

株式会社辰馬コーポレーション、FOODEX JAPAN 2018 に出展

～話題の歯ぐきでつぶせるやわらか京料理（お重）を展示～

京料理「せんしょう」の株式会社辰馬コーポレーション（本社：京都市、代表取締役：辰馬雅子）は、2018年3月6日より開催されるFOODEX JAPAN 2018（幕張メッセ）に歯ぐきでつぶせるやわらか京料理（お重）を出展いたします。なお、当社ブースでは、近年注目される（介護関連食品）の（歯ぐきでつぶせるやわらか料理）を展示し、伝統の京料理のお出汁と特許技術を生かして京都の季節の旬材を見た目と味わいと香しさを作り上げたいままでなかった介護食の展示試食を実施します。お忙しい中恐縮ではございますが、ブースへの取材をお願いします。

ブース番号：東9ホール 小間番号：B-01

* 商品写真：（季節旬材をご用意いたしますので、季節によって食材が異なります。）



商品 Web サイト：<http://tatumacorp.jp/>

■歯ぐきでつぶせるやわらか京料理の試食を提供

FOODEX JAPAN 2018 では、超高齢化社会において近年注目されるやわらか食品の「歯ぐきでつぶせるやわらか京料理」として京料理のお出汁と特許技術を生かして京都の季節の旬材を見た目と味わいと香しさを作り上げた、いままでなかった介護食を展示します。ブースでは、試食のほか、やわらか京料理をさらにおいしく安全に召し上がっていただくための「出汁ジュレ」等についてもご紹介します。

「出汁ジュレ」については、ごま・ジャバラみかん・ゆず・昆布出汁等のジュレがございます。

■「歯ぐきでつぶせるやわらか京料理（お重）」の特徴

- ・歯ぐきでつぶせる見た目も美しい、柔らかい京料理のお重。
- ・「ペースト法」で柔らかくした食材と「凍結含浸法」により柔らかくした食材を組み合わせた新たな「やわらか食材」。
- ・京料理の伝統的な「出汁」の旨みをしっかりとご堪能いただけます。四季折々の京都の食材を使用し、食事で季節感を感じていただけます。
- ・日々の食事で、ミール食や液体食で飽きてしまい、食事を召しあがれない方でも栄養と彩りを考慮して再形成されているため、食事を楽しんでいただけます。
- ・清潔なクリーンルームでお作りしていますから安全ですし、製造技術は特許を取得しています。

■出展概要

日時：2018年3月6日（火）～3月9日（金）

場所：幕張メッセ 千葉県千葉市美浜区中瀬 2-1

小間：東9ホール 小間番号：B-01

■「歯ぐきでつぶせるやわらか京料理」の概要

商品名：「歯ぐきでつぶせるやわらか京料理（お重）」

発売開始日：2015年10月01日

希望小売価格：12,000円（税込）

販売地域：全国

内容量：500g

■会社概要

商号：株式会社辰馬コーポレーション

屋号：せんしょう

代表者：代表取締役 辰馬 雅子（たつうま まさこ）

所在地：〒615-0051 京都市右京区西院安塚町 23

設立：1998年5月

資本金：4,500万円

URL：<http://tatumacorp.jp/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせについて】

株式会社辰馬コーポレーション

女将（代表取締役）：辰馬 雅子 090-2119-6989

顧問：吉川 知央 090-1033-1654

TEL：075-322-1913 Email：sensyou@sirius.ocn.ne.jp