を活用することで、口当たりよく、素材の美味しさが広がる仕上がりを実現しました。(注1)

- 大エビちゃんの天ぷら・やわらか小エビちゃん (海老)
- やわらかしいたげやん (椎茸)
- やわらかいか (いか)
- ちょこっと緑ちゃん (いんげん)
- やわらかチキン (鶏肉)



これから・・・

とんでん株式会社様との取り組みは、まだ始まったばかりです。これからさらに多くの方に外食の楽しさを届け、食を通じて豊かさと喜びを実現していきます。

私たちは、「美味しく食べ続ける」ミライを創るため、食べることの幸せを、より多くの方へ——その挑戦を、これからも続けてまいります。

【お問合せ先】

株式会社ふくなお 担当：恵谷（えだに）

[お問い合わせ | 株式会社ふくなお](https://www.fukunao.jp/contact/) <https://www.fukunao.jp/contact/>

【とんでん株式会社様 プレスリリースより 抜粋】

《 嚥下調整食「やわらかさざんか」の概要 》

■ご予約開始：2025年6月24日（火）

・ご利用の4日前午前中までのご予約限定メニューです。

■対象店舗：北海道生まれ和食処とんでん 北海道・関東全95店舗
湯けむりの丘つきさむ温泉（施設内レストランとんでんにて提供）

■販売価格：2,190円（税込2,409円）

どなた様も、ご家族やご友人と一緒に気兼ねなく外食が出来るように

とんでんは、より多くの人に、食を通じて豊かさと楽しさの実現を目指すことを経営理念として掲げています。食事の飲み込み（嚥下）機能の低下により外食の機会が減ってしまった方にも、気兼ねなくご家族やご友人と一緒に、安全性はもちろん、味わいや見た目の華やかさにもこだわったメニューで外食をお楽しみいただきたいと考え、看板メニューである『さざんか』を歯ぐきでつぶせるかたさ（箸で切れる柔らかさ）に調整し『やわらかさざんか』として、「北海道生まれ和食処とんでん」全店舗と「湯けむりの丘つきさむ温泉」にて、6月24日（火）よりご予約限定メニューとして販売いたします。

やわらかさの目安

「嚥下調整食」には、ゼリーやムース状のものや、まとまりやすいミキサー食、形はあるが口腔内でおしつぶせるものなど、いくつかの段階があります。本メニューは、「歯ぐきでつぶせるかたさ（箸で切れる柔らかさ）」を目安に開発しました。

本メニューは、『嚥下調整食学会分類2021』におけるコード4相当です。

『日摂食嚥下リハ会誌25（2）：135-149,2021』または日本摂食嚥下リハ学会ホームページ：

<https://www.isdr.or.jp> 『嚥下調整学会分類2021』を必ずご参照ください



やわらかさざんか

2,190円（税込2,409円）

※4日前午前中までのご予約限定



【販売中】さざんか

1,980円（税込2,178円）

※2025年6月17日現在

【とんでん株式会社様 プレスリリースより 抜粋】

○天ぷら

天ぷらは、それぞれの素材をすりつぶして形作った“海老天・椎茸・いんげん・いか”のしんじょうに、天ぷらの衣をつけて揚げます。

揚げた天ぷらは、口に含んだ時の衣のかたさを軽減するために、仕上げに天つゆをたっぷりと一度くぐらせてから盛り付けます。この天つゆも、通常ご提供している天つゆそのままではなく、衣にまといやすいよう、とろみをつけるひと手間を加え、より美味しく食べやすく仕上げます。



○うどん・茶わんむし

嚥下調整食として比較的馴染みのある「うどん」「茶わんむし」にも、通常ご提供しているメニューとは異なる工夫を施しました。うどんは茹で時間を調整することで食感を変え、長さは短すぎるとかえって奥歯で捉えにくくなるため、程よい長さに調整しています。

茶わんむしは、通常ご提供しているメニューと同じベースを使用しますが、具材を変えて、専用に蒸します。具材は“椎茸・鶏肉・えび”のしんじょうの3種類を入れています。ベースも具材もやわらかく、それぞれの食感の個性をつけにくい分、口に入れた時にそれぞれの風味の広がりを高めることで、食材の味わいの変化を感じていただける茶わんむしに仕上げました。



～具材選びへのこだわり～

今回、やわらかさの目安を安全にクリアし、尚且つ素材の風味を最大限に引き出せるよう、全国の病院や施設でも多く使われている実績のある、株式会社ふくなおの“しんじょう”を用いました。

天ぷら・茶わんむしの両方に使用している“椎茸しんじょう”は、干し椎茸とその戻し汁も加えて配合されているため、具材そのものはもちろん、調理を施してもやわらかさだけでなく椎茸の香り・風味が口に広がります。さらに、介護食品の品質向上や市場の拡大を目的として、国内で販売されている介護食品・スマイルケア食もしくは同様の機能性を持つ優れた商品を表彰するコンクールである『第3回介護食・スマイルケア食コンクール』で入賞の経歴もあり、“やわらかい”という観点だけでなく、味へのこだわりも大切にしました。