



ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会

ニュースリリース



かいちちゃん



ユニバーサルデザインフード



ささえちゃん

令和6(2024)年6月吉日
日本介護食品協議会

報道関係各位

「UDF(ユニバーサルデザインフード)」生産額 512 億円

◆前年対比は生産量 92.6%・生産額 101.0%

◆製品登録数は 2,167 アイテム

<リリースサマリー>

「UDF (ユニバーサルデザインフード)」生産額 512 億円

◆前年対比は生産量 92.6%・生産額 101.0%

今般、日本介護食品協議会(会長:森 佳光(キューピー(株) グループコミュニケーション担当)、会員企業数 96 社)は、会員企業を対象に令和 5(2023)年(暦年)の UDF 生産統計を集計した。この結果、生産量 68,496 トン、生産額 51,216 百万円で前年対比はそれぞれ 92.6%、101.0%と生産量で減少、生産額で微増した。

◆製品登録数は 2,167 アイテム

UDF(ユニバーサルデザインフード)の製品は、5月末現在 2,167 品目が登録されている(前年同期から 57 品目減)。

*本リリースの詳細については 3 ページ目以降をご参照ください

*本リリースについては本会ホームページからもご覧いただけます。 <https://www.udf.jp/>



日本介護食品協議会公式キャラクター 「かいちちゃん」「ささえちゃん」



ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会

ニュースリリース



かいじちゃん



ユニバーサルデザインフード



ささえちゃん

令和 6 (2024) 年 6 月 吉日
日本介護食品協議会

「日本介護食品協議会」について ～介護食品の規格を統一～

我が国は、すでに「超高齢社会」となっていますが、以前より食品メーカーでは「介護」シーンでの利用を考慮した食品の開発や販売を行ってきました。しかし、当初の「介護食品」はメーカーによって製品の規格や表示方法が異なるため、利用者の不便が指摘されていました。

そこで、これら利用者の不便を解消するため、食品メーカーを中心に、素材や容器など多くの企業が集まり、『日本介護食品協議会』を設立（平成 14 (2002) 年 4 月）し、介護食品の「食べやすさ」「使いやすさ」などについて「統一規格」を制定（平成 15 (2003) 年 6 月）しました。協議会ではその規格に適合する製品をすべての人が食べやすいことから「UDF (ユニバーサルデザインフード)」とし、以降、次々と UDF ロゴマークを表示した製品が誕生、現在もその数は増加基調で推移しています（令和 6 年 (2024) 年 5 月末現在 2,167 品目を登録）。

協議会では、「UDF (ユニバーサルデザインフード)」をすべての利用者に安心して使っていただくために、関連する情報の発信や普及啓発活動、自主規格の整備などを行い介護食品業界の健全な発展を目指すとともに、みなさまの食べる楽しみを通じて QOL (クオリティーオブライフ・生活の質) の向上に貢献していきたいと考えています。

*会員企業数は、令和 6 年 (2024) 年 6 月 1 日現在 96 社となっています。

「UDF (ユニバーサルデザインフード)」とは

日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。その種類も様々で、レトルト食品や冷凍食品などの調理加工食品をはじめ、飲み物やお食事にとろみをつける「とろみ調整食品」などがあります。

UDF (ユニバーサルデザインフード) のパッケージには、必ず UDF マークが記載されています。これは日本介護食品協議会が制定した規格※に適合する製品だけについているマークです。お客さまが選びやすいよう、どのメーカーの製品にも「かたさ」や「粘度」の規格により分類された 4 つの区分については「容易にかめる」「歯ぐきでつぶせる」「舌でつぶせる」「かまなくてよい」を、とろみ調整食品については「とろみ調整」を UDF マークとともに表示しています。これらの表示を目安にご利用に適した製品を安心して選んでいただけます。

