

NEWS RELEASE

報道関係者 各位

2026 年 9 月 17 日



～食べやすさに配慮した「おもち」2 品を新発売、やわらかさの選択肢も 3 段階に拡充～ **食べる力の変化に寄り添い、シームレスな食支援へ** [あいと®]シリーズの 9 商品を 2026 年 10 月 1 日から販売開始

大塚グループの経腸栄養剤メーカーであるイーエヌ大塚製薬株式会社(本社:岩手県花巻市、代表取締役社長:橋川 秀治)は、高齢者の「食べる力」の変化に寄り添い、状態に応じて食事を選び続けられる環境づくりを支援するため、[あいと®](※1)商品のラインナップを拡充します。これまで、[舌でくずせる食事]と[かまなくてもよい食事]を中心に展開していましたが、新たに[簡単にかめる食事]区分を設け、やわらかさの選択肢を 3 段階に拡充します。

[簡単にかめる食事]では計 7 品(フリーズドライ 4 品、冷凍ハンバーグ 3 品)を追加します。さらに既存の[舌でくずせる食事]では、お客様から要望の多かった「おもち」2 品を新たに発売します。いずれの商品も 2026 年 10 月 1 日から販売を開始します。

近年、高齢化の進展やオーラルフレイルへの関心の高まりを背景に、食べる力の変化に応じた食事へのニーズが高まってきています(※2、※3)。食べにくさを感じ始めた方、食事の形態に配慮が必要な方、またその間で段階的な選択肢を必要とする方など、求められる食事のやわらかさは一人ひとり異なります。今回、[簡単にかめる食事]を追加することで、やわらかさの選択肢を 3 段階へ拡充し、利用者の状態変化に応じた継続的な食事選択を可能にする『シームレスな食支援』の実現を目指します。

特に今回の新商品では、食べやすさに配慮した「おもち」2 品をラインナップに加えました。おもちは日本の食文化に根づいた身近な食品である一方、食べる力に不安がある方にとっては食べにくさを感じやすい食品の一つです。「おもちをもう一度食べたい」「家族と同じおもちを楽しみたい」といった利用者の思いに応え、食の楽しみを広げる新たな選択肢として提供します。

(※1) = 「I eat」(私は食べる)という、能動的で自発的な意味を込めています。

(※2) =内閣府「令和 7 年版高齢社会白書」 https://www8.cao.go.jp/kourei/whitepaper/w-2025/html/gaiyou/s1_1.html

(※3) =国立長寿医療研究センター「オーラルフレイルとは」 https://www.ncgg.go.jp/hospital/Swallowing_and_Continence/Oral_frailty/

[あいと®]の 3 つのやわらかさ



1. 開発背景

[あいーと®]はこれまで、「舌でくずせる食事」と「かまなくてもよい食事」を展開し、食事に配慮が必要な方の「食べたい」という思いに応えてきました。一方で、「食べる力」の変化には個人差があり、常食に近い食感を保ちながらも食べやすい、中間的なやわらかさを求める声もありました。

そこで今回、新たに「簡単にかめる食事」を追加し、「簡単にかめる食事」、「舌でくずせる食事」、「かまなくてもよい食事」の3段階で、利用者の状態に応じた食支援をより切れ目なく提供できるラインナップとしました。

「簡単にかめる食事」は、常食に近い食感を保ちながら、食べやすさとたんぱく質補給に配慮した商品です。利用者の状態変化に応じて継続的に選択できるラインナップを目指しました。

また、「舌でくずせる食事」区分では、「おもちをもう一度食べたい」「家族と同じおもちを楽しみたい」といった声に応え、おもち2品を新たにラインナップしました。食べ慣れた味を楽しむ機会を提供し、食事の満足感やQOLの向上に貢献します。

2. 新たなやわらかさの追加 「簡単にかめる食事」

「簡単にかめる食事」は、常食に近い食感と食べやすさを両立し、たんぱく質補給にも配慮したシリーズです。今回、手軽に「たんぱく」シリーズとして、フリーズドライ4品、きちんと「たんぱく」シリーズとしてWたんぱくハンバーグ3品の計7品を追加します。

＜手軽に「たんぱく」シリーズ フリーズドライ 特長＞

手軽に「たんぱく」シリーズは、1杯でたんぱく質10gを摂取できます。食事量が少ないときのもう一品や、小腹がすいたときの間食として、手軽にたんぱく質を補えます。常温保存が可能で持ち運びやすく、お湯を注いで数分待つだけで完成するため、忙しいときや外出先でも便利にご利用いただけます。

