siroca

報道関係者各位

PRESS RELEASE

2026 年 11 月 2 日　シロカ株式会社

【イベントレポート】シロカとニュートリー共催「家族みんなでなめらかごはん体験会」を開催！キッチン家電と嚥下補助食品（とろみ・ゲル化材）で実現する“同じメニューを囲む食卓”

「ひとりのための食事から、みんなで楽しむ食事へ」
管理栄養士・大高美和氏による特別講演や、なめらかごはんの調理体験・試食会を実施

家電メーカーのシロカ株式会社（東京都・千代田区）は 2026 年 10 月 28 日（水）、嚥下補助食品などの栄養療法食品を開発・製造・販売するニュートリー株式会社（三重県・四日市市）と共同で、「家族みんなでなめらかごはん体験会」を開催しました。



本イベントは、「飲み込みに配慮が必要な方もそうでない方も、家族みんなで同じメニューを囲んで食事を楽しむ」という新しい食卓の形を提案し、体験いただくために企画されたものです。

当日は、シロカのヒーター付きブレンダー「おうちシェフブレンダー」や自動調理鍋「おうちシェフクッカー」、ニュートリーのとろみ・ゲル化材「ソフティア」シリーズを使用した調理実演および「飲むチーズケーキ」作りの参加型体験を実施。さらに、NPO 法人ゆめのめ 理事・管理栄養士の大高美和氏をお招きした特別講演も行われ、キッチン家電やとろみ・ゲル化材を活用することで「家族全員が同じおいしさを共有できる」という喜びを、参加者の皆さまに実感していただく機会となりました。

共催の背景と両社の想い

「ひとりのための食事から、みんなで楽しむ食事へ」

家電メーカーのシロカは、飲み込みに配慮が必要な方もそうでない方も、家族みんなで同じ食卓を囲み、おいしい食事を楽しんでほしいという想いから、ヒーター付きブレンダー「おうちシェフブレンダー」や自動調理鍋「おうちシェフクッカー」を活用した「やわらか食」のレシピなど、噛むことや飲み込むことが難しい方に向けた食事づくりの工夫を提案してきました。

一方、医療・介護現場をはじめ一般の方々に向けた嚥下補助食品・栄養療法食品を取り扱うニュートリーは、「飲み込みに配慮が必要な方にも食べる喜びを感じてもらえるように」という想いのもと、とろみ材やゲル化材「ソフティア」シリーズの開発・普及に注力してきました。

「嚥下調整食や介護食を特別なものにするのではなく、手軽に作れるのに家族みんなで楽しめる食事にすることが、食の喜びや家族の時間につながる」という両社共通の想いのもと、今回の協業が実現。体験イベントの共催や特設 Web ページの公開に至りました。キッチン家電の活用と食品・素材の工夫を合わせることで、毎日の食事づくりの負担を軽減しながら、家族全員で同じメニューを楽しめる新しい食卓の形を提案します。

調理実演・体験＆特別講演

「3 つの食感」で広がる食卓の楽しみを実演＆体験



シロカのキッチン家電「おうちシェフブレンダー」「おうちシェフクッカー」と、ニュートリーのとろみ調整用食品「ソフティア S」、ゲル化材「ソフティア U」を使用し、「クリーミーな食感」「ぷるんとした食感」「やわらかな食感」を楽しむ 3 つのメニュー（にんじんとパプリカのポタージュ、枝豆豆腐、筑前煮）の作り方を紹介しました。

枝豆豆腐の実演では、70℃以上の加熱工程が必要となるゲル化材「ソフティア U」を使用。通常であればミキサーにかけた後、鍋に移して加熱し直す手間がかかりますが、ヒーター機能を備えた「おうちシェフブレンダー」を使用することで、別鍋で煮立てることなく一台で加熱からかくはんまで完結し、手軽にぷるんとしたゼリー状に仕上げられます。

また、「おうちシェフクッカー」を使用した筑前煮では、食材に合わせた切り方や下処理、圧力調理により、ごぼうやにんじん、れんこんをスプーンで切れるほどやわらかく仕上げる工夫を紹介しました。

参加者による「飲むチーズケーキ」作り体験



調理実演に続き、参加者の皆さまによる調理体験を実施しました。「おうちシェフブレンダー」と「ソフティア S」を使い、約 2 分のかくはんで完成する「飲むチーズケーキ」作りに挑戦。出来上がったチーズケーキにお好みのフルーツなどを盛り付け、オリジナルのパフェ風デザート作りを楽しみました。

試食タイムでは、参加者の皆さまが同じメニューを一緒に囲み、大きな盛り上がりを見せました。

特別講演（NPO 法人ゆめのめ 理事・管理栄養士 大高美和氏）
家族で同じおいしさを共有するために　～実体験と専門知識から語る食支援の工夫～



イベント後半では、NPO 法人ゆめのめ 理事であり管理栄養士の大高美和氏をお招きし、「医療的ケア児の食に関する体験談・食支援への想い」をテーマに特別講演を実施しました。

