

平成 24 年 7 月 2 日

各位

株式会社サガミチェーン

「やわらか食」メニュー化のお知らせ

この度、株式会社サガミチェーン（本社：名古屋市守山区森孝 1-1709 社長 鎌田敏行）は、『和食麵処サガミ』にて新たな取り組みとしてシルバー世代向けやわらか食「銀扇御膳」の提供を開始いたします。

「銀扇御膳」は、咀嚼力の低下したご高齢のお客様にもご利用頂ける食べやすさを追求した商品で、一部特許技術「凍結含浸法」を用いております。凍結含浸法とは、2002年に広島県立総合技術研究所食品工業技術センターによって発明され特許化されている新技術です。酵素などを食品素材内部に急速に低圧で含浸させることにより、素材の形状をそのままに維持しプリンのようにスプーンでも食べられるように柔らかくする技術であり、高齢者向け食品、介護用食品などに利用されております。料理や食材の見た目と栄養を損なうことなく、食べやすさを最大限追求しておりますので、咀嚼力が充分ではないご高齢のお客様にも、ご家族やご友人とのお食事をより一層お楽しみ頂けます。

新技術を用いているため、ファミリーレストランで商品化するには原価負担の大きい商品ではありますが、収益を求めず低価格でご提供いたします。

日本は世界で最も早く超高齢社会に突入しました。ご高齢のお客様にも多くご来店頂いている弊社と致しまして、益々地域社会の活性化へ貢献できる努力を続けて参ります。

[やわらか食新メニュー紹介]

銀扇御膳・・・税込 1,050 円

筍とふきの煮物*

チキンカツとやわらかレンコン*の卵とじ

小うどん

やわらかごはん

* 筍とふきの煮物とレンコンは凍結含浸法を使用しています。

【記載内容に関するお問合せ・取材に関するご連絡】

株式会社サガミチェーン

経営企画部 営業企画室 中島 康文

TEL:052-771-2126 E-mail:y_nakajima@sagami.co.jp