

ココイチ初のユニバーサルデザインフード “歯ぐきでつぶせる”「やわらか野菜カレー」を 11 月 1 日より公式通販ショップで販売開始

— 壱番屋とハウス食品が共同開発 —

株式会社壱番屋（本社：愛知県一宮市、代表取締役社長 葛原 守）は、ハウス食品株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 工東 正彦）との共同開発商品として、“歯ぐきでつぶせる”「やわらか野菜カレー」を 2022 年 11 月 1 日（火）に新発売いたします。

公式通販ショップ：<https://shop.ichibanya.co.jp/>



■「すべての人にカレーを楽しんでいただきたい」という思いから生まれた ココイチ初のユニバーサルデザインフード

「やわらか野菜カレー」は、日本介護食品協議会が定めたユニバーサルデザインフード※（以下、UDF）の自主規格“歯ぐきでつぶせる”区分に合わせたレトルトパウチ食品です。食べ物が食べづらくなった方でもココイチのカレーをお楽しみいただけるように、との思いから開発いたしました。

※ユニバーサルデザインフード：日常の食事から介護食(ケアフード)まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。

■商品特徴

小さめにカットした野菜を、“歯ぐきでつぶせる”かたさに煮込みました（UDF 区分「歯ぐきでつぶせる」）。食塩相当量に配慮し、辛さも控えめにしながらも、うまみやスパイスでコクのあ
る味わい深いカレーに仕上げています。

・食塩相当量：0.99 g ※

・エネルギー：102kcal ※

※パッケージに記載の栄養成分値



■企画・開発担当者のコメント

<壱番屋 商品企画担当者>

長年にわたりココイチファンでいてくださったお客様の中にも、加齢などによってお店でご提供しているカレーをお召し上がりいただくことが難しくなってしまった方もいらっしゃると思います。そういった方にもずっとカレーを楽しんでいただきたいという思いから、今回初めてユニバーサルデザインフードの企画・開発に取り組みました。

開発にあたっては、商品化の実績をお持ちのハウス食品ご担当者様と打合せや試作を重ねました。野菜を柔らかく煮込み、食べやすさに配慮しつつも、見た目のおいしさにもこだわって具材感が残るように仕上げています。今後は、区分違いや味違いでの商品展開も検討したいと考えています。

<ハウス食品 商品開発担当者>

今回、壱番屋様初のユニバーサルデザインフードを開発するにあたっては、具材のかたさと食塩相当量の両方に配慮しました。

かたいものが食べづらくなった方も召し上がっていただけるよう、柔らかく煮込まれた野菜と適度なとろみのソースに仕上げました。また、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」では、成人のナトリウム（食塩相当量）の目標量が引き下げられましたので、その点に配慮しながらも物足りなさを感じさせないよう、うまみやスパイスを活用してコクのある味わい深いカレーに仕立てました。どなたにもお店で食べたココイチのカレーを思い起こしながら楽しんでいただける、ユニバーサルデザインフードのカレーです。

■商品概要

商 品 名	やわらか野菜カレー
内 容 量	100 g
販 売 価 格	希望小売価格 218 円（税抜）
賞 味 期 間	製造日を含め 540 日
発 売 日	2022 年 11 月 1 日（火）
販 売 店	ココイチ公式通販ショップなど（順次、販売店舗を拡大予定）

（UDF の選び方（区分表））

区 分	 容易にかめる ユニバーサルデザインフード	 歯ぐきでつぶせる ユニバーサルデザインフード	 舌でつぶせる ユニバーサルデザインフード	 かまなくてよい ユニバーサルデザインフード
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細くてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲みづらいことがある	水やお茶が飲みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい

【お問い合わせ先】

株式会社壱番屋 広報課 TEL. 0586-81-0792