

報道関係各位

2025年6月17日
とんでん株式会社

全96店舗に嚥下調整食を導入 食べ物をつぶしやすく、飲み込みやすく調整した『やわらかさざんか』 2025年6月24日（火）より販売開始

とんでん株式会社（本店所在地：北海道恵庭市、代表取締役社長：駒場雅志）は、「北海道生まれ和食処とんでん」北海道・関東全店舗（95店舗）と、同社が運営する「湯けむりの丘つきさむ温泉」（所在地：北海道札幌市）の全96店舗にて、食事の飲み込み（嚥下）機能が低下している方が、安全に食事ができるよう、食べ物をつぶしやすく、飲み込みやすく調整した嚥下調整食『やわらかさざんか』を、ご予約限定メニューとして、2025年6月24日（火）より販売を開始いたします。



どなた様も、ご家族やご友人と一緒に気兼ねなく外食が出来るように

とんでんは、より多くの人に、食を通じて豊かさと楽しさの実現を目指すことを経営理念として掲げています。食事の飲み込み（嚥下）機能の低下により外食の機会が減ってしまった方にも、気兼ねなくご家族やご友人と一緒に、安全性はもちろん、味わいや見た目の華やかさにもこだわったメニューで外食をお楽しみいただきたいと考え、看板メニューである『さざんか』を歯ぐきでつぶせるかたさ（箸で切れる柔らかさ）に調整し『やわらかさざんか』として、「北海道生まれ和食処とんでん」全店舗と「湯けむりの丘つきさむ温泉」にて、6月24日（火）よりご予約限定メニューとして販売いたします。

高齢者だけではない、「嚥下調整食」の必要性

食えることや飲み込み動作に問題のある状態を摂食嚥下障害といいます。高齢化が進む日本では、2024年10月1日時点で総人口に占める65歳以上人口が29.3%に達しており、過去最高の割合^{*1}であり、摂食嚥下障害を抱える高齢患者は、要介護高齢者（令和元年で655.8万人^{*2}）の18%^{*3}（約118万人）にみられます。今後さらなる高齢化社会の進行に伴い、摂食嚥下障害を抱える方は増える可能性があり、「嚥下調整食」の必要性は高まっています。

また、高齢化による嚥下機能の低下だけではなく、小児や若年層にも、様々な理由で摂食嚥下障害を抱えている方がいらっしゃいます。その中で、課題の一つとして、飲み込み機能の低下により、食事に対する意欲の低下や、そこから栄養が不足しがちになることも挙げられます。摂食嚥下障害を理由に、「外食したいのに食べられるメニューが見つけれられない」などの不便を感じられている方にも、食を通じて豊かさと楽し

さを実現するべく、レストランチェーン店として北海道・関東に95店舗展開する「北海道生まれ和食処とんでん」と、「湯けむりの丘つきさむ温泉」にて嚥下調整食を提供する本取り組みにより、今後の嚥下調整食の普及への一助になることを目指します。

※1：人口推計（2024年（令和6年）10月1日現在）結果の要約 -総務省統計局より

※2：令和4年版高齢社会白書（全体版）-内閣府ホームページより

※3：摂食嚥下障害を有する高齢者に対する地域支援体制の取り組み収集、分析に関する調査研究事業 報告書より

やわらかさの目安

「嚥下調整食」には、ゼリーやムース状のものや、まとまりやすいミキサー食、形はあるが口腔内でおしつぶせるものなど、いくつかの段階があります。本メニューは、「歯ぐきでつぶせるかたさ（箸で切れる柔らかさ）」を目安に開発しました。

本メニューは、『嚥下調整食学会分類2021』におけるコード4相当です。

『日摂食嚥下リハ会誌25（2）：135-149,2021』または日本摂食嚥下リハ学会ホームページ：<https://www.jsdr.or.jp> 『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。

嚥下調整食『やわらかさざんか』

鮎・そば・天ぷら・茶わんむしをセットにした、看板メニューである『さざんか』を、どなた様にも、ご家族やご友人と一緒に楽しんでいただきたいと思います。『やわらかさざんか』としてメニューを開発しました。

嚥下調整食メニューとしては多くないとされる“鮎”“天ぷら”が含まれる『さざんか』ですが、やわらかさの目安をクリアするために、『やわらかさざんか』専用に別の調理工程を増やし、温度管理を徹底しながら下ごしらえをするなどの工夫により、嚥下調整食としてのメニュー化が実現いたしました。