まずはパッケージの UDF マークをご覧ください。

※協議会会員である食品メーカーはこの規格に基づき製品を製造・販売しています。

*UDF (ユニバーサルデザインフード) 区分表等については 8 ページをご参照下さい。

【問合せ先】

日本介護食品協議会 事務局

〒101 - 0042 東京都千代田区神田東松下町 10 - 2

翔和神田ビル 3 階

電話 03 - 5256 - 4804 F A X 03 - 5256 - 4805



ユニバーサルデザインフード



ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会

ニュースリリース



かいじちゃん



ユニバーサルデザインフード



ささえちゃん

令和 6 (2024) 年 6 月 吉日
日本介護食品協議会

<以下、1 ページ見出しの詳細>

「UDF (ユニバーサルデザインフード)」生産額 512 億円

◆前年対比は生産量 92.6%・生産額 101.0%

今般、日本介護食品協議会 (会長: 森 佳光 (キューピー(株) グループコミュニケーション 担当)、会員企業数 96 社) は、会員企業を対象に令和 5 (2023) 年 (暦年) の UDF 生産統計を集計した。この結果、生産量 68,496 トン、生産額 51,216 百万円で前年対比はそれぞれ 92.6%、101.0%と生産量で減少、生産額で微増した。

結果として生産量は引き続き減少を見たが、統計には表れない会員各社の肌感覚は、コロナ期間中にあった特需は落ち着いたものの、これを機に進んだ UDF 製品の周知による需要のすそ野の広がりが実感できた点、また、原料や資材の高騰を受け、最終製品の値上げを余儀なくされた中であっても、他分野の製品に比較して UDF 製品の特性から一部を除き需要への大きな影響は見られなかった点など至ってポジティブなものであった。この UDF 製品の特性とは、替えることができない必需品となりつつあるという意味であり、在宅での食事介護シーンでもそうだが、特に給食現場など業務用筋では人手不足も相俟って、UDF のような介護用加工食品は追い風となっているとみられる。特に、素材型に比較して調理を必要としない完調品に対する需要は堅調の様子であった。

■【区分別】

まず、区分別集計の全体 (市販用・業務用合計) では、「容易にかめる (区分 1)」が生産量 44,004 トン、生産額 23,210 百万円で、前年対比各 90.1%、99.6%、「歯ぐきでつぶせる (区分 2)」が同 5,871 トン、4,918 百万円、同 90.7%、100.3%、「舌でつぶせる (区分 3)」が同 10,228 トン、12,506 百万円、同 102.6%、110.1%、「かまなくてよい (区分 4)」が同 6,853 トン、6,711 百万円、同 103.8%、103.2%、「とろみ調整食品」が 1,540 トン、3,871 百万円、同 74.7%、83.0%であった。

UDF の 4 区分のうち、「容易にかめる (区分 1)」および「歯ぐきでつぶせる (区分 2)」の生産量がそれぞれ減少となった。区分 1 では、市販用の常温品のうちレトルトタイプ以外のその他の常温タイプにて一部が値上げの影響を受けた減少となったが、逆にレトルトタイプでは、数量、金額とも伸びがみられた。区分 2 については、市販用、業務用とも数量は減少した。業務用では鳥インフルエンザに起因する卵原料不足の影響を受けた生産減があった。

「舌でつぶせる (区分 3)」では、市販用のレトルトタイプの生産量で若干減少をみたが、業務用の冷凍タイプが好調であり、数量、金額とも増加した。「かまなくてよい (区分 4)」は市販用がレトルトタイプ、その他常温タイプを中心に増加した。同区分の業務用はムース、ゼリーが含まれるその他常温タイプの比率が高く、今回の集計ではこれらが減少したが、数量が少ないものの冷凍タイプは引き続き増加した。同区分については、在宅においてミキサーやペースト食の調理負担軽減の観点から積極的に取り入れられているものとみられる。



