

開催結果報告

医療・介護分野の食品展示会&セミナー「メディケアフーズ展」(主催:UBMメディア株式会社)は、2011年2月22日(火)・23日(水)、東京ビッグサイトにて開催し、管理栄養士・栄養士をはじめとする医療・介護従事者と、給食受託・配食企業や食品商社、食品メーカーなど病院・施設・企業の“食と栄養”に関わる関係者を中心に2日間で10,603名の来場者(同時開催の統合医療展を含む)を集め、盛況裡に終了しました。

展示ブースでは、「介護食・高齢者食」、「医療食・栄養療法」、「給食食材・機能性素材」、「調理・配膳設備」などのカテゴリーのほか、セミナーと連動した「糖質制限食パビリオン」や、「伝統食材コーナー」などを設置。高齢者向け・病者向けの調理済み加工食品、病院・施設での調理に用いる食材や機器・食器、そして食べることと密接に関連する口腔ケア用品や訪問歯科診療などが紹介されました。7講座を実施した特別セミナー(有料)では、複数の講座で受講定員の150名に達し、合計700名以上の方が受講しました。

超高齢社会の到来で、「医療食・介護食」の今後は、商材の多様化、ニーズの細分化に対応した機能食の開発に赴きを置く傾向に動いていくことでしょう。また、在宅介護の増加が予想される中、在宅要介護者を対象にした商品開発、サービスの提供、流通網の整備が望まれます。「メディケアフーズ展」の役割は、医療・介護分野の食と栄養に関わる人々に、商品展示やセミナーなどを通じて情報を発信し、利用者とサプライヤー、流通の交流の場をつくることによって、市場発展の支援を行うことです。

この度ご出展いただきました企業・団体、ならびにご支援いただきました後援・協賛団体各位には、厚くお礼申し上げますとともに、更なるご協力とご支援を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

2011年3月吉日

UBMメディア株式会社 メディケアフーズ展事務局

メディケアフーズ展2011 開催概要

会 期: 2011年2月22日(火)・23日(水) 10:00-18:00 (23日は17:00終了)

会 場: 東京ビッグサイト 西4ホール

出展規模: 127社/137小間 ※同時開催の統合医療展を含む

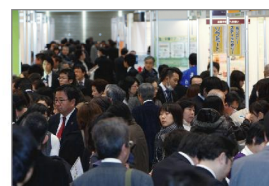
来場規模: 10,603名 ※同時開催の統合医療展を含む

セミナー: 特別セミナー7講座(有料)、試食・企業セミナー7講座(無料)

同時開催: 統合医療展

主 催: UBMメディア株式会社 メディケアフーズ展事務局

後援・協賛: 農林水産省、東京都、東京都社会福祉協議会、日本栄養士会、
東京都栄養士会、東京都介護支援専門員研究協議会、
全国有料老人ホーム協会、日本健康・栄養食品協会(順不同)



UBMメディア株式会社 メディケアフーズ展事務局

東京都千代田区鍛冶町1-8-3 神田91ビル2F TEL.03-5296-1009 FAX. 03-5296-1018 info@medicarefoods.com

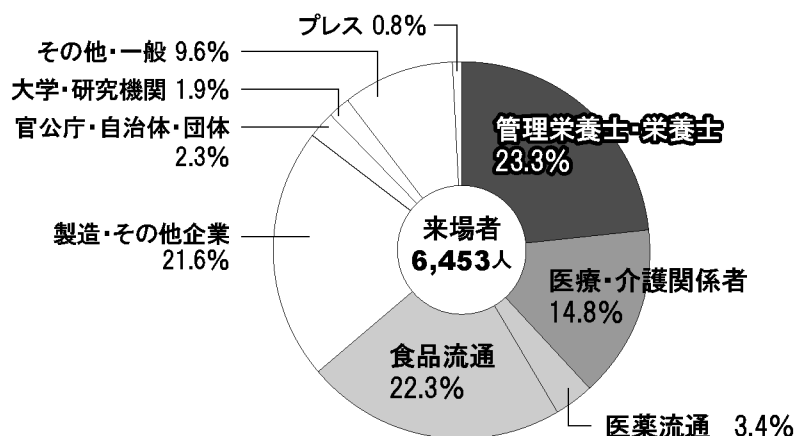
来場者数・来場者分析

来場者数は6,453人で前年比で微増だったものの(前年6,441人)、「管理栄養士・栄養士」の構成比率が3.1ポイント増加、約1,500名が来場しました。「医療・介護関係者」は前年比で1ポイント増加、「流通関係者」はほぼ横ばい、「製造・その他企業」は比率を下げました。

