

報道関係者各位

森永乳業クリニコ株式会社

## 医療・介護の現場だけではない、コーヒーやケーキにも使われている とろみ調整食品の新たな可能性をご紹介します

森永乳業グループの森永乳業クリニコ株式会社は、とろみ調整食品を発売し、昨年で20年を迎えました。発売当初から大切にしているのは、飲み込みにくいと感ずる方が“安心して”、“おいしく”、飲料や食品を召し上がっていただくこと。そのためにこだわり続けたのは、飲み込みやすいつるりとした物性と飲料や食品本来の風味や色調を損なわないこと、そして使い勝手の良さです。

介護食としてのイメージが強いとろみ調整食品ですが、いま医療・介護の現場だけでなく、喫茶店や洋菓子店など、身近なところでも活用されています。当社では、高い品質にこだわり、追及し続けたからこそ実現に至った、とろみ調整食品の新たな可能性に着目した取り組みをご紹介します。とろみ調整食品の新たな可能性を知っていただき、もっと身近に感じていただくきっかけになればと考えております。

### ◇コメダ珈琲店 (<https://www.komeda.co.jp/>)

創業56年の喫茶店チェーン「コメダ珈琲店」の公式オンラインショップで2022年より販売している「TOROMI COFFEE（とろみコーヒー）」の開発協力をさせていただきました。喫茶店でコーヒーを飲みながらくつろぎの時間を過ごす。そんなひと時をいつまでも楽しんでいただきたいという思いから開発された商品です。

#### 製品情報



■個包装のインスタントコーヒー。カップに150ccのお湯を注ぎ、本品を入れてすぐに15秒程度かき混ぜると、1~2分程度でとろみがつきます。とろみの状態を確認してからお召し上がりください。



中身の写真

コーヒー粉末ととろみ調整食品の粉末の大きさが異なるため、別々に計量して1袋に充填

■嚥下機能が低下した方でも飲みやすく、寒い時季でも冷めにくいという特長があります。  
「第8回介護食品・スマイルケア食コンクール」（農林水産省後援）では、審査委員長賞を受賞。

■コメダ珈琲店 公式オンラインショップや介護用品カタログにて販売中。製品の詳細は下記の二次元コードよりご覧いただけます。

コメダ珈琲店  
公式オンラインショップ  
とろみコーヒー



飲み込みに不安がある方はもちろん、そうでない方も新食感のコーヒーとしてお試しいただくことで、コーヒー本来の味を損なわないおいしさを体感し、とろみ調整食品を身近に感じてもらえるきっかけになればと考えております。

開発背景に関する情報は、当社HP【<https://www.clinico.co.jp/news/toromi-001.html>】にも掲載しております。

オンラインショップでの販売に加えて、2024年5月29日(水)より、コメダ珈琲店の一部店舗でも店内ご飲食メニューとして販売開始しております。詳しくは、コメダ珈琲店HP (<https://www.komeda.co.jp/>)をご確認ください。

# News Letter

《監修》歯科医師・日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士 谷口裕重先生(朝日大学歯学部)

《販売者》石光商事株式会社 / 《開発協力》森永乳業クリニック株式会社

## ◇パティスリー ラ・ヴィ・ドゥース(<https://www.laviedouce.jp/>)

創業から20年以上、地元の人に愛されている洋菓子の名店。オーナーパティシエの堀江さんは、世界的に権威のある洋菓子店コンクールで優勝したこともある経歴の持ち主です。

繊細な洋菓子にとろみ調整食品を活用することにした決め手は、①風味や色調を損なわないこと、②加熱不要で溶けやすいこと、③とろみの程度が調整しやすいことの3点です。「つるりんこ Quickly」を使用することによって、かき氷ソースは、氷の上に程よく乗りつつ、少しずつ中にもしみ込む最適なソースに。ケーキのクリームは、生クリームと混ぜ合わせる液体に事前にとろみをつけることによって離水を防ぎ、固形性を維持できるようになったとご評価いただいております。

堀江さんのおいしさへのこだわりやパティシエの視点から「つるりんこ Quickly」と洋菓子の相性に関しては、当社 HP【[https://www.clinico.co.jp/pdf/news/toromi\\_002.pdf](https://www.clinico.co.jp/pdf/news/toromi_002.pdf)】にも取材記事を掲載しております。

▽実際に「つるりんこ Quickly」を活用いただいた洋菓子



### 「ラヴィ氷 練乳いちご」

自家製いちごジャムとクレーム・シャンティを使ったショートケーキ風のかき氷。

#### 作り方

- ①生のいちごを砂糖と煮詰めたら、レモン汁とつるりんこ Quicklyを加えて自家製いちごジャムを作る。
- ②氷といちごジャムを交互に盛りつける。
- ③最後にクレーム・シャンティ(生クリームに砂糖を加えて泡立てたもの)を乗せる。