＜手軽に「たんぱく」シリーズ フリーズドライ 4品 製品概要＞

商品名	チキンカレー	豚肉のトマトカレー	豚肉のトマト煮	豚肉のポトフ風
希望小売価格	486円(税込)	518円(税込)	518円(税込)	518円(税込)
商品サイズ	縦130mm×横82mm×厚さ28mm			
賞味期限	製造から480日以上(予定)			
発売日	2026年10月1日(予定)			
保存方法	常温(直射日光及び高温多湿を避けて保存)			
販売地域	日本国内(一部離島を除く)			
購入方法	あいーと・ヒノーラ公式通信販売 TEL:0120-400-141 FAX:0120-834-130 インターネットURL: https://www.ieat.jp/			

商品名	画像	内容量	栄養成分	調理方法
チキンカレー		21.0g	エネルギー…90kcal たんぱく質…11.9g 脂質…2.4g 炭水化物…5.0g 食塩相当量…1.0g	①中身を器に入れる。 ②熱湯100mlを注ぐ。 ③やさしくかき混ぜて数分*おいたら完成。

豚肉のトマトカレー		20.8g	エネルギー…88kcal たんぱく質…10.7g 脂質…2.5g 炭水化物…5.6g 食塩相当量…1.0g	* 待ち時間は商品ごとに異なります。 <待ち時間の目安> チキンカレー 約 3 分 豚肉のトマトカレー 約 5 分 豚肉のトマト煮 約 5 分 豚肉のポトフ風 約 3 分
豚肉のトマト煮		24.0g	エネルギー…96kcal たんぱく質…14.3g 脂質…1.8g 炭水化物…5.6g 食塩相当量…1.3g	
豚肉のポトフ風		18.9g	エネルギー…74kcal たんぱく質…11.2g 脂質…0.7g 炭水化物…5.7g 食塩相当量…1.0g	

※写真は盛り付け例です。

<きちんと「たんぱく」シリーズ Wたんぱくハンバーグ 特長>

きちんと「たんぱく」シリーズは、動物性と植物性の2つのたんぱく質を組み合わせ、1皿でたんぱく質 30g を摂取できます。常食よりやわらかく、[舌でくずせる食事]よりしっかりとした食感に仕上げ、おいしさと食べやすさ、たんぱく質補給を両立しました。

<[簡単にかめる食事] きちんと「たんぱく」シリーズ 冷凍ハンバーグ 3品 製品概要>

商品名	Wたんぱくハンバーグ デミグラスソース	Wたんぱくハンバーグ 和風玉ねぎソース	Wたんぱくハンバーグ トマトソース
希望小売価格	842 円(税込)		
商品サイズ	縦 120 mm×横 150 mm×厚さ 30 mm		
賞味期限	製造から 180 日以上(予定)		
発売日	2026 年 10 月 1 日(予定)		
保存方法	-18℃以下で保存		
販売地域	日本国内(一部離島を除く)		
購入方法	あいと・ヒノーラ公式通信販売 TEL:0120-400-141 FAX:0120-834-130 インターネット URL: https://www.ieat.jp/		

商品名	画像	内容量	栄養成分	温め時間
Wたんぱくハンバーグ デミグラスソース		132g	エネルギー…296kcal たんぱく質…34.5g 脂質…10.2～17.2g 炭水化物…8.6g 食塩相当量…1.6g	電子レンジ: 2 分 10 秒 (500W) 1 分 50 秒 (600W) 蒸し器: 20 分

W たんぱくハンバーグ 和風玉ねぎソース		132g	エネルギー…289kcal たんぱく質…34.3g 脂質…9.7～16.2g 炭水化物…9.0g 食塩相当量…1.7g	電子レンジ: 2分10秒(500W) 1分50秒(600W) 蒸し器:20分
W たんぱくハンバーグ トマトソース		132g	エネルギー…279kcal たんぱく質…34.5g 脂質…9.7～16.2g 炭水化物…6.2g 食塩相当量…1.0g	電子レンジ: 2分20秒(500W) 2分(600W) 蒸し器:20分

※写真は盛り付け例です。

3. 注目の新商品 食べやすさに配慮した「おもち」2品

[舌でくずせる食事]に、お客様から要望の多かった「おもち」2品を新たに追加しました。「おもちをもう一度食べたい」「家族と同じものを楽しみたい」といった声に応え、食べやすさに配慮しながら、おもちならではの楽しみを味わえるラインアップとしました。

