

初開催

第1回

CareTEX ケアテックス 東京 '24 [夏]

招待券

CareTEX 東京[夏]は本展および同時開催展の総称です

招待券をお持ちでない場合、入場料5,000円が必要です

「食」で課題をお持ちの高齢者施設・介護事業者様 必見!

来場事前登録でスムーズに入場できます

ケアフード展

高齢者向け 配食・食事関連サービス 展示商談会

受付開始 9:00

当社よりご招待します

会期：2024年7月30日(火)～8月1日(木) 9:30～17:00

会場：東京ビッグサイト 東4ホール 主催：■ブティックス(株)

※本券1枚で1名様入場可。本券1枚ですべての同時開催展に入場可。 ※一般ユーザー・学生・18才未満(乳幼児含む)の方のご入場はできません。

※出展社へのセールス・勧誘を目的とした方(展示会開催会社含む)の入場は固くお断りします。

来場事前登録・出展商品の詳細は ▶▶▶ <https://summer.caretex.jp>

ケアテックス夏 検索



高齢者向けの「食」に関する 専門展、東京で夏季開催!

配食・給食サービスから、介護食・嚥下食・厨房機器まで
介護の「食」に関する商品・サービスを一堂に展示!



以下の課題をお持ちの方は、ぜひご来場ください!

美味しい食事を提供したい

試食して食品の導入を検討したい

新しい献立の開発に役立てたい

配食・給食の導入・切替をしたい

人手不足を解消したい

コストを削減したい

食の安全を強化したい



商品を見たり、試食したりしながら、出展社と商談・導入相談ができます!

来場対象者

以下の社長・理事長・役員・施設長・管理者、施設運営・仕入・購買のご責任者・担当者、
管理栄養士・言語聴覚士の方は、ぜひご来場ください。

■介護・高齢者施設

- 有料老人ホーム
- 特別養護老人ホーム
- 老人保健施設
- グループホーム
- サービス付き
高齢者向け住宅 など

■在宅介護事業者

- デイサービス
- ショートステイ など

■病院・リハビリ施設

- 病院・クリニック
- リハビリ施設
- 高齢者医療施設

■流通・サービス事業者など

- 配食・給食サービス事業者
- 食品卸・商社・小売
- 食品メーカー など



※一般ユーザー・学生・18才未満(乳幼児含む)
の方のご入場はできません。

介護業界 日本最大級の
オンライン展示会を
同時開催中!

24時間 365日 いつでも どこでも介護業界の今を知ることができる

CareTEX365 ONLINE

今すぐアクセス!
会員登録はこちら

caretex365.jp



凡例
 配食 配食サービス
 給食 給食サービス
 介護食 介護食・嚥下食・食事補助食
 食材・調味料 食材・調味料・原料
 厨房機器 厨房機器・用品・食器

より詳しい出展商品の情報はWebから!
<https://summer.caretex.jp>

出展社・出展商品一覧 (社名五十音順) 2024年5月17日現在 ※以下の他にも多数の企業・商品が出展します。最新情報はWebから!

