

“形そのまま、スプーンでつぶせる軟らさを実現”  
 高齢者向け・乳児向けの商品を販売しています！  
 —広島県が特許を保有する凍結含浸法を用いて製造した商品です—

アステピアでは、「赤ちゃんから高齢者まで食べる楽しみを感じて頂ける  
 同じ見た目の食事をお届けしたい」という思いを込めて、凍結含浸法を  
 用いて軟らかく加工した高齢者向けの食材「ソフィーチェシリーズ」  
 と乳児向けの商品「ピアーチェシリーズ」を提供しています。



**【背景】**

従来の高齢者食であるきざみ食やペースト食はその見た目から食欲低下や摂取量の減少が問題とな  
 っています。いつまでも食事を楽しみながら口から食べるお手伝いをしたい、地元広島県の技術を活  
 かした商品開発に着手しました。

**【「ソフィーチェシリーズ」の5つの特徴】**

- ① 形はそのままですが、スプーンでつぶせる軟らかさを実現し、  
 その見た目から食欲増進が見込めます。
- ② 加水による希釈などが無いため、栄養素の摂取量が確保できます。  
 また、味付していないことから、貴施設の味付けでご利用いただけます。
- ③ 今まで刻みにかかっていた時間を他の作業に充てることで調理時間の短縮になります。
- ④ 刻みに比べて盛り付けに要する時間も人も少ないため、人件費削減につながります。
- ⑤ 調理済みの食材を刻む「きざみ食」に比べて、加熱後そのまま盛り付けるため衛生的です。



**【取り扱い方法】**

冷凍食品ですので冷凍庫での保管となります。「ソフィーチェシリーズ」は凍ったまま味付け後、ス  
 チームコンベクションオーブンのスチームモード 100℃で 20～30 分加熱してお召し上がりください。  
 「ピアーチェシリーズ」は、自然解凍でそのままお召し上がり頂ける商品です。

**【製品の概要】**

「ソフィーチェシリーズ」は、現在 40 品目以上製造しています。  
 種類や価格、注文・配達方法については、お問い合わせください。

「ピアーチェシリーズ」は、「ピアーチェパスト」と「ピアーチェデザート」の2種類があります。9  
 月よりオンラインにて販売開始します。価格は「ピアーチェパスト」は4ヶセット1,520円（税込）、  
 「ピアーチェデザート」は3ヶセット1,500円（税込）です。なお、送料は別途かかります。

「ピアーチェパスト」

「ピアーチェデザート」



◆ お問合わせ先

**【アステピア】**

〒737-0822 広島県呉市築地町 2-3  
[TEL:0823-27-3560](tel:0823-27-3560) FAX:0823-27-3562