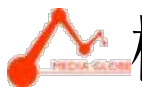


51

培ってきた経験を活かし、システム開発から食品開発まで幅広く社会課題の解決にチャレンジする



株式会社メディア・グローブ

TEL.03-6806-8384 FAX.03-6806-8394

URL <https://mediaglobe.jp/>

【ソフミール公式サイト: <https://yawacan.mediaglobe.jp>】【介護通販サイト (健康ごはんのヘルスディッシュ): <https://healthdish.jp>】



瀧野 芳美
代表取締役

代表者: 代表取締役 瀧野 芳美

所在地: 〒116-0002 荒川区7-22-3-903

資本金: 1,000万円

従業員: 3人

創業年: 平成16年

業種: システム開発、介護食品製造

事業内容: ホームページの企画/制作/管理/運用、データベース連携サイトシステム開発、介護食品提供サービス

経営安定化のための新規事業

平成16年3月にシステム・ホームページ開発・制作運用会社として創業。

顧客の業種形態に応じたカスタマイズや、自社運用のシステムでの不便な点の解消を踏まえた顧客への導入支援で事業を発展させてきた。

しかし、システム開発は受注産業のため、安定した経営には少し心許なかった。そこで経営の安定化を図るため、EC運営のノウハウを生かして「やわらか食」を中心とした「健康ごはんのヘルスディッシュ (<https://healthdish.jp>)」等の介護食通販事業へ参入した。

現在の各事業の比率はシステム開発6に対して介護食提供サービスが4の割合。



踏まえ長期保存可能なやわらかい食事の開発に着手した。

瀧野氏は「今回の繋がりの中で、MACC プロジェクト・各食品技術センターの方々とは、どれか一つ欠けても、この商品を世に送り出す事はできなかった」と語る。

現在は、缶詰メーカーに製造を委託しているが、近い将来、自社工場で「缶詰向けやわらか素材の製造」を目指し、販路を拡大しつつある。



ソフミール やわらか缶詰

嚥む力や、飲み込む力が弱くなった高齢者向け介護食は多数存在するが、「ミキサー食」や「ムース食」になってしまい、「食を楽しむ」ことが出来ず、食事をしなくなり低栄養に陥るケースが散見されている。

これでは、介護される側もする側も、負担が増えてしまうという観点から、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの特許技術「凍結含浸法」を使った、「ソフミール やわらか缶詰」の開発に乗り出した。

平成27年から開発に着手したが、①缶詰にする際の圧力や高熱で食材の形が保てない、②長期保存時に形が維持できない、③移動の際に揺れて崩れてしまうといった問題が多々生じ頓挫をしかけた。そんな時、門をたたいたのがMACCプロジェクト。コーディネータの支援の元、東京都立産業技術研究センターの食品技術センターにも協力を仰ぎ、最終的には「凍結含浸法」を開発した「広島県立総合技術研究所食品工業技術センター」の協力を得ることとなり、素材の形を保ちつつ、歯ぐきでつぶせる柔らかさを出すことに成功した。

更に東日本大震災の被災者より寄せられた声で、実際の災害現場では避難所に逃げても高齢者や障害者に向けた食事が無いという事を知り、これから益々増える高齢者と必ず来る大災害に



柔軟な対応ができる体制づくり

システム開発で培ってきたノウハウと、柔軟性のある開発力でジャンルを絞らず、あらゆることをやってきたことで、組み合わせなど柔軟に対応できる体制が整っていることが強み。

介護サービスの必要性が高まる一方で、深刻な介護人材不足が懸念される今だからこそ、「介護食で介護する側される側の負担を少しでも和らげたい!」の思いが、困難を乗り越える原動力となり商品化へと導いてきた。

また、「ソフミール やわらか缶詰」が、日刊工業新聞や高齢者住宅新聞へ掲載された事や、各賞の受賞等も開発意欲に拍車をかける。介護食のみならず、非常時の備蓄品としての販路も期待できる。

今後も、システムで介護者の負担軽減をする事を目標とし、ゆくゆくは、売上の一部を社会貢献に繋げられないかと、瀧野氏は考える。

◎主な認証・実績等

- ・【ソフミール やわらか缶詰】
第6回荒川区新製品・新技術大賞 入賞
(一社) 防災安全協会「SDGs 防災大賞 2023」日本食育学会賞

◎メディア紹介

- 【ソフミール やわらか缶詰】
- ・令和5年4月6日 NHK「あしたが変わるトリセツショー」『缶詰の達人集結! 超時短でプロの味』
- ・令和4年9月28日 高齢者住宅新聞 14面『やわらか非常食開発』
- ・令和4年11月17日 日刊工業新聞 26面『file いい話』