<p>アステピア (株) 配食</p> <p>忙しい日々にも美味しく、楽しい食事をお届け! ふつう食のお弁当をクール便(冷凍)にてお届けします。電子レンジ1つで手軽に和洋中の豊富な食事を楽しめず。仕事で忙しい方や、家事や育児で忙しい方にお勧めです。</p> <p>● OEM商談を承ります。 ● ご注文頂いた方より優先的に出荷いたします。</p> 	<p>タイジ (株) 厨房機器</p> <p>ドライ式冷凍弁当加熱保温庫 お弁当・介護食の新時代! 食品ロスや人手不足を軽減できる「冷凍弁当」を100V電源で場所を選ばず加熱保温が簡単に出来ます。ひと目でわかる温度コントローラーと加熱タイマーで設定も楽々。</p> <p>● 貴社取扱いの冷凍弁当・冷凍惣菜でテスト可能です。 ● 4月発売の新品! ご注文で優先出荷いたします。</p> 	<p>ペーパーウェア (株) 厨房機器</p> <p>レンジOK、高強度の紙皿です 人手不足、感染症対策に。水分・油分にも強い、耐水耐油コートをしてあります。どんな食材でも使い勝手の良さを実感していただけます。φ17cm~φ26cmまでラインナップあります。</p> <p>● 紙の食器は安心の国産メーカーにお任せください。 ● サンプルは100枚まで無償でお届けいたします。</p> 	<p>(株)八重洲ライフ 配食</p> <p>スーパー和食に学んだ4菜献立と多彩な行事食! 最も栄養バランスに優れた昭和50年の家庭食「スーパー和食」を参考に、豊富な献立と多彩な行事食が魅力の健康長寿応援食です。湯煎や解凍して盛り付けるだけのクックレス食材でお届けします。</p> <p>● 食事のお困りごとは何でもご相談ください。 ● 無料試食会やお試し導入など承ります。</p> 
<p>アステピア (株) 介護食</p> <p>電子レンジ一つでやわらか食が食卓に並びます! 凍結含浸法を利用してやわらかく加工した魚や肉、野菜などをバランスよく取り入れたお弁当タイプです。見た目や彩りが美しく食欲アップにつながります。</p> <p>● OEM承ります。 ● ご注文頂いた方より優先的に出荷いたします。</p> 	<p>内外マシーナリー (株) 食材・調味料</p> <p>お肉・魚介の喫食率が上がる軟化調味料です お肉・魚介を「ヴィネッタ」で漬け込むことで、美味しく・やわらかくなり、入居者様の喫食率改善に貢献します。</p> <p>● 軟化調味料を使った鶏肉の試食を用意しております。 ● 施設様での喫食率アップの事例をご紹介します。</p> 	<p>ペーパーウェア (株) 厨房機器</p> <p>耐水耐油レンジOK。深型の紙製食器です 人手不足、感染症対策に。水分・油分にも強い、PPラミネートをしてあります。どんな食材でも使い勝手の良さを実感していただけます。φ10cm~φ24cmまでラインナップあります。</p> <p>● 紙の食器は安心の国産メーカーにお任せください。 ● サンプルは100枚まで無償でお届けいたします。</p> 	<p>(株)優食 食材・調味料</p> <p>豆腐の新しい食べ方、「豆腐干」 高たんぱく質、低糖質、グルテンフリーの大豆加工品です。サラダなどおえ物に使いやすい様に麺タイプを短くカットしました。たんぱく質も豊富です。ボディメイクやフレイル予防のメニューに。</p> <p>● 無償にてサンプル提供、お試しいただけます。 ● 全国どこでもお伺い、商品紹介させていただきます。</p> 
<p>クックデリ (株) 配食</p> <p>介護施設での新しい食事提供をご提案! クックデリは高齢者・障害者施設に特化したお食事のトータルサービスです。完全調理済み冷凍食品を献立にして、施設様にお届けしております。商品が届いたら、解凍しお皿に盛り付けるだけ!</p> <p>● 施設での導入をご提案いたします。 ● 普通食のご試食が可能です!</p> 	<p>内外マシーナリー (株) 食材・調味料</p> <p>たんぱく質高吸収タイプのお肉・魚介軟化調味料 「スジまでやわらか職人」は、お肉が美味しく、やわらかくなるだけでなく、酵素がお肉のたんぱく質をせん断する事で、遊離のペプチドが1.5倍となりたんぱく質の吸収率改善が期待できます。</p> <p>● 軟化調味料を使った鶏肉の試食を用意しております。 ● お肉のたんぱく質がペプチド化したデータを紹介。</p> 	<p>(株)ベネッセパレット 介護食</p> <p>簡単調理でおいしく高栄養な冷凍の介護食です 簡便性と美味しさと安全性を兼ね備えた完調品の冷凍介護食です。サイクル献立となっており献立作りも不要で、栄養バランスの整った美味しい介護食を誰でも簡単に提供することができます。</p> <p>● 介護食の完調品をご検討の方へご提案いたします。 ● 無料サンプルの対応や試験導入の対応など行います。</p> 	<p>(株)優食 食材・調味料</p> <p>豆腐の新しい食べ方、「豆腐干」 原材料は豆腐と同じく大豆とにがりのみ。高たんぱく質、低糖質、グルテンフリーの大豆加工品。これからの高齢化社会に向けて、フレイル・サルコペニア予防食材としても、ぜひご検討ください。</p> <p>● 無償にてサンプル提供、お試しいただけます。 ● 全国どこでもお伺い、商品紹介させていただきます。</p> 