一品一品通常ご提供しているメニューとは違う手間を、より一層時間をかけて準備するため、ご来店の4日前午前中までのご予約限定メニューとして販売いたします。

単にやわらかいお料理ということではなく、一つ一つの食材の味わいが感じられる濃度調整や、やわらかさの中に繊細な食感の変化がお楽しみいただけるよう工夫しています。さらに、見た目も他メニューと並べても見劣りすることのない華やかさにもこだわりました。



やわらかさざんか
2,190円（税込2,409円）
※4日前午前中までのご予約限定



【販売中】さざんか
1,980円（税込2,178円）
※2025年6月17日現在

〇鰯

鰯は、ひと口サイズで盛付け、鰯ネタと酢飯を一緒に口に入れたときに、まとまりやすくなるようバランスを追及しました。本メニュー専用に粘度のあるやわらかい酢飯をつかい、ネタはねぎとろ・かにマヨ・えび・いくら の4種類をご用意いたします。

かには身だけをのせるのではなく、マヨと合わせることでまとまりやすく調整しています。えびは目安内の適度な食感が残るようつぶすことで、口に入れた時のやわらかさを調整しました。



〇天ぷら

天ぷらは、それぞれの素材をすりつぶして形作った“海老天・椎茸・いんげん・いか”のしんじょうに、天ぷらの衣をつけて揚げます。

揚げた天ぷらは、口に含んだ時の衣のかたさを軽減するために、仕上げに天つゆをたっぷり一度くぐらせてから盛り付けます。この天つゆも、通常ご提供している天つゆそのままではなく、衣にまといやすいよう、とろみをつけるひと手間を加え、より美味しく食べやすく仕上げます。



〇うどん・茶わんむし

嚥下調整食として比較的馴染みのある「うどん」「茶わんむし」にも、通常ご提供しているメニューとは異なる工夫を施しました。うどんは茹で時間を調整することで食感を变え、長さは短すぎるとかえって奥歯で捉えにくくなるため、程よい長さに調整しています。

茶わんむしは、通常ご提供しているメニューと同じベースを使用しますが、具材を変えて、専用に蒸します。具材は“椎茸・鶏肉・えび”のしんじょうの3種類を入れています。ベースも具材もやわらかく、それぞれの食感の個性をつけにくい分、口に入れた時にそれぞれの風味の広がりを高めることで、食材の味わいの変化を感じていただける茶わんむしに仕上げました。



～具材選びへのこだわり～

今回、やわらかさの目安を安全にクリアし、尚且つ素材の風味を最大限に引き出せるよう、全国の病院や施設でも多く使われている実績のある、株式会社ふくなおの“しんじょう”を用いました。

天ぷら・茶わんむしの両方に使用している“椎茸しんじょう”は、干し椎茸とその戻し汁も加えて配合されているため、具材そのものはもちろん、調理を施してもやわらかさだけではなく椎茸の香り・風味が口に広がります。さらに、介護食品の品質向上や市場の拡大を目的として、国内で販売されている介護食品・スマイルケア食もしくは同様の機能性を持つ優れた商品を表彰するコンクールである『第3回介護食・スマイルケア食コンクール』で入賞の経歴もあり、“やわらかい”という観点だけでなく、味へのこだわりも大切にしました。



今回、嚥下調整食の開発にあたり、アドバイザーとして開発に携わりました。嚥下調整食の選択肢が限られているなか、本取り組みが実現したことを大変うれしく思います。病院や施設に入居している際には、咀嚼や嚥下の状態に合わせた食事を口にするができるものの、ご自宅に帰ると家族が食形態に合わせた食事を作ることになります。またご家族やご本人にとって『介護』というもののの中には食事だけではなく、身の回りのお世話を含む多くのサポートが必要です。そういった中で、近くの飲食店で食事の提供がされるようになれば、ハレの日や気分転換など、気軽に利用することができ、また一つのテーブルで一緒に食事をするできるようになります。これは、ご本人だけではなく、周りに関わるご家族様にとっても、望まれていることではないかと思えます。今回のとんでん様のお取り組みは社会にとっても非常に意義あることだと感じております。

開発のベースとした「さざんか」はロングセラーメニューで、お客様からも親しまれていることから、『またあの「さざんか」を食べたい!』と思われるお客様も多くいらっしゃるかと思います。可能な限り「さざんか」で使用されている味付を損なうことなく、且つお召し上がりいただきやすい物性に調整することが、今回のメニュー開発チームの大きなテーマでした。本メニューがどの程度世の中に受け入れていただけるかによって、メニューの増加や今後の新たな取り組みの足掛かりになるため、美味しく且つ食べやすくした「やわらかさざんか」を、とんでん様と一緒に仕上げました。これが実現されれば、ご家族揃ってご来店いただき美味しい思いを皆様で体感いただけるのではないかと期待しています。

