

宁波至乌鲁木齐冷冻货运公司 冷冻货运 恒温冷藏

产品名称	宁波至乌鲁木齐冷冻货运公司 冷冻货运 恒温冷藏
公司名称	踏信冷链物流有限公司
价格	420.00/吨
规格参数	浙江冷链物流:宁波冷冻食品 冷冻冷藏产品:速冻冷藏运输 浙江宁波:浙江冷链恒温
公司地址	全国服务
联系电话	17280155564 17280155564

产品详情

踏信冷链物流公司承接全国各地牛肉、食品、乳品、奶油、水产品、电子产品、红酒、蔬菜、树苗、花卉、水果等冷藏车整车、零担运输业务

在日本介护食品协会物流展示案例中，可见Maruha Nichiro 介护食品均贴上相关标签，从食品咀嚼程度来看，主要划分为：可以用牙龈压碎的“新软食”系列、用舌头便可压碎的慕斯餐，及不用咀嚼的主食碗等，其中“用舌头便可压碎”的食材数量多达到100余款。

图源：日本介护食品协会物流从日本介护食品协会的物流说明来看，Maruha Nichiro 的介护食品，适用范围可以覆盖轻度、中度、重度饮食功能障碍的老年群体。在易食方面，充分满足高龄、咀嚼能力下降等特殊生理需求老年人群的餐食诉求。

2

量少高营养

对于咀嚼能力受限，只能吃软食的老人而言，大多时候餐食的处理方式是将饭菜磨成糊状食用。但在将食物放进搅拌机中打碎时，必须加水。这样一来会增加每餐分量，且因为食物的味道被冲淡，导致老人们很难吃完，也无法摄取到所需营养。 图源：《2022年医院设施供餐综合目录》从上图Maruha Nichiro 发布的《2022年医院设施供餐综合目录》（以下简称《综合目录》）资料中可以看出，要满足453kcal能量供应的情况下，传统自制老年餐食分量达到808g，而Maruha Nichiro提供的介护餐只需678g，量少更易于老年人群吃完，充分摄入营养。据Maruha Nichiro官方介绍，其为老年人提供的软食搭配方案中，包括粥、味增汤和牛奶在内的每日营养价值总计为1400大卡，蛋白质为50g。从能量供应食材来源看，183款介护食品的主要原料以高营养价值的鱼肉、禽畜、鸡蛋和蔬菜构成。以Miruha Nichiro面向养老院/医院提供的预制菜为例，包括14种早间慕斯食品和28种日夜慕斯食品。据企业物流介绍，这些菜品肉量丰富，为老年餐食增加能量和蛋白质。 Maruha Nichiro 商用介护食品

案例展示在老年人的饮食生活中，蛋白质摄入至关重要，当必要的蛋白质摄取不足时，肌肉中的蛋白质就会被消耗，进而引起体重减轻、运动功能和生活功能下降等问题。观察Maruha Nichiro官方提供的菜品营养成分表可以发现，其每份餐食（130-140g），大约能提供10-14g蛋白质。图源：Maruha Nichiro物流值得一提的是，Maruha Nichiro还开发了“蛋白质21”（图1）系列，该系列每100g食材中含有超过21g老年人容易缺乏的蛋白质；此外，还有“多能量”（图2）系列，配方中添加了足量的MCT（中链脂肪酸油），如主食面包碗（MCT）每餐（120克），约217千卡，含有2g以上的MCT油，进一步升级“量少高营养/能量”解决方案。

图源：Maruha Nichiro 物流

3

色香味俱全

藤田保物流生大学的齐藤英一教授曾指出，“随着人们变老、能做的事情越来越少，吃饭成了他们每天为数不多的满足之一。”然而，传统“糊”状老人餐，不但无法满足银龄人群的营养需求，在食欲方面也差强人意。因此，Maruha Nichiro在介护食品开发中，尤为注重食物的色、香、味、形，在满足方便进食和高营养需求之外，尽可能使老年餐和常食一样，激发老年人食欲。譬如其推出的“新素材”系列，采用蛋白质降解酶使鱼肉质地柔软之余，还能保持其外观、味道和风味与常食鱼肉一致。Maruha Nichiro“新素材”系列鱼肉与传统鱼肉对比另外，Maruha Nichiro面向养老院、医疗机构的商用介护食品产品线中，还增加了油炸猪排、鸡排慕斯，加热烹调不会融化的果冻蔬菜、水果、甜点等在老年人群中很受欢迎，但制作麻烦在市场上又难以买到的介护食品。如下图的油炸猪肉、鸡肉慕斯，相较于传统油炸食品，增加了肉含量，且质地柔软老年人用牙龈就能碾碎。图源：Maruha Nichiro 物流