<p>シップヘルスケアフード (株) 配食</p> <p>介護の現場においしさややさしさを提供します! ドリームキッチンが高齢者施設様向けの食事提供サービスです。届いた商品を湯煎解凍するだけで食事提供が可能です。弊社管理栄養士が作成したバランスの良い献立と季節感溢れる行事食もご提供。</p> <p>● 新規導入やお食事のお悩み、お気軽にご相談下さい! ● 施設での無料試食会承ります!</p> 	<p>(株)中島製作所 厨房機器</p> <p>最新、再加熱カートで給食部門の効率化を実現! 10分で美味しく再加熱、おどろきと感動を。出来立てと変わらない「味と彩り」と圧倒的な「省エネ性能」を実現! お食事のクオリティを落とさたくない施設様おすめとなっております。</p> <p>● 商品説明と実演試食を実施します。 ● 導入に関するお困り事等ご相談ください。</p> 	<p>(株)ベネッセパレット 介護食</p> <p>湯煎のみで提供できる少量高栄養のゼリー粥です 湯煎のみで簡単に提供できる冷凍のゼリー粥です。1人前150gと量は少ないですが152kcalと高いエネルギーを有しています。食事介助においても助時間短縮につながります。</p> <p>● 完調品への切り替えをご検討の方へご提案致します。 ● 無料サンプルの対応や試験導入の対応など行います。</p> 	<p>ヨシケイ開発 (株) 配食</p> <p>新鮮な食材とレシピをお届けします! 施設様のニーズに合わせ、5つのメニューラインナップから選んでご利用が可能です。たべる人の笑顔と、つくる人を支えるご提案をさせていただきます。</p> <p>● お食事でお困りの事等、ご相談承ります。 ● 試食会、サンプル送付などご相談ください。</p> 
<p>信濃化学工業 (株) 厨房機器</p> <p>ニュークックチル対応食器 耐熱や衝撃に強く、電子レンジや塩素消毒も可能。(スチコン、熱風式再加熱カート対応) 時絵のような風合いで高級感があります。金属を含まないので、電子レンジも安心です。</p> <p>● サンプルのご依頼お待ちしております。 ● パール印刷の新品。</p> 	<p>ニチワ電機 (株) 厨房機器</p> <p>食事の満足度を向上させて労働条件を大幅改善 完全調理済食材や自施設で調理し冷却した料理を器に盛付け再加熱カートにセットし冷蔵運転。朝食提供の場合前日夕食後にセットし朝は自動運転で再加熱しそのまま提供。朝7時出勤も可能です!</p> <p>● 試食と共にソフトからハードの総合提案を行います。 ● プースにて再加熱機器の展示と試食をご用意。</p> 	<p>(株)まもかーる 介護食</p> <p>こびっとミールで「Let's給食革命!」 こびっとミールの「シニア向け冷凍弁当」は、全メニューで「普通・ひと口・キザミ・ペースト」の4形態に対応しているのが最大の強みになります。施設全体の作業効率化・経費削減に貢献します!</p> <p>● 冷凍食材ですので、全国どこでもお届けが可能です。 ● 新しい製造拠点をお探しの企業様、ご相談ください。</p> 	<p>リエイグループ / (株)まもかーる 給食</p> <p>自社介護施設運営のノウハウを活かした食事提供 管理栄養士が、高齢者の皆様の健康維持や栄養管理、食べやすさの配慮はもちろん施設様の特性を踏まえメニューを立案。「美味しさ」をモットーに極力現地調理にこだわって提供しております。</p> <p>● 食事提供を外委託でお考えの際はまずはお相談を! ● 現状でお困り事があればお気軽にご相談を!</p> 
<p>(株)シニアライフクリエイト 配食</p> <p>WEB通販で単品注文と献立注文の併用が可能! 500品目超のラインナップ(常備在庫)・安全性(調理済み、冷凍)・利便性(web注文)等の特徴とする「特助くん」は①単品注文②献立注文③①と②の併用と柔軟にご利用いただけます。</p> <p>● 従業員様向けご試食会を無料で承ります。 ● ご希望のお客様には無料サンプルを手配いたします。</p> 	<p>ニチワ電機 (株) 厨房機器</p> <p>食事の満足度を向上させて労働条件を大幅改善! 完全調理済食材や自施設で調理し冷却した料理を器に盛付け、リヒートウォーマーキャビネットにセットし冷蔵運転。朝食提供の場合前日夕食後にセットし朝は自動運転で再加熱。朝7時出勤も可能です!</p> <p>● 試食と共にソフトからハードの総合提案を行います。 ● プースにて再加熱機器の展示と試食をご用意。</p> 	<p>(株)まもかーる 介護食</p> <p>こびっとミールで「Let's給食革命!」 こびっとミールの「冷凍惣菜パック」は、全て調理済みのパック商品になりますので、特殊な厨房設備が無くても湯煎で数分、または冷蔵解凍&自然解凍で簡単に美味しくお召し上がり頂けます。</p> <p>● 冷凍食材ですので、全国どこでもお届けが可能です。 ● 新しい製造拠点をお探しの企業様、ご相談ください。</p> 	<p>(株)LEOC 配食</p> <p>スタッフの負担軽減や人材不足解消に最適! 給食委託のLEOCが提供するおいしいミールパック「LEOC Ready-made」。これからの給食運営に不可欠な食事ソリューションです。</p> <p>● LEOCレディメイドを体感いただけます。 ● 病院・施設のお食事のことはすべてご相談ください。</p> 

