

アサヒ、食事を楽しむ「まんぷく日和」提案

アサヒグループ食品はこのほど、本社で介護食新商品「まんぷく日和」発表会を開催。

冒頭、マーケティング四部の高橋岳春部長(写真左上・左)は「団塊の世代が後期高齢者になる25年、その子どもたちによる介護離職が懸念されている。仕事をしながら介護に従事する『ビジネスケアラー』も増加が見込まれ、経済損失の大きさが危惧されている」と説明。介護食市場については「ターゲットボリュームの拡大を背景に市場は年々拡大傾向にある。当社はやわらか食でシェア2位、とろみ調整でシェア1位という強みがある。やわ

らか食の24年市場規模は前年比2%増の約33億円と伸長しており、更なる市場拡大に向け、新商品を提案していく」と語った。

「まんぷく日和」について、同部の岸奈津美氏(同右)は「お腹だけでなく心も満たす介護食で、食べる楽しみをいつまでも届ける。」という目標のもと、これまでのバランス献立に代わり、まんぷく日和を上市する。介護食市場は拡大している一方で、利用率は15%程度にとどまっている。介護食を使わない理由として「おいしくないさそう」などのネガティブな先入観や「メニューのバリエーションが少ない」などの理解不足があった。介護食のイメージを転換することが必要と考



え、おいしい、食べやすい。だから食べたい！という、食事が楽しくなるブランドを目指す

9月末に「シブフレ2025」開催



フランス農業・食糧主権省は9月、「美味しいフランス。シブフレ・シブフレ！渋谷フレンチフェスティバル2025」を開催する(後援＝在日フランス大使館/渋谷区、協力＝東急グループ、運営＝HOPSCO TCH Japan)。2

021年の開催から5年目。

開催に先立ち、8月29日に記者会見を実施。ロイック・ブリュノ東アジア代表は、「毎年多くの来場があり、定番イベントになってきた。日本でフランスのガストロノミーへの認知が高まって

いることを肌で感じている。今回の注目はワイン。今年は2〜3週間も早く収穫が始まった。伝統とトレンドを伝えるこの機会が、ワイン愛好家や食通にとり豊かな交流の場になることを願う」などあいさつ。

今年もメインイベント「ル・マルシェ」を27〜28日に、2つのス



る「舌でつぶせる」「かまなくてよい」の4区分で、

「ひじき入り五目煮」「ナポリタン」など和・洋・中・当地メニューまで計37品を展開。容量は65〜150g、希望税込小売は194〜270円。

当日は、介護事業向けSaas・BPO事業を展開するe mom eの森山穂貴代表取締役にも「おいしい食事で作る

0年には77兆円まで拡大すると予測されている。ノン介護サービスの需要も拡大している。高齢者が求めているものは何も変わらない喜びであり、「美味しい」は最後まで続く幸せだと考える。食事の楽しさを提案することは必要な取り組みといえる」とまとめた。

(M)



らのお店にも訪れてほしい。気持ちが繋がれば、さらにおいしい料理を作ることができる」と述べた。ほか、ラファエル・ケレル経済公使のスピーチ、ティスト・フランス・ファミリー名誉会員2025の発表(河野透シェフ)が行われた。

フェアby東急グループ(渋谷マークシティ東急フードショー和洋酒売場など渋谷各所)も9月25日〜10月5日に開催。

席上、東急グループ総料理長の福田順彦シェフ(セルリアンタワー東急ホテル名誉総料理長)は、「イベントでは、若いトップシェフにフォーカスしてもらっている。ぜひ彼

らのお店にも訪れてほしい。気持ちが繋がれば、さらにおいしい料理を作ることができる」と述べた。ほか、ラファエル・ケレル経済公使のスピーチ、ティスト・フランス・ファミリー名誉会員2025の発表(河野透シェフ)が行われた。

(O)