

## 2026年度診療報酬改定に適した 「カットグルメ®」シリーズが医療専門誌で紹介

旭松食品株式会社（本社：大阪市、本店：長野県飯田市、社長：木下博隆）の完全調理済・冷凍介護食「カットグルメ」シリーズが、2026年度診療報酬改定への対応に適したシリーズとして医療専門誌2媒体で紹介されました。記事内では、病院施設の給食現場における「嚥下調整食」の調理・提供オペレーションへの適合性や、現場運営との親和性についても触れられています。旭松食品では、今後も医療・介護現場の課題解決につながる商品提案を通じ、現場運営をサポートしてまいります。

※「カットグルメ」は旭松食品の登録商標です。

すべての人の  
 “口から食べる喜び”を支えたい。



やわらか常食



さざみ食



ミキサー食



とろみ食



ふんわり  
なめらか



カットグルメは、1998年に病院施設の給食現場の栄養士の声から誕生した“完全味付調理済”の冷凍介護食品です。発売当初から、残食をできる限り減らせるよう、手作りに近い風味・おいしさを最も大切にしています。

かむ力・飲み込む力に合わせて5つの形態で展開。「嚥下調整食」を中心に約100メニューの豊富なラインアップで、幅広いニーズに対応しています。2025年には国内工場に新設備を導入し、全面リニューアルを開始（順次切り替えを進めています）。より一層、食材の風味や色味を感じやすくなり、物性も見直しました。

また、消費者庁・特別用途食品（えん下困難者用食品）の表示許可を「高野豆腐（ムース）」「納豆」の商品で取得しており、大豆由来のたんぱく質をより多くの方に提供できるよう取り組んでいます。



看護部長通信 2026年4・5月号  
 -第24巻 第1号-日総研出版

### ▶掲載内容

特集「2026年度診療報酬改定動向と看護部マネジメントへの活用法」において、栄養管理や食事提供体制の見直し、業務効率化が求められる中、改定への対応策として「カットグルメ」シリーズが調理・提供オペレーションの効率化や現場負担軽減につながる食品として紹介されました。



医事業務 2026年6月1日号  
 -第714号-産労総合研究所

### ▶掲載内容

今回の診療報酬改定を踏まえ、病院運営や多職種連携の視点から、現場で活用しやすく、食事提供の効率化やオペレーション改善、負担軽減に寄与する食品として紹介されました。

### 本件に関するお問い合わせ先

- 報道関係者様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) 担当：岩瀬 mail:suishin@biz.asahimatsu.co.jp
  - お客様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) お客様相談室 TEL：0120-306-020
- 受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）