

株式会社 辰馬コーポレーション

新方式を採用した本格京料理の「やわらか介護食」の試作開発

本事業は、従来のペースト状のソフト介護食の手法と、酵素を用いた「凍結含浸法」という新しい手法を融合することにより、食材の形を崩さずに、本格的京料理の味を保ち、多くの種類のソフト介護食を試作開発する事業である。

■ 代表者	代表取締役 辰馬 雅子	■ 所在地	〒615-0051 京都市右京区西院安塚町23番地
■ 設立	平成10年5月8日	■ 実施場所	〒615-0067 京都市右京区西院小米町ルピナスKOGOME 1A 辰馬コーポレーション（第二工場）
■ 資本金	45,000千円	■ TEL/FAX	TEL. 075-322-1913 / FAX. 075-322-1914
■ 従業員数	8人	■ URL	http://tatuumacorp.jp/
■ 業 種	飲食料品小売業	■ E-mail	sensyou@sirius.ocn.ne.jp

目的、取組のきっかけ

◆ 当社の概要

当社は、父親が経営する株式会社 駿の京都支店として京都西院に開業し、その後、株式会社 辰馬コーポレーションとして独立しました。

代表の辰馬氏は、大学にて管理栄養学を学びながら調理師専門学校にも通い、日本料理の板前修業も行うことで、勘や経験に加えて理論的な考え方を身に付けました。更に高級割烹店にて経験を積んでいます。

「京料理せんしょう」として開店以来、地元のお客様に愛され22年になります。お客様も歳を重ねられ4世代で来店されるケースが増えております。

◆ 本事業のきっかけ

家族4世代が気持ちよく過ごして頂くために、完全個室化やバリアフリー化を推進しました。その後、ご高齢のお客様が安心して食べられる日本料理を提供してほしいとの声を聞くようになりました。

これまでの介護食はミキサー食が主流でしたが、食材に制限があることや食品添加物が混入する可能性がありました。また、日本料理のように目で楽しむことも出来ず、美味しくないとの声もありました。



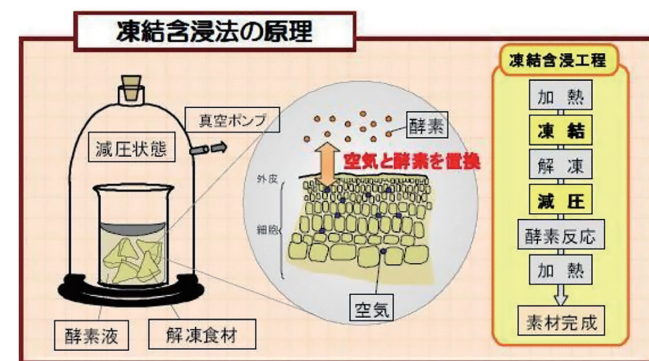
車椅子でのお食事

その様な状況の中、日本料理アカデミーから介護食プロジェクトへの参加に声をかけて頂き参加させて頂くことになりました。専門的な技術や医学的な知見を学ぶ中、今回のコア技術である「凍結含浸法」に出会うことが出来ました。

取組内容

◆ 凍結含浸法

「凍結含浸法」とは、酵素を使用して食材の形を崩さずに柔らかくする手法で、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターが開発したものです。簡単に説明しますと、食材を凍結して組織細胞間の隙間を広げた後に解凍し、減圧装置の中で食材内部の空気と外部の物質を置換する方法です。細胞間の接着物質を分解する酵素を含浸することで、食材を見た目はそのまま歯茎や舌で簡単につぶせるほど柔らかくすることが可能となります。



◆ 製造方法の開発

商品化に当たり、「凍結含浸法」では、輸送時に食材の形が崩れてしまう欠点があり改良が必要でした。

日本料理としての見た目や味を出すために試行錯誤を繰り返し、これまでのペースト方式に「凍結含浸法」を組み合わせた新規の製造方法の開発に成功しました。製造方法について特許登録することが出来ました。

◆ やわらか京料理の開発

日本料理においては、様々な食材を用いたメニュー開発をする必要があります。開発の目標は、「ハレの日のご馳走」をキャッチフレーズにして、京料理のプロの料理人が料理した美味しくて、安全・安心なやわらか介護食を完成させることです。

企業概要

当社は、京料理の伝統と文化を継承することを使命としています。京料理の提供を中心に、やわらか介護食、日本料理商品の販売など事業展開を行っています。お客様や時代の要求に応えるべく、幅広い年代のお客様が安心して楽しめる様、日々努力をしております。

主要製品

- ・「京料理せんしょう」の運営
- ・やわらか京料理の製造販売
- ・京料理カフェ「おづ」の運営
- ・京料理商品の製造販売



京料理カフェ「おづ」

会席料理の一例

主要取引先

- ・一般客
- ・百貨店
- ・宅配介護業者

主な保有設備

- ・充填機
- ・急速凍結庫
- ・低温保存庫
- ・自動包装機

具体的な目標として、次の3項目を設定しました。

- ①「京料理せんしょう」として提供出来る「本物の京料理介護食」である味や見た目であること。
- ②介護食としてご高齢者が安心して食べることが出来るような柔らかさが有ること。
- ③雑菌や食品添加物を含まず、劣化が無いこと。

◆ お客様に安心安全な日本料理を提供

今回のものづくり補助金の支援により、食材に酵素を付与する充填機、酵素を反応させるための低温保存庫、加熱処理後に菌の発生を防止するための急速凍結庫、品質保持のためのパッケージを行う自動包装機を導入しました。

また、衛生管理を確立するため外部諮問機関と契約を結び衛生管理計画をもとに改善活動を行っています。



製造工場

成果と今後の展開

◆ 商品開発

具体的な商品としては、単品の料理の他に柔らかシリーズとして、「炊き合わせ」や「焼き物」のセットの開発。また、おせち料理などのお重の開発を行いました。

「やわらか介護食」は、「京料理せんしょう」での提供の他に、百貨店、宅配介護の(株)はーと&はあとライフサポート様で取り扱って頂くようになりました。



筍の土佐煮



見た目は硬そうですが、スプーンで押すと簡単につぶれます。

◆ 百貨店等からの受注

近鉄百貨店を始め高島屋、大丸、阪急百貨店など百貨店の通販サイトからの受注を頂くことが出来ました。今年度は顧客ニーズを更に盛り込み、減塩おせち料理で500食の受注を目指しており、母の日や敬老の日などで実績を積んでいる状況です。



やわらかおせち むつみの重

◆ 「京料理せんしょう」のブランディング

「京料理せんしょう」が持続的に発展していくためには、ブランディングが必要と考えています。当社は、勘や経験だけで無く理論的な考え方や科学的根拠を持って日本料理を提供していることを訴求していく考えです。これにより取引先様からの信頼を得て事業拡大を図っていくことを考えています。

◆ 今後の展開

① ジュレの開発

やわらか介護食と京料理の技術を活かしたジュレで、美味しいやわらか食を更に美味しく栄養価も高く、高齢者でも包み流し込むことができます。

② 医療機関向け

将来的には、医療機関向けに介護食の提供することを目指しております。医療機関向けに提供するためにはエビデンスが必須となり、HACCPやISO22000への対応も必要となります。そのため、専用工場の設立も視野に入れています。