



第11回フード・デリ メディケアフーズショー ご招待状

入場
無料

送迎バス発着

浜松駅



三島駅

沼津駅

Date&Time

2023年6月10日(土)

9:30~15:30

会場：静岡県コンベクションアーツセンター
「グランシップ」1階大ホール 海

主催：株式会社フード・デリ

協力：公益社団法人静岡県栄養士会

問い合わせ先：株式会社フード・デリ マーケティング課

TEL：054-664-1515

News

当日会場にて
セミナー実施！

★出展業者約50社による商品展示・試食
(介護食・非常食・おやつ・惣菜など)

展示会のみ当日参加可能

★Webセミナーも
開催します

※事前登録がオススメです！

※軽食はご用意しておりません

Guidance

下記ステップで登録・入場をお願いします

申し込み締め切り 2023年5月25日(木)

●弊社ホームページに掲載の招待状からは、登録サイトへワンクリック！

ステップ①

QRコード、またはアドレスから登録サイトにアクセスして下さい



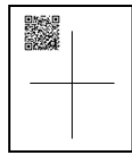
ステップ②

入力画面で
ご登録してください



ステップ③

発行された入場証を
カラー印刷してください



ステップ④

入場証を持参、
会場でパスケースに
入れて下さい



ステップ⑤

入場証をスキャンして
会場へお入り下さい



※登録サイトアドレス：<https://www.tenjikai-uketsuke.com/form/11th-medicare-fd/>

CLICK!



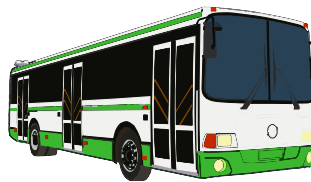
上記アドレスにカーソルを合わせてクリックすれば、登録サイトへ移動します！

●バス・セミナー登録に関する注意点のお知らせ●

※全て事前予約制となっておりますので、登録フォームよりお申し込みください。

また、一度登録した内容を変更したい場合は、受信された登録完了メールより登録内容を修正してください。よろしくお願いいたします。

無料送迎バスのご案内



※行きは添乗員として
FD社員が同行します

①浜松駅 集合時間：7時30分 先着86名

浜松アクトシティ 南バス乗り場発着

【行き】 出発 7:50-東名高速経由-9:20 グランシップ 【帰り】 出発15:30-東名高速経由-17:00 アクトシティ

②三島駅 集合時間：7時40分 先着43名

JR三島駅北口 バス・タクシーロータリー発着

【行き】 出発 8:00-東名高速経由-9:15 グランシップ 【帰り】 出発15:30-東名高速経由-16:45 JR三島駅

③沼津駅 集合時間：7時40分 先着43名

JR沼津駅北口 バス・タクシーロータリー発着

【行き】 出発 8:00-東名高速経由-9:15 グランシップ 【帰り】 出発15:30-東名高速経由-16:45 JR沼津駅

会場セミナーのご案内

会場：グランシップ10階会議室

①テーマ：高齢者の栄養管理について

高齢者の「食べる」を多角的にサポートするため、日々の業務の工夫やお悩みなど、参加者の皆様と一緒に考え情報を共有するセミナーです。

講師：社会福祉法人妙心福祉会 特別養護老人ホーム ブナの里
管理栄養士 横山奈津代様

時間：10：30～11：40（講義：35分 質疑応答／フロアとセッション：35分）

定員：150名 協賛：ヘルシーフード(株)

②テーマ：『嚥下食 おいしさへの想い』

ホスピスでの患者さんとの出会い／福祉施設での経験と料理長から学んだこと
嚥下食の美味しさのポイント／嚥下食コンテストの最近の動向
嚥下食調理の課題と半調理製品（クイック介護食・ハンディブロス）の活用
人気のある嚥下寿司の紹介とハレの日の食事

