

事業内容

配 食 サ ー ビ ス		Instagram		Instagram
		@hokkodeli		

会社概要

【会 社 名】：株式会社ナコム ほっこ DELI 福祉食事業部	【電 話】：072-870-5305
【住 所】：〒578-0901 大阪府東大阪市加納 5-2-8	【F A X】：072-870-5345
【製 造 場 所】：大阪府東大阪市加納 5-16-18	【公 式 H P】： https://hokkodeli.jp/



改訂 2025年9月



福祉向け冷凍商品



いつもいつまでも、
好きなものを食べよう。



「ユニバーサルデザインフード」区分表

区 分	容易にかめる ユニバーサルデザインフード	歯ぐきでつぶせる ユニバーサルデザインフード	舌でつぶせる ユニバーサルデザインフード	かまなくてよい ユニバーサルデザインフード
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安 ※食品のメニュー例で商品名ではありません。	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ
	調理例（ごはん）			
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ
	肉じゃが	やわらか肉じゃが	具材小さめやわらか肉じゃが	ペースト肉じゃが
物性規格	かたさ上限値 N/m ² 粘度下限値 mPa・s	5×10 ³	5×10 ³	ゾル:1×10 ³ ゲル:2×10 ³ ゾル:1500

【UDF拡張規格】そのままの状態では「容易にかめる」～「かまなくてよい」のかたさに当てはまらないが、水分や温度など食事の際に条件が加わることで、各区分のいずれかと同等のかたさ、食べやすさとなる食品

※「ゾル」とは、液体、もしくは固形物が液体中に分散しており、流動性を有する状態をいう。「ゲル」とは、ゾルが流動性を失いゼリー状に固まった状態をいう。
参考掲載資料：日本介護食品協議会

日本摂食嚥下リハビリテーション学会

嚥下調整食分類 2021 と他分類の対応

嚥下調整食分類 2021		他の分類との対応	
易 ↑ ↓ 難	たんばく質含有量が少ない 中間～濃いところみ	UDF ユニバーサルデザインフード	嚥下食 ピラミッド
	とろみ水	0j たんばく質含有量が 少ないゼリー 嚥下訓練食品	L0 (開始食)
	嚥下訓練食品	1j たんばく質含有量を 問わない プリン・ゼリー・ムース 嚥下調整食	L3の一部 (とろみ水)
	2-1 嚥下調整食	均一でなめらかなもの べたつかず、まとまりやすい ミキサー食・ペースト食	L1・L2 (嚥下食I・II)
	2-2 嚥下調整食	やわらかい粒等を含む、不均一なもの	L3 (嚥下食III)
	3 嚥下調整食	形はあるが、口腔内で押しつぶし、 食塊形成が容易なもの	L3 (嚥下食III)
	4 嚥下調整食	形があり、硬すぎず、ばらけにくく、 貼りつきにくいもの 箸やスプーンで切れる やわらかさ	L4 (移行食)

「日本摂食嚥下リハビリ学会誌 25(2):135-149, 2021」または日本摂食嚥下リハビリ学会 HP ホームページ: <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>
「嚥下調整食学会分類 2021」を必ずご参照ください。特別用途食品（えん下困難者用食品許可基準）は省略しています。

「最幸のやわらぎ」

saikou no yawaragi

contents

目次

最幸のやわらぎについて 03・04

まとまりペーストについて 05

お客様の声・推薦の声 06

商品の特徴 07・08

商品一覧

 かまなくて よい ユニバーサルデザインフード	■ ごちそうシリーズ 09・10
	■ 彩りシリーズ セットバック 11 単品パック 12

楽しみ方いろいろ 13

お召し上がり方 14
ご注文／お問い合わせ



「最幸のやわらぎ」とは

硬いものが食べづらい方への

介護食ブランドです。

新しい介護食の価値をご提案します。

※写真はイメージです。

私たちの想い

いつも、いつまでも美味しい料理を
食べてほしいと想いを込めて、
ほっこDEELIが開発した
冷凍介護食「最幸のやわらぎ」。
噛む力と、飲み込む力が弱いという理由で、
みんなと同じ食事を諦めた。
本当は熱々のステーキも、季節のお魚も
そして何よりみんなと同じ食卓で、
同じ食事がしたい。というこの想いを
私たちは叶えます。

