**伝統的な祝い肴をご長寿も食べやすいやわらかさで**

**容易にかめるやわらかさに配慮した「やわらかおせち　2段重」発売中**

一般社団法人健康長寿科学栄養研究所（代表理事：麻植　有希子）は、かたいものが食べにくい方も容易にかめるやわらかさに配慮し、素材にこだわり、うま味が感じられる「やわらかおせち　2段重」を、高島屋オンラインストアにて販売中です。

パンのかたさを気にして買い物をする高齢者を見かけたことからはじまった「やわらかおせち」も今年で6周年。今年もかたいものが食べにくい方へ、お正月のお祝いの食事を楽しめるようにやわらかさに配慮した彩りあざやかなおせちをご用意しました。

**■やわらかおせちの特長**

1. **かたいものが食べにくくなった方でも食べやすいかたさ**

圧力調理などの工夫により、かたいものや繊維質の多い食材も軟らかくし、食べやすく仕上げました。かたいものが食べにくくなった方でも、容易においしく召し上がることができます。

1. **二段重でバラエティに富んだおせち**

一の重には、圧力でやわらかくした定番のおせち料理の昆布巻や高級食材のイクラ、二の重は薔薇をかたどったスモークサーモン。そして、今年も甘味を加え、味にメリハリをつけた飽きのこないおせちにしました。22品目とバラエティに富んだおせち料理をお楽しみいただけます。

～おしながき～

【一の重】

　きんとん、いくら、やわらかいかの木の芽味噌、紅白蒲鉾、一口焼き湯葉巻、やわらか昆布巻、よもぎ麩の煮物、伊達巻、やわらか海老の艶煮、黒豆金箔添え

【二の重】

サーモンの彩テリーヌ、若桃の甘露煮、ローズサーモン、椎茸しんじょうの煮物、やわらかこんにゃく煮、里芋六方の煮物、花形人参の煮物、甘鯛西京焼き、子持ちいか、紅白なます、オーロラカスタード、オレンジ香るさつまロール

**■概要**

名称　　　：＜健康長寿科学栄養研究所＞やわらかおせち　2段重

商品番号　： 852943

申込締切　： 2020年12月24日（木）

お届け日　： 2020年12月30日（水）※冷凍でお届け

販売料金　： 12,000円(税込・送料込)

賞味期限　： 2021年2月28日（冷凍保存にて）

※解凍後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。

お重内寸サイズ：（約）185×130×高さ40mm×2段（紙製重箱）

解凍の目安：冷蔵庫または冷暗所で約24時間

予約・問合せ：高島屋オンラインストアまたは高島屋のおせちカタログ専用フリーダイヤル

　　　　　　　0120-123-666（午前9時～午後9時）※土日祝は午後6時まで

URL ： <https://www.takashimaya.co.jp/shopping/special/osechi/0900002076/product.html?p_cd=0001670666&sub_cd=001>

**■一般社団法人健康長寿科学栄養研究所　概要**

代表者 ： 代表理事　麻植　有希子

設立　 ： 2018年4月13日

URL　 ： <https://www.facebook.com/choujuken180413/>

介護事業に携わった経験を活かし、咀嚼力や嚥下力が弱くなった高齢者の方に向けた「形態食」の基礎研究や製品化、また在宅高齢者の低栄養を防ぐため、訪問栄養指導や栄養調査などに取り組んでいる。「平均寿命」と「健康寿命」の格差が問題視される中、食の面から「健康寿命」の延伸に寄与するため、国の研究事業等へも積極的に参加。また、栄養学の観点から、シニア向け再就職支援の介護調理講習、企業の働き方改革の食支援など幅広く活動している。

〈商品に関するお問い合わせ先〉

一般社団法人　健康長寿科学栄養研究所　　Email：hlsni0413@gmail.com