日本介護食品協議会

ニュースリリース



令和 6 (2024) 年 6 月 吉日
日本介護食品協議会

一方、前回の調査で半減となった「とろみ調整食品」は今回も引き続き減少した。これは引き続き特別用途食品（消費者庁）の「とろみ調整用食品」制度の取得へ転換した製品の増加に起因している。とろみ調整食品の今回の集計を見ると、市販用は前年並みであったが、業務用の減少幅が大きく、特別用途食品取得が業務用製品で顕著であったことが読み取れる。同制度を取得した製品であっても、UDF マークの併記は可能だが、同制度を取得した一部の製品や企業では UDF マークを削除する傾向にある。ちなみに、特別用途食品取得のメリットは、製品の用途に「嚥下困難者向け」との表示が可能となることである。

各区分の生産量構成比率（カッコは生産額）をみると、区分 1 から「とろみ調整食品」まで順に 64.2% (45.3%)、8.6% (9.6%)、14.9% (24.4%)、10.0% (13.1)、2.2% (7.5%) となっている。

■ 【タイプ別】

「乾燥タイプ」（とろみ調整食品やアルファ化米、加水して成型する粉末製品を含む）が生産量 1,651 トン、生産額 4,255 百万円で、前年対比はそれぞれ 74.1%、81.5%（全体からの構成比は生産量・生産額各 2.4%・8.3%）であった。前回は半減したが今回も減少幅が大きかった。これは先述の通りとろみ調整食品の減少を受けたもの。「冷凍タイプ」は、同 18,320 トン、同 19,088 百万円、同 94.4%、108.9%（同 26.7%・37.2%）、「常温タイプ」は、同 48,525 トン、同 27,873 百万円、同 92.8%、99.7%となっている（同 70.8%・54.4%）。

「常温タイプ」では、レトルトタイプが好調であり、市販用、業務用とも生産量は増加している。逆に、その他常温タイプは市販用、業務用ともに減少した。

ちなみに、「常温タイプ」のうち、レトルト製品は市販用が 9 割を超えている。カップゼリー製品についてはレトルト製品ではないため、集計上はその他の常温タイプとして集計している。その他常温タイプには他にパン製品が含まれる。また、カップゼリー製品についてはその多くが業務用に仕向けられている。なお、「常温タイプ」には近年徐々に増加しているチルド流通帯の製品も含めて集計している。

■ 【販売先別】

まず、市販用、業務用について各生産量と販売額をみると、常温品が中心の市販用においては生産量 41,721 トン、生産額 22,706 百万円で、前年対比はそれぞれ 91.4%、98.3%と引き続き減少した。一方、施設や病院の給食等に利用される業務用をみると 26,776 トン、28,510 百万円で同 94.5%、103.2%と数量で減少、金額で増加した。市販用・業務用比率は 60.9（前回 61.7%）、39.1%（同 38.3%）であった（生産量ベース）。

販売先別の各区分構成比率（生産量ベース）をみると、市販用は「容易にかめる（区分 1）」～「とろみ調整食品」の順に 85.2%（前回 87.2%）、2.53%（同 2.6%）、3.6%（同 3.4%）、7.5%（同 5.9%）、1.1%（同 1.0%）であった。業務用では、同様に 31.5%（前回 32.0%）、18.0%（同 18.7%）、32.6%（同 29.8%）、13.9%（同 13.9%）、4.0%（同 5.6%）であった。



日本介護食品協議会

ニュースリリース



令和6(2024)年6月吉日
日本介護食品協議会

市販用のうちレトルト製品をみると、前年対比は100.6%（生産量ベース）とほぼ前年並みであった。市販用レトルト製品の区分別前年対比みると（生産量ベース）、「容易にかめる（区分1）」が104.3%と引き続き増加、「歯ぐきでつぶせる（区分2）」は93.8%と引き続き減少、「舌でつぶせる（区分3）」が97.0%と減少転じ、「かまなくてよい（区分4）」は108.8%と引き続き増加であった。区分1および区分4が好調に推移した。市販用は販売先としてドラッグストア、総合スーパー、通販での取り扱いが主となる。