今までも、これからも、
あなたや家族は好物で笑顔になれる。
最も幸せな食事の時間を体験しませんか。

管理栄養士

岩本 恵美先生との出会い

「いつまでも、楽しく、食事ができるように。」
と、二十年間高齢者施設で管理栄養士
業務をこなし、数々の経験を重ねてきた
岩本先生。現場で、見た目・味に
こだわった介護食「やわらぎ」を独自に
開発し提供していました。その実際の
料理を見た時の驚きは、これまでの介護食の
概念を覆すものでした。
そんな先生の想い・取り組みに強く共感し、
この美味しい介護食を全国に届けたいと思い、
商品開発を始めました。
試行錯誤を重ね、先生の想いをのせて、
ようやく完成したのが
「最幸のやわらぎ」です。



管理栄養士
岩本 恵美先生

最幸のやわらぎは まとまりペースト食です

まとまりペーストとは？

嚥下(えんげ：飲み込み)に不安のある方のために、食材をなめらかなペースト状にし、粘性や増粘剤を活用し、咀嚼が必要のないまとまりを持たせたお食事で、食塊が形成しやすいのが特徴です。

こんな方に
おすすめ

嚥下機能が弱く、バラけやすい食材だとむせやすい方。
まとまりがあると飲み込みやすい方。

なめらか食感

舌ざわりがよく、
かまなくてよいなめらかさ

まとまりやすい

口の中でまとまり、
スムーズに飲み込みやすい

嚥下しやすい

誤嚥のリスクが軽減

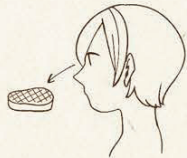


見てわかる！美味しい！から 食べやすい！を実現します。

「最幸のやわらぎ」は刻み食に比べ、見て認識でき、口の中でまとまるため、飲み込みやすく、温めるだけで誰でも簡単に食べられます。

わかる！

どんな料理か
見て認識できる



おいしい！

口の中で、
バラけずまとまる



食べやすい！

まとまって
飲み込みやすい



美味しく、楽しく食べて欲しい

頂いたお客様のお声



食事に配慮が必要な
お子様のご家族様

食事の時間が
楽しみになりました！

最幸のやわらぎを食べてみて、一番感動したのはその美味しさです！お肉やお魚をペーストした時特有の生臭さがなくて驚きました。自分が普段食べている食事と変わらない美味しさ。とろみソースとの2段階構造で単調な味にならず、まさに新しい介護食だと感じました。また最幸のやわらぎは、見た目でも何の料理なのかわかりやすく彩りも豊か。食べる前に目で見て食事への期待感を持つことができるので、とても良いと思いました。華やかな見た目に、家族みんなで「すごい！」「おいしそう！」「とわいおい盛り上がりました！」



介護従事者様

笑顔が増えました！

食事の時間は楽しみなのに、むせ込みやすぐに不安そうにされる方が多くいらっしゃいました。『やわらぎ』を取り入れてからは、まとまりが良く、スムーズに口に運べるので安心して召し上がっていただけています。特に、これまで食事中に咳き込んでいた利用者様が、落ち着いて食べきられた時は職員みんなで喜びました。見た目も常食に近いから、「私もみんなと同じごはんやね」と笑顔を見せてくださるのも嬉しいです。安全と楽しみを両立できるのは、介護の現場にとって本当にありがたいことです。ご利用者の安心した表情を見るたびに、『やわらぎ』を選んで良かったと実感しています。



ご病気のお母様を
支える娘様

心から感謝しています

母が「お肉が食べたい」とつぶやいたとき、何かないかと探してようやく見つけたのが「最幸のやわらぎ」のビーフステーキでした。ひと口食べられた母は、香りや味を感じてとても嬉しそうに笑ってくれました。その姿を見て、私たち家族も安心し、胸がいっぱいになりました。「食べたい」という気持ちに最後まで寄り添っていただけたことが、母にとっても私たちにとっても大きな救いになりました。食べることはただ栄養をとるだけでなく、生きる力や幸せのものと改めて感じました。母の最期の時間に『やわらぎ』があって本当に良かったと、心から感謝しています。