出展商品・サービス

出展社・出展商品
一覧は裏面に掲載

- **配食サービス**
献立付調理済食品宅配、献立付食材宅配、食材宅配
- **給食サービス**
給食調理業務委託
- **介護食・嚥下食・食事補助食**
やわらか食、ソフト食、ムース食
- **治療食・栄養調整食**
栄養補助食、栄養補助剤
- **デザート・お菓子**
行事食、高齢者向けデザート、機能性デザート
- **厨房機器・食器**
再加熱カート、スチコン、配膳車、
ニュークックチル対応食器、レンジ対応紙皿
- **食材・調味料・原料**
- **食事レク** ● **非常食**
- **栄養管理ソフト・システム**



来場事前登録で3つの特典

来場事前登録は

<https://summer.caretex.jp>

特典1 出展商品ガイドブックを 会期前にお届けします

出展社の商品情報を1冊にまとめたガイドブックを無料でお届け。来場前に出展商品をチェックできるので、会期当日、効率よく会場をご覧になれます。



特典2 出展社ブースへの訪問日時の 予約(来場予約)が取れます

出展社ブースへ訪問する日時をあらかじめ予約することができます。予約していただくと、会期当日、ブースで待つことなくスムーズに商談ができます。

特典3 専門セミナーを 無料で受講できます

本業界の第一線でご活躍されている講師陣を迎えて開催される専門セミナーを、全て無料で受講いただけます。



Webでの事前申込みが必要です

同時開催 「食」の専門セミナー

会場 東京ビッグサイト 東4ホール 展示会場内 セミナー会場

以下プログラムのほか
全30セッション開催!