#### 材料

純水	適量	<クレーム・シャンティ>
<いちごジャム>		クリーム 35% 50g
いちご	75g	クリーム 45% 50g
砂糖	32g	砂糖 8g
水	22g	total 108g
つるりんこ Quickly	0.8g	
レモン汁	0.1g	
total	129.9g	デコレーション用粉糖 適量
		練乳 適量

### 「サングリア」

オレンジのクレーム・シャンティと赤ワインのムースを使ったケーキ



## ◇株式会社ダロワイヨジャパン(<https://www.dalloyau.co.jp/>)

パリに本店を構える老舗洋菓子店の「ダロワイヨ」。数ある商品の中でも1832年から作られているマカロンはお店の人気商品で、100種類以上を提供し続けています。パティスリーシェフであり、製品開発部長の中野さんは、フランスで得た知識と経験を活かしつつ、ダロワイヨらしさを維持することを何よりも大切に考えて新商品を開発しているとのこと。

マカロンのクリームにとろみ調整食品を活用することにした決め手は、①風味や色調を損なわないこと、②溶けやすく、なじみやすいこと、③少量でクリームの保水効果を高めることの3点です。

## News Letter

クリーム本来のおいしさやなめらかさを損なわず、日持ちにも重要な生地への水分移行を防ぐことができたことで、更なるおいしさを実現することができたとご評価いただいております。

中野さんの洋菓子作りの際の素材へのこだわりやパティスリーシェフの視点から「つるりんこ Quickly」と洋菓子の相性に関しては、当社 HP

【[https://www.clinico.co.jp/pdf/news/toromi\\_003.pdf](https://www.clinico.co.jp/pdf/news/toromi_003.pdf)】にも取材記事を掲載しております。

▽実際に「つるりんこ Quickly」を活用いただいたマカロン



つるりんこ Quickly を使用した季節のマカロン  
(手前からラフランス、ミックスベリー、  
マンゴーパッション)



《参考》

### ◆「とろみ調整食品」とは

2000 年頃、病院では口から食べることができない患者様は鼻からチューブで栄養を摂ることが一般的でした。そのような中、口から食べることを取り戻すリハビリが急速に広がり、食事や飲み物を食べやすい食形態に調整するために「とろみ調整食品」が開発されました。

当時、市場では“食事や飲み物にただとろみをつける”ことだけを目的にした製品が主流でしたが、医療現場での使い勝手(溶かしやすさ、より安全な物性)、食事の本来の味を損なわないおいしさにこだわりぬいて開発したのが当社で初めて発売したとろみ調整食品「つるりんこ」です。

### ◆とろみ調整食品市場の動向

とろみ調整食品を含む、咀嚼・嚥下補助食品の市場規模は、2021 年時点に 545 億円で、以降も年間 105%前後の成長が見込まれており、2026 年には 680 億円規模となる見込みです。\*1

\*1:2022 年版高齢者/病者用食品市場総合分析調査 咀嚼・嚥下補助食品/株式会社シード・プランニング調べ  
当社とろみ調整食品は、直近 10 年で 2 倍近く伸長しています(当社出荷数量比)。

### ◆当社「とろみ調整食品」ラインアップ



# News Letter

◆当社「とろみ調整食品」のあゆみ [【https://www.clinico.co.jp/news/tsururinko20.html】](https://www.clinico.co.jp/news/tsururinko20.html)

## つるりんこ発売20年のあゆみ ～食べる喜びをお届けするために～



栄養補助食品をもっと身近に！「Enjoy Smile レシピ<sup>®</sup>」を公開中です。

[【https://www.clinico.co.jp/smile/deliciousness/recipe/】](https://www.clinico.co.jp/smile/deliciousness/recipe/)

<森永乳業クリニコ株式会社について>

森永乳業クリニコ株式会社は、1978年に設立以降、通常の食事だけでは体に必要な栄養を満たすことができない方のための食品を開発・販売しています。入院されている方、老人ホームや介護施設に入居されている方、ご自宅にお住まいになっている方、どなたもご使用いただけるよう、医療・介護施設向けの販売や、森永乳業の通信販売など幅広く展開しています。※2024年3月1日付で社名を株式会社クリニコから森永乳業クリニコ株式会社へ変更いたしました。

お問い合わせ先

森永乳業クリニコ株式会社 クリニカルマーケティング部 マーケティング企画グループ

TEL:03-3793-4101 MAIL:clinico-media@morinagamilk.co.jp

<お客さまからのお問い合わせ先> 通話無料:0120-52-0050 \*受付時間:平日 10:00~16:30

ホームページ:<https://www.clinico.co.jp>

以上