



食の概念を変え食事制限の悩みを一発解決する 無限レシピシステムの開発

地域未来協創本部 教授 中村 守彦

疾病患者（高血圧症、糖尿病、心臓病、腎臓病など）の制限食（塩分、糖質、カリウム、水分など）の献立はレパートリーが限られており、在宅での栄養管理は極めて困難です。地元企業と大学の4者で共同開発した栄養管理システムはアプリを活用して、焼く・煮る・蒸すなど予め様々な食材をカット・加熱処理した冷凍パックを自宅保管します。QRコード管理により、現在ある在庫食材で病態に合った理想献立を日々提案でき、食品ロスの回避にもつながります。

例えば本システムで減塩レトルトソースを使えば、電子レンジの解凍・盛り合わせにより、美味しい栄養バランスの取れた減塩料理が簡便に多数提供できます。実は、冷凍食材に一切味付けしていないのが技術の肝で、食材とソースの組み合わせでレシピは無限です。また、制限食だけではなく一般食にも適し、山陰地方の山海の特産物を活用した事業展開が期待されます。コロナ禍でこそ威力を発揮するシステムです。

生活習慣病の食事を支援する無限レシピシステム

～鍋・包丁・手間いらずで365日 家庭料理～



冷凍食材



減塩レトルトソース