業務用では冷凍品が7割近くを占めているが、前年対比94.4%（生産量ベース）と減少に転じた。業務用冷凍品の区分別前年対比みると（生産量ベース）、「容易にかめる（区分1）」が88.1%、「歯ぐきでつぶせる（区分2）」が90.6%、「舌でつぶせる（区分3）」が104.0%、「かまなくてよい（区分4）」が102.3%であり、より加工度の高い区分3、区分4が増加した。

◆製品登録数は2,167アイテム

UDF（ユニバーサルデザインフード）の製品は、現在2,167品目が登録されている（前年同期から57品目減）。

協議会加盟企業数は増加の一途であり、利用者の期待に応えるべく各社それぞれの技術を用いて「おいしさ」「食べやすさ」を追求した多くの製品を提供している。今後もUDF登録製品は増加基調で推移することが見込まれる。

【UDF 製品登録状況】

	区分1 容易にかめる	区分2 歯ぐきでつぶせる	区分3 舌でつぶせる	区分4 かまなくてよい	とろみ調整	UDF 拡張規格	合計
乾燥食品	0	14	9	7	77	4	111
冷凍食品	311	235	777	29	0	0	1,352
常温食品	246	55	236	165	2	0	704
合計	557	304	1,022	201	79	4	2,167

（令和6（2024）年5月末現在）



日本介護食品協議会

ニュースリリース



令和6(2024)年6月吉日
日本介護食品協議会



ユニバーサルデザインフード生産統計

日本介護食品協議会

			令和2(2020)年		令和3(2021)年		令和4(2022)年		令和5(2023)年	
			数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)
区分	1	容易にかめる	54,381	22,351	53,424	22,460	48,838	23,295	44,004	23,210
	2	歯ぐきでつぶせる	5,953	4,622	5,387	4,368	6,472	4,902	5,871	4,918
	3	舌でつぶせる	8,848	9,499	9,338	10,234	9,972	11,355	10,228	12,506
	4	かまなくてよい	4,627	4,971	5,255	5,636	6,600	6,502	6,853	6,711
とろみ			3,956	9,434	4,056	9,714	2,061	4,664	1,540	3,871
合計			77,766	50,877	77,460	52,412	73,943	50,718	68,496	51,216
タイプ別	乾燥		4,091	9,912	4,175	10,114	2,227	5,222	1,651	4,255
	冷凍		15,963	14,663	16,309	15,313	19,405	17,533	18,320	19,088
	常温		57,712	26,302	56,976	26,985	52,311	27,964	48,525	27,873
合計			77,766	50,877	77,460	52,412	73,943	50,718	68,496	51,216
販売先別	市販		54,085	26,933	52,723	27,031	45,622	23,091	41,721	22,706
	業務		23,680	23,944	24,737	25,381	28,321	27,628	26,776	28,510
合計			77,766	50,877	77,460	52,412	73,943	50,718	68,496	51,216

