

次亜塩素酸水溶液 生成装置発売

衛生面向上へ 販売代理店も募集

4月8日に設立されたジャパンメディカルリンク（大阪府大東市）は、衛生商材として近年高い注目を集める弱酸性次亜塩素酸水溶液（以下・次亜塩素酸水）生成装置の開発および販売などを主要事業とし、高齢者施設での普及を目指している。直田勝彦社長に話を聞いた。



ジャパンメディカルリンク社長 直田勝彦

——ジャパンメディカルリンクについて。
直田 私は高齢者施設向けに食事サービスを提供するマルフクメディカルフーズ（大阪府門真市）の社長を務めている。100カ所以上の高齢者施設と取り引きする中で、衛生管理に課題を抱えている。



▲ジャパンメディカルリンクが製造・販売する次亜塩素酸水溶液の生成装置

——具体的な事業内容について。
直田 次亜塩素酸水の生成装置製造および販売と水溶液を取り扱うための資格者の教育・資格認定などを事業とする。アルコール製剤は気化する際に除菌するため、空間除菌には使えない。一方、次亜塩素酸水はアルコール製剤では除菌できない菌やウイルスにも対応可能なことに加え、高い消臭力、さらには食品や生体に直接使用しても影響がほとんどない安全性も併せて、空間除菌には使えない。

持つ。その効果・効能の認知度は高まってきているが原液を購入して希釈して使用しているケースが多く、コストや手間といった面に課題がある。そこで当社は次亜塩素酸水の生成装置自体を販売する。

——生成装置自体を所有する利点は。
直田 生成装置はこれまでも販売されてきたがサイズが大きく高価でもあったため、あまり普及しなかった。当社が発売する生成装置は電子レンジ程度の小型サイズで、価格は直販であれば約150万円、リース契約を組めば月々2万円台の低価格だ。原液の薬液コストは1リットルあたり約1円で済む。市販品の薬液コストは1リットルあたり300円、600円なので大幅なコスト削減に繋がる。塩素濃度は除菌・消臭に十分対応できる50、200ppmで調整できる。

——次亜塩素酸水の普及に繋がりを。
直田 これまではテナーボトルに入った次亜塩素酸水溶液が流通していたが、生成装置が普及すれば次亜塩素酸水は一般家庭などでも使われていくようになるだろう。

——今回は販売代理店も募集する。販売代理店は生成装置を3台購入することが前提となり、生成装置の仕組みや使用方法、次亜塩素酸水の基礎知識を理解してもらうための勉強会、定期的な講習会も実施する。また、生成装置の所有者は自家生成した次亜塩素酸水を使用することができ、その販売に際してはジャパンメディカルリンクで実施・認定する資格を得てもらうことになる。

——今後については。
直田 次亜塩素酸水は感染症や食中毒のシーンに活用されること

が多いが、日常的に使用することでより清掃や空間除菌の効果を感

調理済み食材790円で

1都3県サービス対象



COCORO CORPORATION 木原弘 代表取締役

高齢者向け食事サービスのCOCORO CORPORATION（東京都豊島区）が取り上げる高齢者施設数を増やしている。

同社は個人宅で暮らす高齢者向けの宅配弁

当事業で2006年に創業。昼食・夕食分の弁当をその都度宅配する「至福弁」は、1食あたりの価格がおかずのみで645円、ご飯付きで695円（いずれも配達料込み）。昼食と夕食の2食を契約した場合、1000円の値引きをする。

自治体や地域の介護事業所との繋がりがあ

施設向け強化

り、宅配は安否確認も兼ねて原則手渡し。利用者の希望があれば保冷ボックスに宅配する。東京23区の北部をサービス提供エリアとし、約2000人の会員数を誇る。1日に宅配する弁当は約700食だ。

約3年前からは高齢者施設向けのサービス「七福膳」を強化。デイサービス、グループホーム、サービス付き高齢者向け住宅、有料老人ホームの顧客数を増やしてきた。

デイサービスの多くは個人宅同様の弁当を利用するケースが多い。デイサービスでは利用者の当日キャンセルも発生するため、午前9時までキャンセルに対応する。

一方で高齢者住宅の場合は湯煎するだけで喫食できる調理済み食

材の利用が多い。同社では調理済みの冷蔵食材（クックチル）を提供。高齢者施設には1日1回、翌日3食分の食事を自社便で届ける。価格は、最も安いもので1人あたり3食790円（主菜1品+副菜2品、送料込み）。「もう一品欲しい」「おやつも欲しい」といったような場合にはオプションで対応。高齢者施設からの一番人気は主菜1品+副菜3品1人あたり3食870円のプランだという。

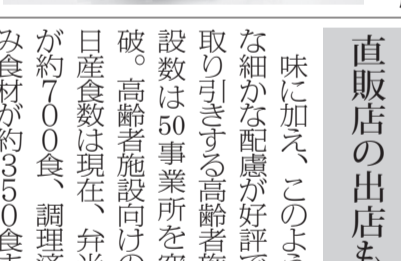


▲食事の例

カスタマイズにも対応しており、アレルギー、きざみ食・ムーシユンで対応。高齢者には予算に応じて副菜の数の増減などにも細かく対応する。

塩分も1食平均2.5

調理済み食材は事業所まで真空パックで届く



▲調理済み食材は事業所まで真空パックで届く

5グラム以下、1日で6グラムを目安としており、「軽度の糖尿病患者でも食べられる」（木原弘代表取締役）ようにし、安全性を考慮している。

小金井市の営業所から

水に加え美容・健康サポート

スーパーフルーツ 15種類配合

アクアクララ



▲商品画像

都品川区は4月15日、アクアクララの水とマッチする新商品「スーパーフルーツスムージー」を販売開始した。

同商品にはレタス2個分の食物繊維、ヨーグルト約50個分の乳酸菌などの栄養素が凝縮されている。ほのかな酸味の甘酸っぱく飲みやすいミックスベリー風味の粉末スムージードリンクだ。シェーカーいらずで、アクアクララの水に溶けやすいのが特徴。15種類のスーパーフルーツを贅沢に配合しており、現代人に不足しがちな栄養素を簡単に摂取できるなど美容と健康をサポートする。

また、「高齢者向けの食事の認知度がまだ低い」（木原代表取締役）ことから、実際にその場で購入することのできる直販店の出店も検討している。

出店も検討している。

直販店の出店も

味に加え、このような細かい配慮が好評で取り引きする高齢者施設数は50事業所を突破。高齢者施設向けの日産食数は現在、弁当が約700食、調理済み食材が約350食までになった。

同社が提供する食事は全て山梨県にある提携のHACCP品質の工場での製造している。本社のほか、東京都練馬区・板橋区・小金井市の営業所から

弁当・調理済み食材を

届ける。調理済み食材であれば東京都内と埼玉県・千葉県・神奈川県との東京と隣接する自治体にも配達可能。1都3県全域に対応できるよう営業所も拡大していく考えだ。

木原代表取締役は「介護報酬が下がり、人材確保も困難な状況であることから高齢者施設では院外調理の採用が今後さらに加速するだろう。個人宅向けの食事はまだ必要はある」と話し、より幅広いニーズに応える