推薦のお声

最期まで、食べたい気持ちを 支える一品。

好きだったものを、もう一度、同じ空間で一緒に食べる。この瞬間が、宝物になる。

食べやすさ、安全性はもちろん考慮されていて、中でも最大の魅力である、見た目の美しさに驚きました。常食と見間違えほどの見た目は、視覚から食欲を引き立て、ソースのとろみで手元調整を可能に。

「食べたい気持ちをあきらめない」ことは、人生を楽しむための大切な力。介護する人・される人の心を支えてくれる一品として、自信をもっておすすめします。



まきの ひろり
牧野 日和 教授
愛知学院大学健康科学部教授、博士(歯学)
言語聴覚士、日本心理学会認定心理士



最幸のやわらぎが
選ばれる

3つの特徴

POINT 01

見た目にこだわる、 美味しさにこだわる

どんな料理か見て認識できる。当たり前のことですが、介護食はそうではありません。そこを私たちは追求し、見て認識いただけるよう再現しました。素材やソースの香りで食欲を誘い、うま味いっぱいの美味しさを詰め込みました。

POINT 02

すぐに使える！ とろみソース入り

ムース状層とソース層の2段階構造になっています。一緒に加熱し、温まるので、とろみソースを別で作る必要がありません。

ムース状層

ソース層
(とろみソース)



POINT 03

状況に合わせた 手元調整が可能！

ムース状の部分のみでも、かまなくてもよいやわらかさなので、そのままでも召し上がっていただけます。とろみソースと混ぜることで、より滑らかになります。体調や、状況に応じて、臨機応変に手元で食べる方により適切な食形態での提供が可能です。



通販サイト
商品ページ

GOCHISOU series

ごちそうシリーズ

普段よりちょっと贅沢な食卓に並ぶ
メインディッシュのシリーズです。



かまなくて
よい



1パック2食入
1食あたり100g



電子レンジ調理
200Wで4分



やわらかとろっと ビーフステーキ

JAN : 4589503440071

牛肉の旨みをギュッと閉じ込めたことで、肉らしさを感じます。
食欲をそそるステーキソースの香りが引き立つ贅沢な一品です。

● 内 容 量 : 1パック (100g×2)

● 栄養価 (100gあたり)	熱量	75kcal
	たんぱく質	7.7g
	脂質	3.1g
	炭水化物	4.1g
	食塩相当量(推定値)	1.0g

● アレルゲン : 牛肉・小麦・大豆・りんご

● 注 意 : ※温めた際に、水滴などでインクがにじむ場合がございますが、品質上問題ありません。



やわらかとろっと 鶏の照焼き

JAN : 4589503440101

甘いタレと鶏の旨みが絶妙に合う日本の伝統的な味わいです。
和食だけでなく、洋食としてもお召し上がりいただけます。

● 内 容 量 : 1パック (100g×2)

● 栄養価 (100gあたり)	熱量	91kcal
	たんぱく質	8.7g
	脂質	2.9g
	炭水化物	7.4g
	食塩相当量(推定値)	1.2g

● アレルゲン : 鶏肉・小麦・大豆

● 注 意 : ※温めた際に、水滴などでインクがにじむ場合がございますが、品質上問題ありません。



やわらかとろっと 豚の生姜焼き

JAN : 4589503440118

生姜の風味が食欲を刺激します。豚の旨み、生姜の香りと程よい
辛味がベストマッチ！

● 内 容 量 : 1パック (100g×2)

● 栄養価 (100gあたり)	熱量	91kcal
	たんぱく質	10.1g
	脂質	3.0g
	炭水化物	5.9g
	食塩相当量(推定値)	1.7g

● アレルゲン : 豚肉・小麦・大豆

● 注 意 : ※温めた際に、水滴などでインクがにじむ場合がございますが、品質上問題ありません。



やわらかとろっと さばの煮付け

JAN : 4589503440088

さばの風味豊かな脂身と深い味わいがダイレクトに伝わる一品。
甘辛い味付けがどこか懐かしさを感じさせます。

● 内 容 量 : 1パック (100g×2)

● 栄養価 (100gあたり)	熱量	132kcal
	たんぱく質	7.8g
	脂質	8.4g
	炭水化物	6.2g
	食塩相当量(推定値)	1.4g

● アレルゲン : さば・小麦・大豆・鶏肉

● 注 意 : ※温めた際に、水滴などでインクがにじむ場合がございますが、品質上問題ありません。



やわらかとろっと さばの味噌煮

JAN : 4589503440095

さばの深い味わいと味噌の風味が相性抜群です。濃厚でコクのある
美味しさを楽しめます。

● 内 容 量 : 1パック (100g×2)