4

烹饪简单

传统老年餐的烹饪需要花费较长的时间备菜，且做成常食后还要进一步加工制作成方便老年人食用的软食。“太麻烦”成为限制银发人群“吃好”的一大原因。Maruha Nichiro关注到这一痛点，不论是面向B端的商用产品，还是面向C端的家庭介护食品，大多都可以直接用微波炉加热45秒-3分钟就可食用，极大程度减轻了备餐负担。Maruha Nichiro黄油菠菜慕斯新品此外，Maruha Nichiro还推出了无需烹饪，自然解冻后即可食用的14款熟食系列，包括卷心菜、南瓜、黄油菠菜慕斯，洋葱沙拉、凉拌豆腐果冻等产品，从产品形态来看，相较于“泥”状软食，接近常食，且还能避免青菜煮久后的变色，让人更有食欲。在烹饪方式中，四种烹饪方式也为消费者提供更多选择。

3

破解养老院人力和库存管理难题

食谱多样性提升消费者认知

从Maruha

Nichiro物流公示的介护食品信息来看，目前产品消费场景主要包括C端家庭消费和B端企业后厨。

和预制菜发展情况相似，面向老年群体的介护食品也同样面临C端低频消费难题。目前，其面向家庭消费场景的产品主要通过线上渠道销售。

对此，Maruha Nichiro官方也曾坦言：“现阶段集团（在介护食品发展上）面临种种行业难题。如线下渠道难进，很难在商店、超市里见到家庭用的老年食品；以及坚持‘菜肴必须手工烹饪’的群体对成品的偏见难以消除等。面临超老龄化社会，我们的项目仅仅站在起跑线上。”

正因如此，Maruha Nichiro把B端市场作为当下阶段的重心，试图通过B端放量打开消费者认知。目前其面向B端医院、养老院的介护餐产品SKU超过150+款，包括半成品、成品和加工食材。据日本调研机构数据显示，在面向养老院的冷冻介护食品领域，Maruha Nichiro产品占20%以上的市场份额，领跑行业。

养老院等B端提供老年餐食服务的企业，对介护餐的要求除了要满足客户对营养、美味的期待外，更重要的还要满足食材操作简单、便于库存管理、减少浪费的条件。

以日本一家复合型养老院为例：每位老人入住前，会有护理团队对其进行护理等级评定，并制定饮食、睡眠等护理方案。养老院中的营养师会根据老人的咀嚼能力、下咽能力、消化能力，以及是否患有需要注意饮食的疾病等标准，结合老人的身高体重，给出其每天所需的热量等营养参数；

备餐流程上，营养师会提前公布每周配餐内容，备注饮食的热量、蛋白质、脂肪含量等数据。每位老人的套餐是定食套餐，即所用食材相同，但份量与形态由老人所需热量和咀嚼吞咽能力决定。每日餐食均由中央厨房配好后放入配餐车。

即便刨去烹饪所用时间，为不同营养需求的老人配备餐食也是个繁琐活，需要大量具备相关营养知识的人员投入其中。

除了面临备菜烹饪人手不足的痛点外，不少养老院还存在库存管理难、原材料切割造成大量浪费等难题。

我国养老院也在遭遇相似困境——厨师岗位流动性高，导致产品稳定性差，餐饮配套需求尚未满足。

针对这类问题，Maruha Nichiro通过食材设计及配套服务提供了相应的解决方案：

1

蒸汽联合烹饪，简化备餐流程

上文中我们提到，Maruha Nichiro开发的介护食品有着烹饪方法简便的优势。这一优势在B端后厨的备餐流程中更为明显。下图为Maruha Nichiro面向B端发布的《综合目录》中“阶段性饮食提案”部分截图，图片中对企业提供的介护食品解决方案优势做了更具体的说明。图源：《2022年医院设施供餐综合目录》从烹饪流程来看，Maruha Nichiro的产品可以实现“蒸汽联合烹饪”，只需将料理设备设定相同的温度、蒸汽量，用同样的调味料就可以批量成菜。以“盐烤鲑鱼+炖南瓜”这一养老设施配餐方案为例，Mar