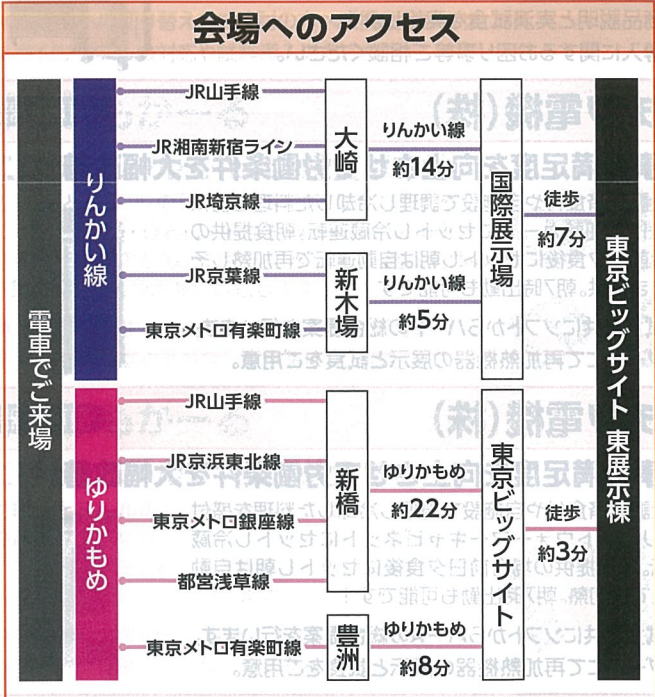
プログラムの詳細・セミナー受講申込みは
<https://summer.caretex.jp>

特別講演		ケアマネジャー向けコース	
14	7/31(水) 11:40 ~ 12:40	13	7/31(水) 10:00 ~ 11:00
人生100年時代のウェルビーイング ~誰もが生きがいを感じられる社会の実現に向けて~ 東京大学 高齢社会総合研究機構 機構長・ 未来ビジョン研究センター 教授 飯島 勝夫		ケアマネジャーに知ってもらいたい口腔ケア ~誤嚥性肺炎予防のためのアセスメントと連携のポイント~ 東京医科歯科大学大学院 地域・福祉口腔機能管理学分野 教授 松尾 浩一郎	
介護の食コース		介護の食コース	
3	7/30(火) 10:00 ~ 11:00	18	7/31(水) 13:20 ~ 14:20
管理栄養士・栄養士が押さえておくべき 2024年度介護報酬改定のポイント (公社)東京都栄養士会 会長 / 駒沢女子大学 人間健康学部健康栄養学科 教授 西村 一弘		人生最期の食支援「お食い締め」 ~食べることに偏重しない、看取り期支援のあるべき姿~ 愛知学院大学 健康科学部 健康科学科 言語聴覚士コース 教授 牧野 日和	
28	8/1(木) 13:20 ~ 14:20	食べる意欲を取り戻す! やわらかく、飲み込みやすく、見た目も楽しい介護ごはん 料理研究者 介護食アドバイザー 保森 千枝(クリコ)	

受講料：無料
Webでの事前の受講申込みが必須です

※本セミナーを受講希望の方は、Webにて来場事前登録を済ませた後、セミナー受講申込みを行ってください。事前の受講申込みがない場合、セミナーの受講はできません。(定員の空き状況により、当日受付を行う場合があります) ※定員になり次第、申込みを締切ります。お早めにお申込みください。(申込み状況はWebにてご確認ください)

の数字はセッション番号です。
※敬称略 ※都合により、講師・プログラム内容を変更する場合があります。あらかじめご了承ください。 ※講演内容の動画 / 写真撮影・録音は固くお断りします。



展示会への入場登録方法

《 来場事前登録をWebで行う場合 》

- ①公式ホームページ(以下に記載)もしくは右の二次元コードにアクセスし、来場事前登録をお済ませください。
- ②来場者専用Webにて「来場事前登録受付証」を印刷の上、名刺2枚と共に受付にご提出ください。

《 招待券をお持ちいただく場合 》

- ①本招待券 名刺2枚 をお持ちください。
- ②会場で配布する「入場登録用紙」に記入し、上記と共に受付にご提出ください。

来場事前登録受付証 もしくは 本招待券 (お一人につき1枚必要)

※会場内での動画/写真撮影は固くお断りします。 ※事務局にて撮影する会場風景の写真・動画を、印刷物や紹介動画に掲載する場合があります。あらかじめご了承ください。 ※出展社へのセールス・勧誘を目的とした方(展示会開催会社含む)の入場は入場料5,000円が必要です。 ※会場内での動画/写真撮影は固くお断りします。

本展に関するお問合せ先: CareTEX東京事務局 / ブティックス(株)
〒108-0073 東京都港区三田 1-4-28 三田国際ビル17階(総合受付:11階) TEL:03-6303-9801

来場事前登録は <https://summer.caretex.jp>