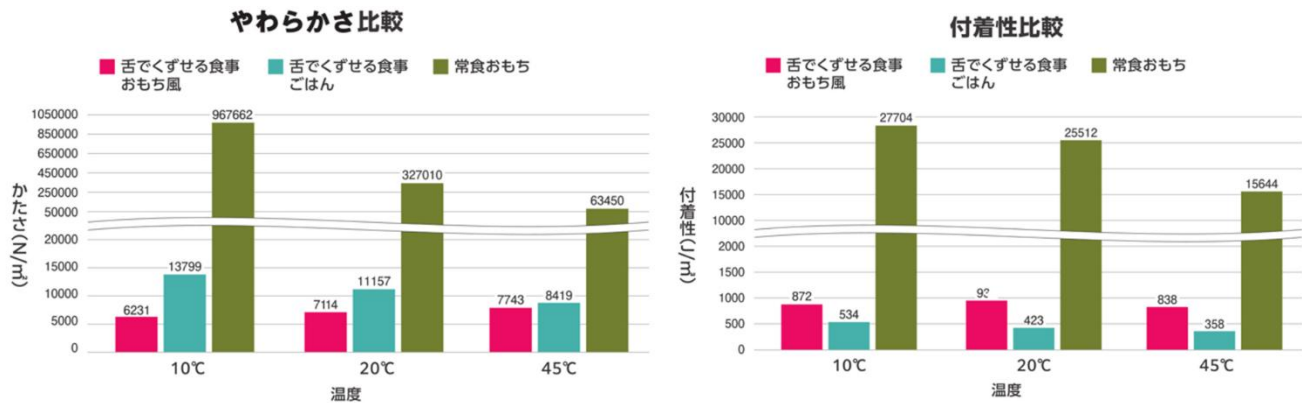
<[舌でくずせる食事] おもち商品 特長>

今回発売するおもち商品は、なめらかでべたつきにくく、やわらかな食感に仕上げています。同シリーズと同等のかたさ・付着性※に調整し、温度変化によるかたさの変化にも配慮しました。おもち本来のおいしさを楽しみながら、食べやすさにも配慮した商品です。

※付着性は、食べ物が歯や舌、上あごなどのお口の中へのくっつきやすさの度合いを表します。

<おもちの物性比較>

以下は、温度別のやわらかさ・付着性の比較です



※当社実測値

<[舌でくずせる食事] おもち 2品 製品概要>

商品名	おしろこ風	みたらしおもち風
希望小売価格	410 円(税込)	
商品サイズ	縦 120 mm×横 150 mm×厚さ 30 mm	
賞味期限	製造から 180 日以上(予定)	
発売日	2026 年 10 月 1 日(予定)	

保存方法	-18℃以下で保存
販売地域	日本国内(一部離島を除く)
購入方法	あいーと・ヒノーラ公式通信販売 TEL:0120-400-141 FAX:0120-834-130 インターネット URL: https://www.ieat.jp/

※[かまなくてもよい食事]ではありません。
※おもちは小さくカットまたは崩してからお召し上がりください。

商品名	画像	内容量	栄養成分	温め時間
おしろこ風		95g	エネルギー…200kcal たんぱく質…5.4g 脂質…9.2g 炭水化物…23.9g 食塩相当量…0.3g	電子レンジ: 3分30秒(200W) 1分20秒(500W) 蒸し器:20分
みたらしおもち風		95g	エネルギー…170kcal たんぱく質…5.8g 脂質…7.1g 炭水化物…20.6g 食塩相当量…1.3g	電子レンジ: 4分(200W) 1分20秒(500W) 蒸し器:20分

※写真は盛り付け例です。

【会社概要】

社 名:イーエヌ大塚製薬株式会社 (URL:<https://www.enotsuka.co.jp/>)

設 立:2002年3月26日

代 表 者:代表取締役社長 橋川 秀治(はしかわ しゅうじ)

本社所在地:〒025-0312 岩手県花巻市二枚橋第4地割3-5

資 本 金:15億1,000万円

株 主:株式会社大塚製薬工場、雪印メグミルク株式会社

従 業 員 数:424名(2025年12月31日現在)

事 業 内 容:経腸栄養剤、医療食、高齢者用食品、各種病者用食品などの研究・開発、製造、販売及び輸出入

***商品写真をご希望の報道関係の方は下記までメールでご請求ください。画像データをお送りいたします。**

***新商品の試食をご用意いたします。ご希望の方は下記までメールでご連絡ください。**

以上

< 報道関係者からのお問い合わせ先 >

イーエヌ大塚製薬株式会社 担当:松崎・大西

TEL:03-6632-3511 FAX:03-6632-3510 E-mail:eno_ieat_press@otsuka.jp

< 商品に関するお問い合わせ先 >

イーエヌ大塚製薬株式会社 お問い合わせ窓口

TEL:0120-357-770 9:00~17:00(土・日、祝日、弊社休業日を除く)

あいーと・ヒノーラ公式ホームページ URL:<https://www.ieat.jp/>