	メディケアフーズ展 (※1)	総来場者
2月22日(火) 晴れ	3,261人	5,311人
2月23日(水) 晴れ	3,192人	5,292人
合計	6,453人	10,603人

(※1)
来場の主目的として「メディケアフーズ展」に印をつけた方の人数。同時開催の「統合医療展」と両方に印をつけた来場者を含む。

メディケアフーズ展 来場者属性



「栄養士」内訳

管理栄養士	76.0%
栄養士	24.0%

「医療・介護関係者」内訳

● 医師	5.9%
● 歯科医師	4.3%
● 薬剤師	7.8%
● 看護師	8.4%
● ケアマネージャー	7.2%
● 介護士	19.1%
● 経営・事務	23.0%
● その他	24.3%

※その他は、主に言語聴覚士、
歯科衛生士、調理師など

「食品流通」内訳

食品販売・卸	64.8%
給食・配食	35.2%

来場者の地域分布

関東	81.5%
北海道・東北	3.0%
甲信越・北陸	2.5%
東海	5.0%
近畿	5.0%
中国・四国	2.0%
九州・沖縄	1.0%

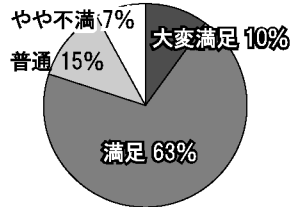
来場者の声

- 初めて来場したが、介護関連の食事は日進月歩。ものすごい速さで進んでいると実感した。(管理栄養士)
- 本格的な高齢者社会を迎えるにあたり、更に個別対応できるものを増やしていただけるとありがたい。(管理栄養士)
- 介護食は分かるがもっと、一般高齢者向け(減塩の普通食とか)の展示もほしい。(介護職)
- 一般消費者向けに小口でも取り寄せ可能な食材・調理食の展示を企画して下さい。(薬剤師)
- サンプル品をいただけたら、商品の話を聞けると業務に取り入れるきっかけになる。とても有意義でした。(栄養士)
- こんなにも、介護食にニーズがあるのかと思いました。(給食受託会社)
- NHKを観て来た。こんなに医療・介護食に携わっている企業があるとは思わなかった。来てよかった。(看護師)
- 嚥下食の味、テクスチャーのクオリティーが向上していることに驚かされた！数年でのこの飛躍は目ざましい。(管理栄養士)