※暦年集計

※金額は出荷ベース

ユニバーサルデザインフード令和5(2023)年生産量・金額前年対比

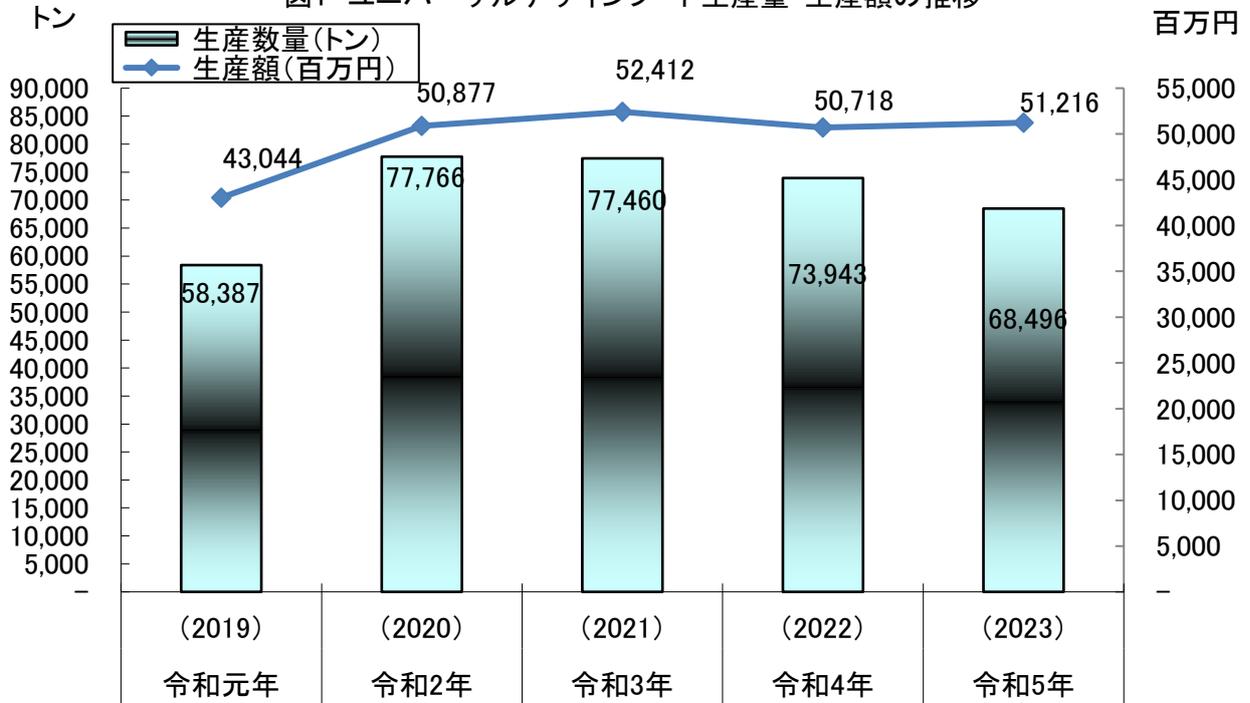
			令和5(2023)年		令和4(2022)年		23/22年対比		23/21年対比	
			数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(%)	金額(%)	数量(%)	金額(%)
区分	1	容易にかめる	44,004	23,210	48,838	23,295	90.1	99.6	82.4	103.3
	2	歯ぐきでつぶせる	5,871	4,918	6,472	4,902	90.7	100.3	109.0	112.6
	3	舌でつぶせる	10,228	12,506	9,972	11,355	102.6	110.1	109.5	122.2
	4	かまなくてよい	6,853	6,711	6,600	6,502	103.8	103.2	130.4	119.1
とろみ			1,540	3,871	2,061	4,664	74.7	83.0	38.0	39.9
合計			68,496	51,216	73,943	50,718	92.6	101.0	88.4	97.7
タイプ別	乾燥		1,651	4,255	2,227	5,222	74.1	81.5	39.6	42.1
	冷凍		18,320	19,088	19,405	17,533	94.4	108.9	112.3	124.7
	常温		48,525	27,873	52,311	27,964	92.8	99.7	85.2	103.3
合計			68,496	51,216	73,943	50,718	92.6	101.0	88.4	97.7
販売先別	市販		41,721	22,706	45,622	23,091	91.4	98.3	79.1	84.0
	業務		26,776	28,510	28,321	27,628	94.5	103.2	108.2	112.3
合計			68,496	51,216	73,943	50,718	92.6	101.0	88.4	97.7