Maruha Nichiro介绍，传统B端后厨从常食烹调，到搅拌、加热、冷却需要75分钟，外加10分钟摆盘；而其提供的介护料理，从烹饪到装盘仅需10分钟。Maruha Nichiro的物流中还特别指出，经调研发现，“早餐”是大多养老机构人力痛点为凸显的备餐时段，有合作机构反馈“早餐市场面临人手不足，希望烹饪操作简化”。为此，Maruha Nichiro加大“现成品”研发。目前，面向B端提供的“蛋白质21”系列、迷你肉、鸡蛋、果冻蔬菜、熟食慕斯等均可自然解冻，无需加热就能食用。其建议合作机构可提前晚上安排好第二天的膳食，并取出解冻，以减少早上的工作负担。此外，这类食品还便于机构应对周六、周日以及紧急情况下突发的饮食变化。

2

食材供应精细化，降低损耗和库存管理难度

据Maruha Nichiro物流介绍，其介护餐B端渠道主要进入康复医院、疗养院、慢病医院等机构。Maruha Nichiro介护食品商业合作案例合作机构之一的特殊护理安老院“共爱之乡”，在选择Maruha Nichiro的原因中提到，使用现成产品的好处在于“与传统食材相比，它更稳定、更安全，（产品质量）不受当时成分、水分含量和烹饪技能的影响；并且在供应时，能轻松应对人数变化，大限度地减少食材损耗，同时易于订购和库存管理。” Maruha Nichiro介护餐机构合作案例：共爱之乡值得注意的是，Maruha Nichiro对面向机构供应的软食，做了进一步的细化与丰富。例如在鱼、肉半成品的供应上，根据不同的烹饪、配餐诉求，开发块状、迷你和啫喱状三种食物形态，以此为机构免去大量切割工作，也相应减少过程中的食材损耗。图源：Maruha Nichiro物流在食材储存与库存管理方面，传统食材品质容易受到环境等因素影响，也更容易混入异物。相比之下，这些成品、半成品介护食材更加稳定便于储存。尤其是蔬菜、水果类等更需精心储存的食品，稍有不慎就会发生氧化变质，通过熟食慕斯的形式供应，不但能维持较好的形态和色泽，以增强食欲，其柔软的质地，还能保障老年人群的饮食安全。

3

食谱多元化，不过度依赖营养师

Maruha Nichiro“温情软食”系列中，预制菜共42款，分为14种早间慕斯食品和28种日夜慕斯食品，为机构提供14天菜品循环搭配方案，从而减少菜单准备工作。每款食物都有详细的原料、过敏成分、营养标签，即便是新手工作人员，也能按需准备好老年餐食，解决养老机构人力不足的难题。除了产品端提供多元化的营养菜谱搭配方案，Maruha Nichiro还提供配套服务。在企业物流的“介护食品”栏目主页，刊登有200多款护理食品食谱，供机构学习。此外，Maruha Nichiro还将菜单食谱的制作方法以动画形式在YouTube上公开；并每年举办介护食品食谱大赛，发掘更加丰富的食材搭配方案。Maruha Nichiro每年举办的（介护餐）食谱大赛案例展示通过精心搭配好的配套餐食，Maruha Nichiro帮助机构提升老年营养餐的可操作性，使“任何人都可以做”成为可能，补齐机构人才队伍缺口；同时，也以多样美味的菜谱提升消费者认知。

总结：

在2016年中国肠内肠外营养学会年会的海外论坛上，日本肠内肠外营养学会主任Takashi教授曾举办题为《Clinical Nutrition in Japan》的主题讲座。讲座中其提到了食力“eating ability”概念，包含食欲和经口进食带给吞咽困难患者的愉悦满足感；愉悦的进食环境，牙齿和口腔卫生、咀嚼和吞咽能力，机体的肌肉力量和躯体功能；以及与饮食文化密切相关的生死观。对老年人而言，吃饭不仅是为了生存，“食力”同样需受到关注。葆有银龄人群吃的权利和尊严至关重要。在这方面，日本目前无疑走在列。作为老年软食的头部企业，Maruha Nichiro从操作便捷、易食、营养均衡、菜谱多元等方面提供老年饮食解决方案；渠道上，虽仍面临消费者认知不高等C端市场痛点，但Maruha Nichiro抓住B端养老机构后厨“降本增效”刚需带来的机遇，以此为切口打开市场。其探索经验或可对老年软食赛道玩家提供新思路。