● 栄養価 (100gあたり)	熱量	129kcal
	たんぱく質	7.7g
	脂質	7.8g
	炭水化物	7.1g
	食塩相当量(推定値)	1.4g

● アレルゲン : さば・小麦・大豆

● 注 意 : ※温めた際に、水滴などでインクがにじむ場合がございますが、品質上問題ありません。



通販サイト
商品ページ

IRODORI series

彩りシリーズ

食事の彩りと栄養バランスを整える、
添え野菜のシリーズです。

シーンに
合わせて
使い分け！

すぐ食べたい！
準備の時間を
減らしたい！

3種の野菜と、やさしい味付けの
とろみソースがセットになった、
温めるだけで副菜になる**セットパック**

さまざまな味付けを
楽しみたい！

1種の野菜がたくさん入った、
好きな野菜を好きな分だけ、
自由な使い方が楽しめる**単品パック**

とろみソース付き
**セット
パック**



かまなくて
よい



1パック2食入
1食 野菜3種



電子レンジ調理
200Wで1分30秒

お出汁風味

和
風
セ
ッ
ト



やわらか野菜
和風

JAN : 4589503440125

・れんこん
・花人参
・ほうれん草

●内 容 量 :	1パック65g(れんこん1つ、人参2つ、ほうれん草1つ)×2個入り
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 40kcal
	たんばく質 1.2g
	脂質 0.2g
	炭水化物 8.3g
	食塩相当量(推定値) 0.3g
●アレルギー :	小麦・大豆



やわらか野菜
和風

JAN : 4589503440132

・かぼちゃ
・インゲン
・しいたけ

●内 容 量 :	1パック75g(かぼちゃ1つ、インゲン1つ、しいたけ1つ)×2個入り
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 42kcal
	たんばく質 1.2g
	脂質 0.3g
	炭水化物 8.6g
	食塩相当量(推定値) 0.6g
●アレルギー :	小麦・大豆

コンソメ風味

洋
風
セ
ッ
ト



やわらか野菜
洋風

JAN : 4589503440149

・じゃがいも
・ブロッコリー
・人参

●内 容 量 :	1パック70g(じゃがいも1つ、ブロッコリー1つ、人参1つ)×2個入り
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 34kcal
	たんばく質 1.0g
	脂質 0.3g
	炭水化物 6.9g
	食塩相当量(推定値) 0.5g
●アレルギー :	小麦・大豆



やわらか野菜
洋風

JAN : 4589503440156

・人参
・ほうれん草
・コーン

●内 容 量 :	1パック65g(人参1つ、ほうれん草1つ、コーン1つ)×2個入り
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 47kcal
	たんばく質 1.5g
	脂質 0.7g
	炭水化物 8.6g
	食塩相当量(推定値) 0.2g
●アレルギー :	小麦・大豆

大容量300g
**単品
パック**



かまなくて
よい



1パック300g入
野菜1種類 大容量



電子レンジ調理
200Wで1分～



やわらか野菜
人参

JAN : 4589503440163

●内 容 量 :	1パック300g
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 33kcal
	たんばく質 0.5g
	脂質 0.2g
	炭水化物 7.2g
	食塩相当量(推定値) 0.3g

●アレルギー : 小麦・大豆



やわらか野菜
じゃがいも

JAN : 4589503440170

●内 容 量 :	1パック300g
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 53kcal
	たんばく質 0.8g
	脂質 0.2g
	炭水化物 12g
	食塩相当量(推定値) 0.6g

●アレルギー : 小麦・大豆



やわらか野菜
インゲン

JAN : 4589503440187

●内 容 量 :	1パック300g
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 40kcal
	たんばく質 1.4g
	脂質 0.2g
	炭水化物 8.1g
	食塩相当量(推定値) 0.4g

●アレルギー : 小麦・大豆



やわらか野菜
れんこん

JAN : 4589503440194

●内 容 量 :	1パック300g
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 47kcal
	たんばく質 0.6g
	脂質 0.1g
	炭水化物 11g
	食塩相当量(推定値) 0.1g