～ 試食会の様子 ～

日頃、嚥下調整食を召し上がっている皆さまと親御さんにご協力いただき、株式会社フードケア本社にて、「やわらかさざんか」を販売前に実食していただきました。

普段外食をする際に注意していることとして、「(バギーなどを使用して)入店できるかどうか」「安心して食べられるメニューがあるかどうか」を確認する必要がある、「外食先は決まったお店だけになりがち」というお話もありました。

メニューの感想としては、うどんや茶わんむしは馴染みがある印象でしたが、特に和食はハードルが高いと感じられているお声もあり、「鮎」「天ぷら」が食べられることの嬉しさや、親御さんご自身も、冷めてしまったお料理ではなく、一緒に温かいお料理が食べられることに喜ばれている姿がありました。

またうどんの硬さに関するご意見もいただき、メニュー化に向けて再度、調理マニュアルの見直しをおこない、より食べやすくなるよう改良を重ね、『やわらかさざんか』が完成いたしました。



■とんでん株式会社 商品部メニュー開発課課長 川口信頼

通常のメニュー開発では、より多くの人に、食を通じて豊かさと楽しさの実現を目指すという経営理念の元、旬の食材を使用して、素材の味を楽しんでいただくことにこだわっていますが、『やわらかささんか』の開発工程では、第一に“やわらかく”“まとまりやすく”を考える必要がありました。「鰯・うどん・天ぷら・茶わんむし」の全てに、とろみや粘度をうまく利用して調整していくため、介護食シェフ在川様へのご相談を重ねて、「歯ぐきでつぶせるかたさ（箸で切れる柔らかさ）」を目指しました。

目安のやわらかさにすることは大前提ですが、やわらかさのみを追求すると、全体的に味が単調になり、食の楽しさが半減する恐れがあります。やわらかさの中に、一つ一つの素材の美味しさや風味をしっかりと感じられるよう、天ぷら・茶わんむしの具材選定にも大変こだわり、味も、見た目も楽しんでいただけるメニューに仕上げました。

本当に必要とされている方にご満足いただけるメニューであるために、実際に嚥下調整食を必要としている方に召し上がっていただきたと考え、株式会社フードケア本社にて、試食会を実施しました。ご提供した瞬間の「わあっ！」と驚かれた笑顔や、普段“生の刺身”を食べる機会をつくるのが難しいという声がある中、鰯を美味しそうに食べていただく様子を拝見して、開発メンバーとして大変嬉しく、本取り組みの意義を再認識いたしました。また、完成と思われたメニューでしたが、まだ硬さに課題があるご意見をいただき、更なるブラッシュアップにも繋がりました。

これまで、硬さに課題をお持ちで外食がしにくいと感じられている方、そして過去に『さざんか』を召し上がったことのある方で、足が遠のいてしまった方がいらっしゃれば、『やわらかささんか』を通じて、和食処とんでんで過ごす時間をもう一度お楽しみいただけますと幸いです。

《 嚥下調整食「やわらかささんか」の概要 》

■ご予約開始：2025年6月24日（火）

・ご利用の4日前午前中までのご予約限定メニューです。

■対象店舗：北海道生まれ和食処とんでん 北海道・関東全95店舗
湯けむりの丘つきさむ温泉（施設内レストランとんでんにて提供）

■販売価格：2,190円（税込2,409円）

【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鰯・そば・天ぷら・茶わんむし・旨いわしを主力とし、鮮度と手作りにこだわり、旬の食材を使用した最高のお料理をお届けしています。北海道と関東に店舗を展開し、特に三世代のご家族に喜ばれています。



【店舗所在地】

北海道・埼玉・千葉・東京・神奈川・群馬 全95店舗

HP：<https://www.tonden.co.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/tonden_jp/（アカウント名：tonden_jp）

X（旧 Twitter）：https://twitter.com/tonden_jp（アカウント名：tonden_jp）

【湯けむりの丘 つきさむ温泉 について】

2004年12月にオープン。源泉をそのままかけ流しにした自慢の湯処。“美肌の湯”とも呼ばれている「モール温泉」をお楽しみ頂けます。疲れた体を癒すリラックスルームを完備している他、2階にあるレストランとんでんでは、中華メニューも限定でご用意しています。



【店舗所在地】

北海道札幌市豊平区月寒東1条20丁目5-40

HP：<http://tsukisamu.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/tsukisamuonsen/>（アカウント名：tsukisamuonsen）

報道関係者からの問い合わせ

とんでん株式会社 関東営業本部 販売促進部 広報担当 乙二（おとに）・吉田

TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866 E-mail: tenpo@tonden.co.jp