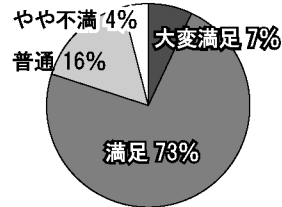
出展社アンケート

Q. 出展の主な成果は？

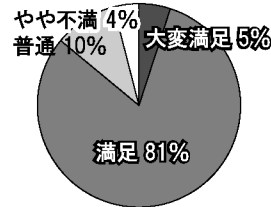
(1) 新規顧客獲得の場として



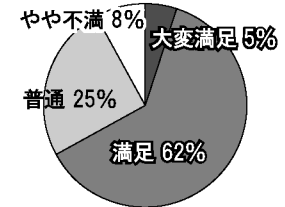
(2) 製品発表の場として



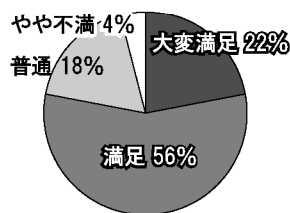
(3) 企業PRの場として



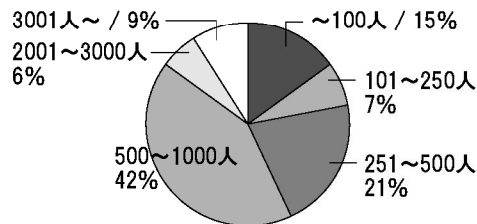
(4) 情報収集の場として



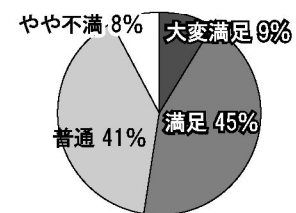
Q. 貴社ブースへの来場は？



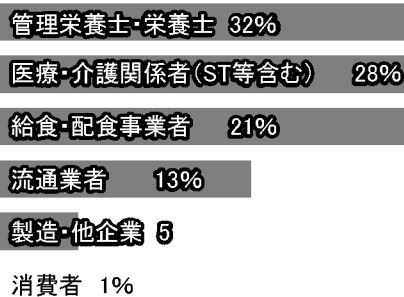
Q. ブース訪問者の人数は？



Q. 来場者の質は？



Q. 今後來場増加を期待する職種は



出展社の声

- 現状の販売ルート以外の卸、ユーザー様の情報や現状を収集できた。
- 介護関係者が多数来られた。もう少し全国的に集客があればいいと感じた。
- ブースに多数の来場者があり、用意していたサンプル品が不足したため、急遽、本社から追加で取り寄せた。
- 当社の来場対象としている管理栄養士・栄養士に多く来ていただいた。全国的にPRできてよかった。
- 去年までは他の展示会に出ていたが、こちらの方がターゲットが絞れてよかった。
- 介護現場で働く方たちをもっと集客できるようなイベントを考えてほしい。
- 初めての出展だったが、思ったより多くの反応があり、有意義な展示会となった。
- 次回は来場者アンケートの項目に「どのブースの商品やサービスに興味があったか」等の質問を入れてほしい。

特別セミナー

ここまで進化した高齢者ソフト食！～現場で生きる「フードスケール」の提案～

満席(150名)

黒田留美子(潤和リハビリテーション診療研究所客員研究員、管理栄養士、農学博士)

高齢者に実際に食べていただくことを繰り返して生まれた「高齢者ソフト食」。ここから見えてきた喫食者や物性の特徴を基に、医療・介護現場で使いやすい新形態区分「フードスケール(仮)」を提案する。本セミナーではその概要を初公開し、高齢者ソフト食導入時にすぐ実践できるようサポートする。

「食コーチング®」で支える食と健康 7つのポイント

聴講110名

影山なお子(食コーチングプログラム主宰 食コーチ®、管理栄養士)

かつて病人食は「食餌」と表記された。とかく食事は栄養補給や健康増進、治療効果等に注目されるが、忘れてならないのは食事が、①安らぎを補給し、②人とのコミュニケーションを促し、③生活のリズムを生み出すという点である。それらは人間らしさの補給にほかならない。食コーチングを通して、食に関するコミュニケーション技法を開発し、活用していただきたいと願っている。医療分野においても、患者さんとの食コミュニケーションを見直すことによって、予防や改善率を高め、再発抑制に役立つだろう。

食べられる口の可能性を求めて～口腔ケア・口腔リハビリ・歯科治療・食事形態からのアプローチ～

満席(150名)

黒岩恭子(村田歯科医院院長、歯科医師)

超高齢社会を迎えて、口腔に関すること、特に口腔ケアや口の動きが悪いために、食事環境に悪影響を及ぼしている場合がある。加えてこの数年、患者さん方の全身の症状の重度化の傾向があり、誤嚥性肺炎のため入退院を繰り返す患者さんが多く、口から食べにくくなっている状況も増えている。口から食べる為には、口腔ケア・口腔リハビリ・歯科治療・食事形態が重要ポイントとなる。その具体的事例を紹介する。

バランスの良い食事づくり～献立作成のスキルアップをめざして～

聴講128名

川端輝江(女子栄養大学 基礎栄養学研究室教授、管理栄養士、栄養学博士)

バランスの良い食事づくりのためには、献立作成の基本的なスキルが必要となる。この講座では、経験の浅い管理栄養士・栄養士や介護従事者の方々を対象として、女子栄養大学の食事法「四群点数法」を用いた献立作成方法を学ぶ。さらに、栄養価計算の実際(新しい食品成分表の見方・扱い方、栄養価計算でよくある間違い、栄養価計算ソフトの比較等)、出来上がった献立の評価について説明する。

NST加算の導入と展開～せんぼ東京高輪病院の取り組み～

聴講136名

(社)日本栄養士会共催セミナー [生涯学習振替単位認定研修会]

足立香代子(せんぼ東京高輪病院栄養管理室室長、日本経腸栄養学会栄養士部会長、管理栄養士)

2004年からNST を稼働し、2010年度の認定教育施設となっているせんぼ東京高輪病院の現状の報告を交えながら、NST 加算の目的と運用の実際、成果を上げるためのシステム、栄養アセスメントや栄養ケア・プランの実際、あるいはNST における多職種役割と業務について、具体的に解説する。