※本統計は日本介護食品協議会会員企業の「ユニバーサルデザインフード」生産統計です。介護食品全体の市場規模を表すものではありません。



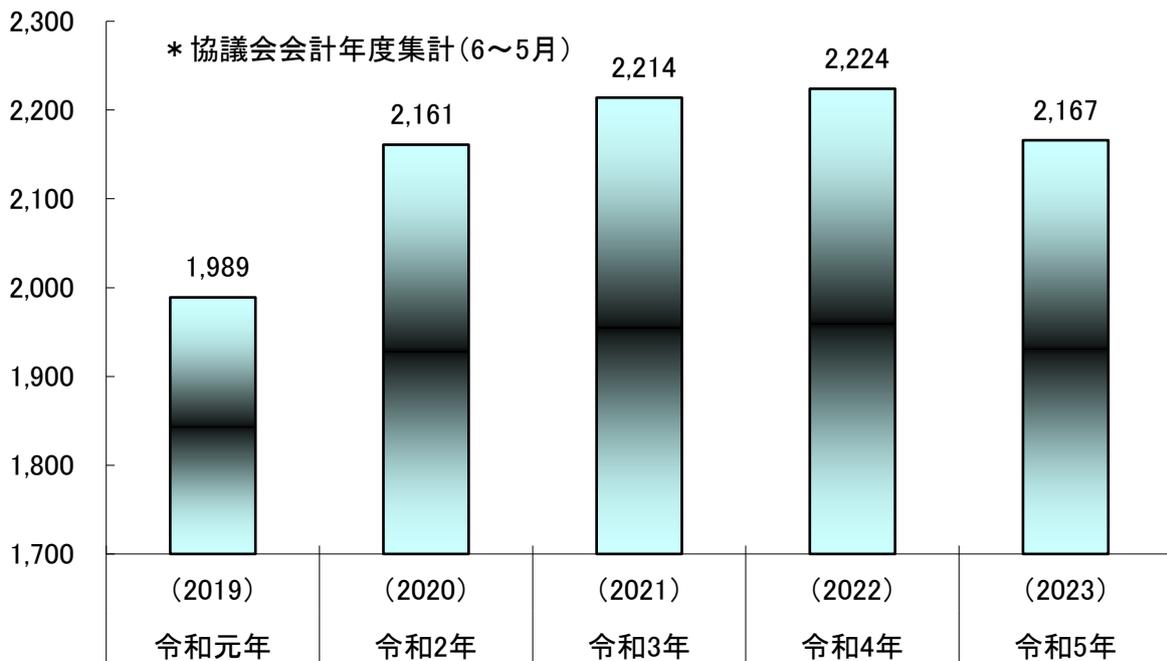
令和6(2024)年6月吉日
日本介護食品協議会

図1 ユニバーサルデザインフード生産量・生産額の推移



品目

図2 ユニバーサルデザインフード製品登録数の推移





日本介護食品協議会 ニュースリリース



令和6(2024)年6月吉日
日本介護食品協議会

<参考資料>

日本介護食品協議会会員企業は、食べやすさに配慮した食品を以下のように区分し、ユニバーサルデザインフード・ロゴマークとともにパッケージに表示しています。

●UDF（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	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
	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	具材小さめさらやわらか肉じゃが
調理例(ごはん)				
物性規格	かたさ上限値 N/m	5×10 ⁵	5×10 ⁴	ゾル:1×10 ⁴ ゲル:2×10 ⁴
	粘度下限値 mPa·s			ゾル:1500 ゾル:1500

[UDF監製規格] 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」は、ゾルが流動性を失い「ゲル」状になった状態をいう。

●とろみ調整食品のとろみの目安表示例

【とろみの目安の表示例】

とろみの強さ	++++	+++	++	+
とろみのイメージ	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状	マヨネーズ状
イメージ図				
使用量の目安	← 1g →		← 2g →	

水・お茶100mlあたり

※UDFについてはこちらのリンクからもご覧ください。

<https://www.udf.jp/outline/udf.html>

●7月11日は「UDF（ユニバーサルデザインフード）の日」

7月11日は、2003年にユニバーサルデザインフード（UDF）の名称とロゴマークが商標登録を受けた日です。

本会では、この日を記念して2017年に「UDF（ユニバーサルデザインフード）日」といたしました。

ユニバーサルデザインフード
7月11日はUDFの日



7月11日は、2003(平成15)年にユニバーサルデザインフード(UDF)の名称とロゴマークが商標登録を受けた日です。