講師：金谷栄養研究所
主任研究員 管理栄養士 岩品 有香様

時間：13：00～14：20 定員：150名 協賛：(株)マルハチ村松

☆1階受付にてQRコードのスクリーン後に会場へお越しください

Webセミナーのご案内

1	6月28日(水) 18:00~19:30 リアルタイム	【テーマ】 Withコロナ！ 社会情勢に応じた栄養剤選択のすすめ ～当院での経験を通じて～ 昨今の新型コロナウイルス感染症や様々な自然災害等により社会情勢が変化する中において、栄養剤の選択も非常に大事なポイントとなる。 本セミナーでは、当院での経験を通じてさまざまな社会情勢における栄養剤の選択のポイントについて解説いたします。 講師：熱海ちとせ病院 管理栄養士 栄養科長 下田静様 募集人数：500名 協賛：株式会社大塚製薬工場
2	6月10日(土)～ 6月24日(土) オンデマンド 所要時間：20分	【テーマ】 やわらか食簡便商品のご提案とアレンジレシピについて ソフりはUDF舌でつぶせるの区分のやわらか食です。今回はその中でも特に簡便性に配慮した商品をご紹介します。また簡単アレンジや行事食におすすめのメニューもご提案します。 講師：株式会社ヤヨイサンフーズ 営業統轄部 営業戦略課 管理栄養士 鈴木悠里様 募集人数：制限なし
3	6月2日(金)～ 6月10日(土) オンデマンド 所要時間：60分	【テーマ】 学会分類2021(食事)のポイント解説セミナー JSDR2021で発表された学会分類2021の改定ポイントを動画や既製品の活用方法なども交えながら解説致します。 講師：駒沢女子大学 人間健康学部 健康栄養学科 准教授 工藤美香様 募集人数：制限なし 協賛：マルハニチロ株式会社
4	6月5日(月)～ 6月16日(金) オンデマンド 所要時間：60分	【テーマ】 低栄養の新しい基準とその具体的な改善方法 慢性期病院や高齢者施設では、低栄養は重要なテーマになっています。低栄養患者は50%以上とも言われています。しかし、どのように低栄養を判定するか、又どの様に改善するかは十分に理解されていません。低栄養の判定方法や具体的な改善方法を紹介させていただきたいと思っております。 講師：アイドゥ株式会社 社長 位田毅彦様 募集人数：50名
5	7月8日(土) 13:00～14:40 リアルタイム	【テーマ】 病院や施設、家でも出来る！「食機能と食形態の対応」～市販品を活用する前に…～ 食形態（嚥下調整食）は患者さんの食機能に合わさなくてはなりません。これをミズると誤嚥や窒息のリスクがあります。しかし、嚥下調整食の調理・物性を均一に保つ事は大変です。食材・メニューで物性は違い、作り立ての食事と患者さんがいざ食べる時では物性も変化しがち。さらに体調・嗜好によって食べ方が変化する。これらをしっかり解決すべく、フードスティと手元調整が登場。これまでの理論編に加え、フードスティで目の前の???を分析するためのテクニックを伝授致します。 講師：愛知学院大学 心身科学部 健康科学科 准教授 牧野日和様 募集人数：300名 協賛：株式会社フードケア
6	6月16日(金) 13:30～13:50 リアルタイム	【テーマ】 ステキな行事食のご提案 嚥下調整食コード3～4相当の行事食がより楽しくなるようなメニューやレシピ、デザートへの盛り付け例などをご提案いたします。肉・魚の素材「ソフミート」、「やわらかマルシェ」などのご紹介も交えます。 講師：林兼産業株式会社 食品事業部 営業部 大阪支社 管理栄養士 村上茜様 募集人数：200名
7	6月12日(月) 13:30～14:15 リアルタイム	【テーマ】 美味しい漬け魚ができる仕組みのご紹介 <ul style="list-style-type: none">・美味しい漬け魚を実現する、志田水産の生産現場のご紹介・手切りにこだわった製法と、機械化の融合・魚を美味しく加工する、工場設備のご紹介 ・魚のオーダーメイド（枚数、サイズ、味付けなど）の仕組みのご紹介・味付け魚の、美味しい焼き方のコツ 講師：株式会社志田水産 営業課リーダー 平田耕一様 募集人数：30名
8	6月12日(月)～ 6月23日(金) オンデマンド 所要時間：80分	【テーマ】 嚥下食 おいしさへの想い ホスピスでの患者さんとの出会い 福祉施設での経験と料理長から学んだこと 嚥下食の美味しさのポイント 人気のある嚥下寿司の紹介とハレの日の食事 嚥下食コンテストの最近の動向 嚥下食調理の課題と半調理製品（クイック介護食・ハンディブロス）の活用 講師：金谷栄養研究所 主任研究員 管理栄養士 岩品有香様 ※会場セミナーと同様の内容となります 募集人数：制限なし 協賛：株式会社マルハチ村松

