



PRESS RELEASE
報道関係者 各位

2021年12月3日

小城製粉株式会社
九電産業株式会社

高齢者向け食品（飲み込みやすく、手軽につくれる） 「米粉屋さんがつくったとろ〜り粥の素」販売開始について

米穀粉の製造販売を手掛ける小城製粉株式会社（本社：鹿児島県薩摩川内市 代表取締役社長：能勢 勝哉）と九電グループの九電産業株式会社（本社：福岡県福岡市 代表取締役社長：薬真寺 偉臣）は、高齢者向け食品の原料「米粉屋さんがつくったとろ〜り粥の素」を共同開発し、2021年12月17日から販売いたします。

【商品について】

「米粉屋さんがつくったとろ〜り粥の素」は、介護現場で課題となっている“えん下困難”や“カロリー不足”などを解決するため、小城製粉が有する米粉の製造技術を活用し、長年、医療と介護の現場に携わってきた立石百合恵管理栄養士監修のもと開発した、簡単にお粥をつくる事が出来る高齢者向け食品の原料です。

嚥食者の状態に合わせて、水分量を調整することで介護現場等での粥の固さを調整することが可能、1食（とろ〜り粥の素25g使用）あたり、およそ100kcalのエネルギーを摂取出来ます。

また、小城製粉が販売している「プレミアム米粉」を主原料としており、お米の香りがひきたつお粥は食欲を引き出します。

商 品 名：「米粉屋さんがつくったとろ〜り粥の素」

販売開始日：2021年12月17日（金）

販 売 価 格：250g袋品（およそ10食分）

756円／袋（税込8%）

商 品 情 報：ホームページは、現在作成中です。



【250g 袋品】

【商品の特徴】

- ① 小城製粉の独自製法で丹念に挽き、絹のようなパウダー状に仕上げた米の香りがひきたつ「プレミアム米粉」を使用した粉末タイプの商品です。
- ② 「プレミアム米粉」に中鎖脂肪酸と酵素入りゼリー食の素を加えています。そのため消化吸収が早く、エネルギーになりやすいうえ、飲み込みやすいお粥に仕上がります。
- ③ 水加減で自在に柔らかさを調整でき、喫食者の状態に応じた調理ができます。
- ④ 電子レンジを使った短時間の調理も可能です。
- ⑤ プレーンタイプなので、お好みの味にアレンジ可能です（デザートにも使えます）。
- ⑥ 「米粉屋さんがつくったとろ〜り粥の素」25 g で約100kcalのエネルギー摂取が可能です。
- ⑦ 完全グルテンフリー食品です（専用工場にて製造）。
- ⑧ 1年程度の長期保存が可能です（未開封・冷暗所保管）。

【本商品及びプレスリリースに関するお問い合わせ先】

九電産業株式会社 営業戦略部
ソリューション営業グループ
担当：白木原、浦田
Tel：092-761-5833
mail to：eihon@kyudensangyo.co.jp

管理栄養士監修商品



高齢者向け

米粉屋さんがつくった

とろみ

粥の素

かゆ

粉とお水を混ぜて
レンジでチン!

国産米100%の米粉でつくった
粉末タイプのお粥の素です。

介護食にもおすすめ

飲み込み
やすい

エネルギー
アップ

消化吸収
がよい

グルテン
フリー

独自製法で
丹念に仕上げた
絹のような米粉を使い、
薫り引き立つ
おいしいとろみ粥を
手軽につくれます。

KOJOSEIFUN

Kyusan

「とろ〜り粥の素」開発者から



小城製粉株式会社 開発品質管理課
課長 深野 嘉郎

弊社では、長年培った独自の製粉技術で高級菓子や米粉パンの原料として、国産米100%の国内でも最高品質の米粉を開発、2011年から製造現場をグルテンフリー工場とし、米粉製造に特化しています。

おかげさまで、様々なメディアから紹介され、海外からも引き合いがくるようになり、2019年度に地域食品産業貢献賞を受賞いたしました。

米粉の更なる活用を目指し、この度、九電産業(株)と協働でえん下困難な方向けの介護食「とろ〜り粥の素」を開発しました。

開発に際しては、介護現場の経験が豊富な立石百合恵管理栄養士に監修いただきました。米の薫りの引き立つお粥をどうぞご堪能下さい。



九電産業(株) 営業戦略部
浦田 小百合

私は、大学院の農学研究院を卒業し、入社2年目の2020年に、小城製粉さんの米粉を活用した協働での食品開発を命じられました。

当初、防災食の開発を目指しましたが『小城製粉さんの良質な米粉は日常的に食べてもらいたい!』と介護食の開発を提案し、試行錯誤の末に出来上がったのが、この「とろ〜り粥の素」です。

本品で作ったお粥は、そのままでも美味しいですが、他の食材を混ぜたり、トッピングすることで味変し、主食にもスイーツにも変化します。

また、本品は、1年間の長期保存が出来るので、いざという時の防災食としても活用できます。



管理栄養士、国際菜膳師
立石 百合恵

介護現場では、摂食嚥下障害の段階に応じて、飲み込みを容易に促す工夫を致します。主食であるお粥についても同様で、ミキサーにかけた後、さらにゲル状に加工するなど手間をかけて作られます。

また症状が進み食が細くなると、栄養素不足と共にエネルギー不足にもつながりやすく、フレイルからサルコペニア、さらに低栄養から寝たきりへと悪循環に陥る方も少なくありません。

そんな介護現場で、手軽にエネルギーアップできる様に開発した製品がこの「とろ〜り粥の素」です。本品はトロミの調整が容易な上に、短時間での調理が可能。お茶碗軽〜く一杯で約100kcal摂取できる優れものです。

「とろ〜り粥の素」アレンジレシピ

① だしお粥

お粥を作る時のお水を出汁にかえて作ることで、風味豊かなお粥を楽しめます。



② きな粉黒蜜粥

プレーンのお粥にきな粉と黒蜜をトッピングすると、まるでスイーツのようなお粥の出来上がり♪



ホーム
ページ
作成中

名 称	米粉屋さんがつくった とろ〜り粥の素
原材料名	うるち米(国産)、MCT(中鎖脂肪酸油)、デキストリン/加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類、寒天)、トレハロース、酵素
内容量	250g
賞味期限	製造日から1年間
保存方法	直射日光と高温多湿を避け、冷暗所に保管して下さい。

販売元(お問合せ先)

九電産業株式会社 営業戦略部
ソリューション営業グループ
福岡県福岡市中央区渡辺通2-1-82
☎092-761-5833
✉eihon@kyudensangyo.co.jp

製造者

小城製粉株式会社
鹿児島県薩摩川内市隈之城町1892番地
☎0996-22-4161