●アレルギー : 小麦・大豆



やわらか野菜
ブロッコリー

JAN : 4589503440200

●内 容 量 :	1パック300g
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 37kcal
	たんばく質 2.2g
	脂質 0.4g
	炭水化物 6.1g
	食塩相当量(推定値) 0.6g

●アレルギー : 小麦・大豆



やわらか野菜
しいたけ

JAN : 4589503440217

●内 容 量 :	1パック300g
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 33kcal
	たんばく質 1.2g
	脂質 0.2g
	炭水化物 6.7g
	食塩相当量(推定値) 0.6g

●アレルギー : 小麦・大豆



やわらか野菜
ほうれん草

JAN : 4589503440224

●内 容 量 :	1パック300g
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 37kcal
	たんばく質 1.9g
	脂質 0.5g
	炭水化物 6.3g
	食塩相当量(推定値) 0.2g

●アレルギー : 小麦・大豆



やわらか野菜
かぼちゃ

JAN : 4589503440231

●内 容 量 :	1パック300g
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 61kcal
	たんばく質 0.6g
	脂質 0.2g
	炭水化物 14.2g
	食塩相当量(推定値) 0.1g

●アレルギー : 小麦・大豆



やわらか野菜
コーン

JAN : 4589503440248

●内 容 量 :	1パック300g
●栄 養 価 (100gあたり)	熱量 91kcal
	たんばく質 2.7g
	脂質 2.0g
	炭水化物 15.5g
	食塩相当量(推定値) 0.1g

●アレルギー : 小麦・大豆

ごちそうシリーズ 彩りシリーズ

合わせて使える！

「ごちそうシリーズ」と、「彩りシリーズ」を組み合わせ
ご使用いただくと、お好みのワンプレートが手軽に！

レンジで温めて盛り付けるだけで、華やかな一皿が完成。

大切な記念日やお祝いのひとときに、
「最幸のやわらぎ」がそっと寄り添います。

手軽な準備で調理の時間を短縮し、
ご家族と過ごす大切なひとときを増やしてほしい。

お子さまの「はじめて」も、
おじいちゃんの「もう一度」も叶えられるように。

食事の時間が、いつも楽しく温かい時間であるように
私たちは、その一歩を支えています。

彩りシリーズ

ごちそうシリーズ

アレンジレシピにも！

「最幸のやわらぎ」のお食事はそのまま召し上がっていただくだけで
なく、ちょっとしたアレンジで毎日の食卓をより豊かにしてくれます。
食材として使うことで、おかゆのバリエーションが増えたり、単調に
なりがちな献立にも変化をもたらします。しかも無駄なく使い切れる
ので、コスト面でも安心。

そのままでも、アレンジでも、お好みに合わせた使い方ができる頼も
しい一品です。

献立の幅

コストカット

公式HP

その他の
アレンジレシピは
こちらから！



焼きとうもろこし

本製品に関するご注意

摂食嚥下障害がある方の本商品の喫食につきましては、医師や専門家にご相談ください。
本商品は消費者庁の許可する特別用途食品（えん下困難者用食品）ではありません。

1 パック分のお召し上がり方

レンジ調理

- 1 冷凍庫から取り出し、
ミシン目に沿ってパックをひとつずつに切り離す。
- 2 電子レンジ200w 4分加熱する。
※目安の調理時間でも冷たい場合は、500w 10秒ずつ温めてください。
※200wが無い場合は解凍モード後に、500w 10秒ずつ温めてください。
- 3 パックのまま3分間待ち、フタを剥がす。
パックの細い方から滑り出し盛り付けて完成。



注意

※開封時や容器に移す時には、中身の飛び散り、やけどにご注意ください。
※開封時に袋のフチ・切り口で手を切らないようにご注意ください。

ご注文／お問い合わせ

個人で
ご購入

ネット通販にて
ご購入いただけます
<https://shop.hokkodeli.jp>

BASE



施設で
ご購入

公式HPの「お問い合わせ／サンプル依頼」または、
下記アドレスにて直接お問い合わせください

☎ 0800-888-7568

✉ hokkodeli@nacom.jp

株式会社ナコム ほっこ DELI 福祉食事業部

【定休日】土・日・祝
【受付時間】月～金 9:00～17:00



公式LINEにて、ご相談も承っております
ご不明点・ご相談がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