展示企業一覧・コメント

アイドウ株式会社	味噌汁、カレースープで栄養強化 非常食にも最適	東亜商事株式会社	おやつや完調品を展示しております よろしくお願ひします
旭松食品株式会社	作業時間の短縮・人手不足対応・品質の標準化を実現します	堂本食品株式会社	時短・ローリングストックに最適なロングライフ惣菜のご案内
味の素冷凍食品株式会社	豊富な品ぞろえを誇るスイーツ類とやわらか食材、時短調理品の展示	トーニチ株式会社	バリエーションに富んだデザート、栄養補助食品をご案内いたします
イーエヌ大塚製薬株式会社	見た目そのままですぐで食べられるほどのやわらか食のご案内です	内外マシーナリー株式会社	お肉・お魚をおいしく・やわらかくする下ごしらえ調理料のご紹介
伊那食品工業株式会社	溶かしやすくリニューアルした「抹茶水ようかんの素」などご紹介	日清オイリオグループ株式会社	エネルギーになりやすMCTオイルを中心とした栄養補助食品のご案内
エスエスケイフーズ株式会社	小袋サンプル。一押し、たまごを使っていないマヨネーズタイプ	ニュートリー株式会社	食べられない方でも効率よく栄養を摂取できる製品が揃っています
大塚グループ (大塚食品・大塚製薬・大塚製薬工場)	OS-1アップル、カロリーメイト、大豆製品！！	ハウスギャバン株式会社	栄養強化カップゼリー・非常食を展示しています
尾西食品株式会社	進化したおいしい非常食！備蓄の買い替えに是非尾西食品を！	株式会社ハーバー研究所	ビフィズス菌を増やして腸内環境を良好に保つ機能性表示食品「オリゴワン」
小野食品株式会社	朝・昼・夜に使用する煮魚・焼魚・魚揚げ煮(野菜入)をご案内！	林兼産業株式会社	介護食の肉・魚の調理素材 やわらかマルシェ・ソフミート 他
カゴメ株式会社	100ml飲料やゼリー飲料で、美味しく栄養補給ができます	バランス株式会社	栄養補助ゼリー、水分補給商品を展示しております
カセイ食品株式会社	米粉を使用した『やわらか団子』をお召し上がり下さい！	株式会社ふくなお	新商品<衣までふんわりフリッター>おすすめですよ
株式会社勝美ジャパン	自然解凍で食べられる冷凍蒸野菜の紹介	フジッコ株式会社	常温保存可能・やわらか食・便利！人手が足りない朝食に！
カネテツデリカフーズ株式会社	魚のすり身を使った、やわらか食感が特徴のつみれやさつま揚げ他	株式会社フードケア	エネルギー、たんぱく質、水分補給など幅広くご提案いたします
キッコーマン食品株式会社	人手不足のお役立ち！時短調理、オペレーションの簡素化に対応	ヘルシーフード株式会社	厨房、病棟、栄養指導、在宅で幅広くご利用頂ける介護食品です
キッセイ商事株式会社	茹で置き対応や咀嚼嚥下障害に対応した種類を取り揃えております	ホリカフーズ株式会社	栄養補助食品、介護食品、非常食を展示しております
キッセイ薬品工業株式会社	嚥下に配慮した商品、腎臓病関連治療食の商品をご紹介します	マルサンアイ株式会社	豆乳飲料「まめびよ」を中心に減塩みそ、非常食用即席みそ汁を展示します
キユーピー株式会社	手軽に栄養補給できる商品や小分け商品等様々なニーズにご提案	株式会社丸惣	梅を使用した商品を展示しております
株式会社クリニコ	クリニコならではの『味』に拘った製品をご用意しました。	株式会社マルハチ村松	ギュッと香味製法により、めんつゆがおいしく生まれ変わります！
株式会社栗本五十市商店	真空調理によって塩分量を調整した惣菜です	株式会社丸美屋フーズ	ユニバーサルデザインフードを取得した唯一のふりかけ『くちどけふりかけ』のご紹介
株式会社サンコー	原材料にこだわった、健康志向のおかします	三島食品株式会社	簡単・時短・新商品・洋風惣菜が新発売
株式会社志田水産	魚切身を、ご希望の枚数、サイズ、味付け、包装形態で注文できます	株式会社宮源	宮源のお粥：賞味期限6年の非常食対応インスタント粥ゼリーの素
仙波糖化工業株式会社	しっとりやわらか食感の冷凍和菓子を幅広く取り揃えております	株式会社明治	豊富なラインナップ「明治メイバランスシリーズ」を展示しております
太陽化学株式会社	見た目も味も変えずに簡単鉄分強化！鉄サブリのサンプル配布あり	名糖産業株式会社	栄養強化した粉末飲料、おやつです
株式会社タカキベーカーリー	舌でつぶせる介護食で初めてのパン「らくらく食パン」ご紹介	株式会社ヤグチ	こだわりの商品を展示しております ぜひお越しください
天狗缶詰株式会社	特許製法の国産うまみ丸ごとなめこを一押し商品とします	株式会社ヤヨイサンフーズ／マルハニチロ株式会社	「いつまでも楽しく美味しく食べる」介護食をご提案致します