大高氏は、医療的ケアが必要な子どもたちの支援に携わるとともに、食べることに支援が必要な 15 歳の娘を育てる保護者でもあります。講演では、管理栄養士としての知識や経験があっても、わが子の食事づくりには悩み、特に調理器具選びに苦労した経験を明かしました。

家庭で使う調理器具を選ぶ際には、購入しやすい価格帯に加え、洗いやすさ、作れる量、動作音、キッチンに置けるサイズなどが大切だと説明。シロカ担当者とのやり取りを交えながら、「おうちシェフブレンダー」の洗浄機能や、調理中の様子が見えるガラス製の調理ポットについても紹介しました。

また、ハンバーガーや焼肉などの外食メニューであっても食べやすい形・やわらかさに調整し、家族と楽しんできた実例を紹介。調理器具やとろみ・ゲル化材を活用し、ひとりひとりに合った食べ方を工夫することで、家族と食事を楽しむ可能性が広がることを伝えました。

イベントを終えて、参加者からは「非常に満足」との感想が多く寄せられました。「とてもなめらかで、素材の風味や香りもよく感じられ、感動した」「嚥下障害のある子供と一緒に食事が楽しめそう」といった声もあり、家庭での活用への期待もうかがえました。

特設 Web ページ「家族みんなでなめらかごはん」公開のご案内



本イベントの開催に合わせ、両社の製品を活用した「なめらかごはん」のレシピや毎日の食事づくりに役立つ工夫を紹介する特設 Web ページ「家族みんなでなめらかごはん」を、ニュートリーの嚥下にまつわる情報サイト「enge.jp」にて公開しました。ご家族みんなで同じ食卓を囲むおいしいヒントや、体験会で実演されたメニューの作り方を詳しく掲載していますので、ぜひご覧ください。

URL: https://enge.jp/collab/nameraka-gohan/index.html

「おうちシェフブレンダー」「おうちシェフクッカー」について

おうちシェフブレンダー



あたたかいメニューと冷たいメニューのどちらにも対応し、パワフルな粉砕力でなめらかに仕上げるヒーター付きブレンダーです。

カッターの形状や内部構造の見直しにより仕上がりのなめらかさが向上し、主食からデザートまで対応できる幅広さを実現しました。加熱とかくはんが一台で完結するため、スープやポタージュはもちろん、加熱処理が必要なゲル化材を使用したゼリー状の料理も別鍋で加熱する手間なく一台で手軽に調理できます。

自動洗浄機能に加え、洗う際にポットの底部を覆うシリコンカバーが新たに付属。底面への水跳ねを気にせず洗えるようになり、毎日のお手入れや使い勝手にも配慮した製品です。

【詳しくはこちら】
おうちシェフブレンダー（SM-S251）プレスリリース
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000287.000041147.html

おうちシェフクッカー



「おうちシェフクッカー」は、手軽に効率よく圧力調理や蒸し調理ができる自動調理鍋です。業界最高クラス*1 となる高圧力 100kPa の圧力調理により、調理時間を短縮しながら、ごぼうやにんじんなどの硬い食材も、形を残しつつスプーンで切れるほどのやわらかさに。調理によって食材から溶け出す栄養も抑えます。

また、主な操作の手順や調理の進み具合を音声で教えてくれる「音声ガイド」付きで、幅広い世代の方にお使いいただけます。

*1〔調査方法〕2026 年 5 月時点で発売されている電気圧力鍋カテゴリーにおいて（自社調べ）

【詳しくはこちら】
おうちシェフクッカー 2.4L モデル（SP-MC2D151）プレスリリース
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000273.000041147.html

おうちシェフクッカー 5L モデル（SP-MC5D151、SP-MC5D171）プレスリリース
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000269.000041147.html

シロカ株式会社について

日々の暮らしに小さな喜びや心地よさをもたらし、彩りを添えられるよう
ワクワクする機能や、暮らしになじむデザインにこだわった家電製品をお届けします。

シロカ公式サイト：https://www.siroca.co.jp/
シロカオンラインストア 本店：https://store.siroca.jp/
シロカ公式 Instagram：https://www.instagram.com/siroca.jp/
シロカ公式 X：https://x.com/siroca_JP
シロカ公式 note：https://note.com/siroca_inc

ニュートリー株式会社について

ニュートリー株式会社は、医療・介護現場をはじめ一般の方々に向けて、栄養補助食品、嚥下補助食品、流動食の開発・製造・販売を行うヘルスケア企業です。製品開発を通じて一人でも多くの方の QOL 向上に貢献し、医療ニーズに応え、医療・介護に携わる人々を支援することを目指しています。

ニュートリー公式サイト： https://www.nutri.co.jp
ニュートリー公式通販：https://nutri-shop.jp/Shop.jsp