もうひとつの糖尿病治療食～糖質制限食の理論と実践～

聴講141名

大柳珠美(NPO法人 糖質制限食ネット・リボーン 副理事長、管理栄養士)

食べ物が消化・吸収されたあと、急激な食後高血糖を引き起こす栄養素は糖質のみである。そこに着目したのが「糖質制限食」だ。始めたその日から確実に血糖値が改善し、薬に頼らずに症状をコントロールできる唯一の糖尿病治療食。さらに「糖質制限食」は、糖尿病の合併症である心筋梗塞、脳梗塞の予防や、肥満、メタボリック・シンドローム、脂質代謝異常、アレルギー疾患など様々な疾病の改善にも有効であることが、多くの臨床データから証明された。時代は、カロリー制限食から糖質制限食へ。今、もうひとつの糖尿病治療食として注目されている。

食べること 生きること～地域で実践する食支援～

聴講71名

五島朋幸(ふれあい歯科ごとう代表、歯科医師、新宿食支援研究会 代表幹事)

幸か不幸か胃ろう大国、日本。飽食の現代日本で口から食べられない方がこれほど多くいるというのは、何と皮肉なことだろう。私たちは食べることを意味を、世界でもっとも考えなければならぬのではないだろうか？ 誰もが口から食べる権利を持つためには、社会が、地域が食に対する意識を持たなくてはならない。そのために何をどうすればいいのだろうか。今こそ食べること、生きることを、一人一人が考え直す時期が来ていると言える。



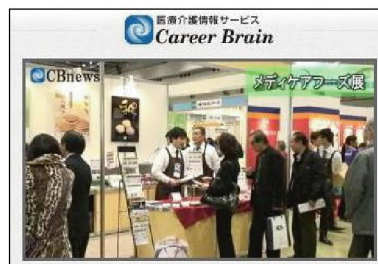
出展企業と出展製品

(五十音順)

