

敬老の日に向けて販売を開始する、スマイルケア食新商品について

(1) 今回の販売開始について

- ・県内では「企業組合ファームまあま喜ね舎」「ささえたまご農園」「坂井地域交流センター いねす」に続く認証取得となります。
- ・一般の食品より、タンパク質が多くなるようにレシピが作られており、ご高齢の方をはじめ、育ち盛りのお子様にもおすすめです。
- ・今回は、これらの新商品をご高齢の方に召し上がっていただき、新型コロナに負けない元気をつけていただきたく、敬老の日に向けて販売を開始することになりました。
- ・福福館に隣接する福福茶屋では、敬老の日を含む4連休限定で新商品の提供（新ちゃんみそ、野彩工房の商品のみ）を行うので、ぜひご賞味ください。

(2) 今回販売を開始する新商品一覧

	販売場所	新商品名	生産者	福福茶屋での提供 (4連休限定)
1	福福館 (ハピリン2F)	きなこ豆	企業組合 新ちゃんみそ (福井市)	「揚げ豆」を ビール(生、瓶)のおつまみ として提供(1日中)
2		揚げ豆		
3		しょうが豆		
4		蒸し大豆		
5	福福館 (ハピリン2F)	赤大豆のいろどり味噌	永平寺の里 野彩工房 (永平寺町)	「こくまる煮豆」を 郷土料理バイキング で提供(11:00-14:00)
6		こくまる煮豆		
7	県民せいきょう ハーツ	福井県産小松菜の煮びたし	ふくいレイン ボーファーム 株式会社	—
8		福井県産大豆の卵の花		
9		福井県産大豆の煮豆		

(3) 新商品の詳細(許諾取得順)

1) 企業組合 新ちゃんみそ

認証取得日 令和2年4月3日

■きなこ豆、揚げ豆、しょうが豆(常温)

低温でじっくり揚げた大豆に、自慢の手作り味噌ときなこ、唐辛子、しょうがで味付けをした、風味豊かな一品です。サクサク食感と口に広がる香りが絶妙にマッチします。ご家族で召し上がっていただきたいおやつです。(45g/袋, 税込 302円)

■蒸し大豆(冷凍)

昔ながらの木のせいろでじっくり蒸しました。県産大豆本来の甘みが噛むほどに広がります。加熱済みなので、サラダや炒め物にもそのまま使える便利な商品です。ご家族のお弁当にもどうぞ。(200g/袋, 税込 324円)



左から

「きなこ豆」「揚げ豆」「しょうが豆」「蒸し大豆」

2) 永平寺の里 野彩工房

認証取得日 令和2年8月26日

■赤大豆のいろどり味噌（常温）

永平寺町の食材にこだわった野彩工房のいろどり味噌をリニューアル。細かく刻んだ赤大豆や大根、ショウガがたっぷり入ったおかず味噌です。大豆をたっぷり使用し味わい深くなりました。いろんな食感を楽しんでいただける懐かしの一品です。

(120g/袋, 税込 440 円)

■こくまろ煮豆（常温）

厳選した永平寺町の大豆を、じっくり丁寧に煮込みました。甘めの口あたりと香ばしい香りが食卓の1品にピッタリです。この道20年のベテランの技が光るふっくらとした食感とコクのあるうまみをお楽しみください。(100g/袋, 税込 319 円)



左から
「赤大豆のいろどり味噌」
「こくまろ煮豆」

※パッケージは試作中のもの

3) ふくいレインボーファーム株式会社

認証取得日 令和2年9月7日

■福井県産小松菜の煮びたし（惣菜）

福井県産の小松菜にこだわり、だしを効かせて甘めの味付けに仕上げました。たっぷり入れたうす揚げがやさしいうまみを引き立てるおすすめのお惣菜です。(税込 178 円/100g)

■福井県産大豆の卵の花（惣菜）

福井県産の大豆のおからで作りました。豚ひき肉、ごぼう、白ねぎ、えだまめ、こんにゃくなど8種の具材をたっぷり入れて少し甘めの味にととのえました。いろんな食材の食感をお楽しみください。(税込 158 円/100g)

■福井県産大豆の煮豆（惣菜）

ご飯に合うように、味付けは濃いめに、食感をはかために仕上げています。食感を楽しむごはんのお供としてお食事に添えてみてください。(税込 158 円/100g)



時計回りに（左から）
「小松菜の煮びたし」「卵の花」
「煮豆」

(3) スマイルケア食とは

(ロゴ)

(青マーク)



- ・従来の介護食（とろみ食など）に、健常高齢者のフレイル予防に役立つたんぱく質補給食を加えた介護食の新しい枠組みです。農林水産省によって企画および運営がされており、食品の噛みやすさや飲み込みやすさで3つのマークに区分されます（青、黄、赤マーク）。
- ・青マークは、高齢者に不足しがちなタンパク質とエネルギーが多くなるようにレシピを工夫し、農林水産省が定める基準値以上のタンパク質とエネルギーを含むことが科学的に確認された商品が認証されます。育ち盛りのお子様にもおすすめです。