

## ★Topics★

### 井村屋株式会社様「高カロリー豆腐」の取組について 第38回食品産業優良企業等表彰・農林水産大臣賞を受賞されました！！

井村屋株式会社様が開発した「高カロリー豆腐」の取組について、このたび一般財団法人食品産業センター及び公益財団法人食品流通構造改善促進機構が主催する第38回食品産業優良企業等表彰の農林水産大臣賞（食品産業部門）を受賞されました。

食品産業優良企業等表彰は、国民経済の発展及び国民生活の向上に重要な役割を果たしている食品産業に関し、食生活ニーズに対する的確な対応、農商工連携等による地域農林水産物の利用増進、生産性の向上、流通の合理化、3Rの推進・省エネ等による地球環境の保全、消費者対応等について、顕著な功績を挙げた者及び食品の製造加工等において高度の技術・技能を有する者に対して農林水産大臣賞及び農林水産省食料産業局長賞を授与するものです。

今回、井村屋株式会社様が「栄養・健康に配慮した食品の開発・普及の面で食品産業の発展に功績のあった者」として農林水産大臣賞（食品産業部門）を受賞されました。

功績の概要として、高齢者の健康寿命の延伸が重要とされる中、高齢者の低栄養に着目。同社が持つ豆腐製造技術を生かし、豆腐本来の美味しさを維持しながら、通常の倍のカロリーが摂取できる「高カロリー豆腐」について、MIE LIP伊賀（伊賀市立上野総合市民病院）や地元原料メーカー、行政と連携して開発し、食事介入試験実施によるエビデンスを得て、販売を開始。三重県をはじめとした高齢者施設を中心に販売されていることが評価されました。

平成29年3月6日、東京都内で授賞式が行われました。

現在も新たな取組として、高齢者向けの高カロリーデザートの開発をめざし、介護施設や大学が参加した協議会を設置して取組が行われています。今後の商品が期待されます。



#### 高カロリー豆腐

##### 【商品の特徴】

- ・通常の豆腐と同様に調理が可能
- ・同社通常豆腐と比較して、約2倍のカロリーが摂取可能
- ・三重県産の大豆と尾鷲海洋深層水（にがり）を使用

##### 【臨床試験結果】

- ・QOLが向上
- ・アルブミンが増加
- ・体重、筋肉量が増加