(株)赤堀商店	低カフェイン茶、生姜入り低カフェインほうじ茶、生姜入り玄米茶
(株)イシカワ	広島大学共同開発商品 カルシウム黒豆(抹茶味・カカオ味・ヨーグルト味)
エコの素(株)大応	大豆くりいむ、枝豆ペースト、人参ペースト、ほうれん草ペースト
塩水港精糖(株)	オリゴのおかげダブルサポート
株式会社岡部洋食器製作所	スプーン、コップ、口腔ケア用品
(株)おぎそ	リサイクル強化磁器食器
かねさ(株)	塩分50%カット(当社比)の減塩即席みそ汁、みそ(顆粒状)
カワイマテリアル(株)／明石商事(株)	おいしい骨サプリ 栄養機能食品「うららCa.福井梅」
甘強酒造(株)	「昔仕込本味酛」、「有機料理酒」、「有機みりん風」、「みりん粕漬床」、「西京漬床」
ケンコーマヨネーズ株式会社	やわらか食サラダ、厚焼き卵
(株)神戸物産	やわらか肉類各種、骨まで栄養丸ごと魚、やわらか野菜
サラヤ(株)	とろみ名人スーパー、とろみ名人、ゼリーの匠、プロテインの匠、ラカントS
(株)三久食品	柔らか祝い膳、柔らか食材等
サンコー株式会社	舌でつぶせる・安心・安全・美味しい！～ソフトデザート～
三生医薬(株)	デザートベース、液体ゼリー、トロミ剤、チュアブル、機能性原料配合食品等
自然免疫応用技研(株)	自然免疫賦活作用をもつ「パントエア菌糖脂質素材(小麦発酵抽出物)」
(株)シャトレーゼ	糖質でお悩みの方のお菓子(ケーキ、プリン、アイスなど)
女子栄養大学出版部	かみやすい、飲み込みやすい食事のくふうが満載の書籍の展示販売
ゼライス(株)	介護/医療施設専用コラーゲン・トリペプチド「こらあ元気。」、薬用CTPスキンケアローション
仙波糖化工業(株)	冷凍和菓子、冷凍山芋、冷凍茄子、粉末茶等
タイヘイ(株)	高齢者向け宅配弁当、栄養調整食、介護食、業務用福祉メニュー
(株)タカキヘルスケアフーズ	介護食初のパン「らくらく食パン」、及び卵・乳・小麦粉不使用の「すこやかシリーズ」
医療法人社団 高輪会	歯科訪問診療、口腔ケア、摂食嚥下リハビリテーション
竹井機器工業(株)／(財)新潟県歯科保健協会	健口くん、健口くんハンディ(口腔機能測定器)、舌筋力計
田中ビジネスサポート(株) セントラルキッチン事業部	介護現場の声から生まれた新しい嚥下食「すむーす食つるりん」
(有)食養の杜とやま(たべようのもりとやま)	花粉症予防、嚥下障害予防型栄養機能性食品「声とーる」の開発 他
(株)ディナーサービス・コーポレーション	調理済健康メニュー(糖尿病、腎臓病、透析食)、高齢者食宅配のFC募集
(株)東具	SPツールの企画・提案・商品開発・デザイン・設計・生産管理
NPO法人 糖質制限食ネット・リボーン	NPO法人糖質制限食ネット・リボーン
(株)東洋精米機製作所	BG無洗米と金芽米
トックベアリング(株)	低カリウム野菜
豊橋商工会議所「三河つくだ煮委員会」	愛知県三河、老舗9社の味の競演「三河つくだ煮」
鳥越製粉(株)	糖質制限食に不可欠なパンdeスマート(特許取得)、健康補助食品ニンニクレクチオ(特許出願中)
内外マシーナリー(株)	肉・魚介をやわらかくおいしくする調味料「ヴィネッタ」
日栄商事(株)食品部 マリンインターナショナル	昆布めん わかめ麺
日東ベスト(株)	居宅介護食(おかず類)、やわらかランチ(お弁当)、介護施設・病院向け業務用軟食各種
日本新薬(株) 機能食品カンパニー	医療・介護食品向け高機能タンパク素材
(株)日本医療企画	栄養士向け専門誌「ヘルスケアレストラン」他、発行物の紹介
(株)日本医療食研究所／(株)マルコシ	調理済み食材(クックチル)及び、給食委託業務のご提案
(社)日本栄養士会	【地域密着型栄養支援拠点】都道府県栄養士会栄養ケア・ステーションの紹介
(財)日本健康・栄養食品協会	特別用途食品、食品保健指導士
羽二重豆腐(株)	医療向け食材～がんも、うの花、ハンバーグ等大豆を使用した製品の展示
林兼産業(株)	スティックゼリーカロリータイプ、たんぱく質調整蒸しぱん、冷凍和菓子、ソフミート
(株)ファイン	とろみ調整食品「トロミナル」、固形化改良剤「プリンナル」
福島工業(株)	低温スチーマー、RO水、集中温度管理システム
フジッコ(株)	フジッコの高齢者用ソフト食「ソフトデリシリーズ(煮豆・漬物・昆布佃煮)」の紹介
(株)マルゼンフーズ	嚥む力、飲み込む力の弱い方でもお召し上がりいただけるムース食
(株)宮源	嚥下調整食品のミキサーゲル・かたまるくん・トローミファイバー・カロアップ
(株)やまと(大和)	介護用ムース食、介護用チルド惣菜
(株)ヤマト醤油味噌	金沢・カレー味噌(石川県産大豆・米使用)、とろとろ玄米(糎の甘酒)
リボン食品(株)	時代は低カロリーから低糖質へ！低糖工房のリボン食品から新しい食品のご提案
(株)レシピ計画	プリンミックス、ヴィタッチシリーズ、おさかな日和丸タイプ

テレビ放送・掲載媒体(一部)

- NHK「ニュース7」 2月22日(火) 19時放送
- NHK「ニュースウォッチ9」 2月22日(火) 21時放送
- 読売新聞 (取材あり、掲載日未定)
- キャリアブレイン「医療・介護情報CBニュース」
3月7日(月) ウェブ上動画配信
- 週間「シルバー新報」2月25日号掲載



キャリアブレイン「医療・介護情報CBニュース」

会場風景



メディケアフーズ展2012 出展募集中!

2012年2月21日(火)-22日(水) 10:00-18:00 (22日は17:00まで) 東京ビッグサイト西4ホール

出展申込締切

第1次締切:2011年 6月15日(水)
第2次締切:2011年10月31日(月)

出展料金

1小間 9㎡スペース: 346,500円(税込)
※第1次締切までのお申し込みには、早期申込割引が適用されます。

主催: UBMメディア株式会社 メディケアフーズ展事務局 〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-8-3 神田91ビル2F
TEL. 03-5296-1009 FAX. 03-5296-1018 E-mail. info@medicarefoods.com <http://www.medicarefoods.com/>