

こんにちはトーカイです

日頃は株式会社トーカイをご愛顧賜り誠にありがとうございます。

厳しい暑さが続いておりますが、お変わりなくお過ごしでしょうか。こまめな休息と十分な栄養を心がけ、どうぞご無理のないようお過ごしください。

きのこのうま味、引き出せていますか？

厳しい暑さが続く中にも、少しずつ秋の気配を感じる季節となりました。秋の味覚の代表格といえば「きのこ」です。さまざまな種類があり、料理に取り入れやすい食材として親しまれています。今回は、きのこについて調べてみました。

きのこのうま味成分

きのこには、料理のおいしさを引き立てる成分が含まれています。主なものとして「グルタミン酸」と「グアニル酸」があり、その含有量はきのこの種類によって異なります。

グルタミン酸	しめじやえのきはじめ、多くのきのこに含まれるアミノ酸系のうま味成分です。料理に深みを与え、おいしさの土台となる成分として知られています。
グアニル酸	特に干しいたけに多く含まれるうま味成分です。乾燥や加熱によって増加し、きのこ特有の深いコクとうま味を生み出します。

きのこのうま味を引き出す3つのポイント

① 水からじっくり加熱する

スープや味噌汁はきのこを水から入れて加熱すると、うま味が汁に溶け出しやすくなります。弱火でじっくり加熱するのがおすすめです。



② 一度冷凍してから使う

生のきのこは冷凍すると細胞が壊れ、うま味成分が出やすくなります。使いやすい大きさに切って冷凍し、調理する際は解凍せずそのまま使いましょう。

③ 数種類を組み合わせる

多くのきのこに含まれる「グルタミン酸」と、干しいたけに多い「グアニル酸」を組み合わせることで、単体で使うよりも強いうま味を引き出すことができます。

秋の味覚!きのこ鶏の炊き込みご飯

うま味たっぷりのきのこは、炊き込みご飯との相性も抜群です。ぜひ食卓に取り入れてみてはいかがでしょうか。

レシピ		つくり方
3〜4人前		
材料	分量	
米	2合	① 米は研いだ後、30分ほど浸水させ、水気をよく切る。
お好みのきのこ	200g	② ごぼうはさがきにしてお水にさらし、水気を切る。にんじんと油揚げは細切りにし、鶏もも肉は小さめに切る。きのこは食べやすい大きさにほぐす。
鶏もも肉	150g	③ 炊飯器に米を入れ、(A)の調味料を加える。2合の目盛りまで水を注ぎ、軽く混ぜる。
ごぼう	1/2本	④ 鶏もも肉、ごぼう、油揚げ、にんじん、きのこを米の上にのせて炊飯する。具材で米や汁が見えなくなっても、混ぜずにそのまま炊く。
油揚げ	1枚	⑤ 炊きあがったら全体を混ぜ合わせて、できあがり。
にんじん	1/3本	
(A)しょうゆ	大さじ3	
(A)酒、みりん	各大さじ2	
(A)顆粒和風だし	小さじ1	

※ 調味料の量は、お好みに合わせて調整してください。

！ポイント

具材の大きさや形をそろえると、ご飯になじみやすく、見た目もきれいに仕上がります。



京都編

トーカイ従業員おすすめ情報をピックアップ!

トーカイのご当地グルメ

株式会社紫野和久傳『和煮 ちりめん山椒』

〒602-8482 京都市上京区浄福寺通上立売上ル大黒町719

TEL: 0120-81-0910 営業時間: 10:00〜17:30 定休日:無休(元日除く)

今回、京都営業所がおすすめするのは、紫野和久傳さんの「和煮 ちりめん山椒」です。

和久傳さんは、明治3年に京丹後で始めた料理旅館を礎に、京都・東山で料亭「高台寺和久傳」として歩み始めました。その料亭の味をご家庭でも気軽に楽しみたいだけにと、料理人の手で「おもたせ」に仕立てている紫野和久傳では、日本の四季が育む旬の素材を生かした多彩な品々を用意しています。その中でも、「和煮 ちりめん山椒」はやわらかく炊き上げた国産ちりめんじゃこに、香り高い実山椒を合わせ、素材の持ち味を生かした上品な味わいが魅力の逸品です。

ひと口食べると、ちりめんの旨みと実山椒の爽やかな香りがふんわりと広がります。京都らしい繊細な食文化を感じられる味わいを、ぜひご賞味ください。

HP: <http://shop.wakuden.kyoto/shop/>



京都営業所
おススメ

奥左から 中島、小林、中埜、島口
中左から 萩原、海老原、片原
前左から 中村、木村、谷川、松井、佃



京都営業所は、子育て世代が多く、お互いの状況を理解しながら助け合える仲間が揃っています。チームワークを大切に、安心して働ける温かい雰囲気です。

「始末の心」から生まれた京の味

「ちりめん山椒」は、京都の「始末の心」から生まれたといわれています。「始末」とは、物を無駄なく生かし、最後まで大切に使い切るといふ京都の暮らしの知恵です。ちりめんじゃこを美味しく、日持ちするように炊き上げたことが始まりとされ、今では京都を代表するご飯のお供として親しまれています。素材を大切に京の食文化が息づく一品です。

読者プレゼント

トーカイ通信に関する意見・ご感想などをお寄せいただいた方の中から抽選で20名様にプレゼント。

20名様

※詳しくは裏面をご覧ください。

令和8年8月5日に開催された第262回社会保障審議会介護給付費分科会において、「令和9年度介護報酬改定に向けた今後の検討の進め方(案)」が示されました。年末の取りまとめに向けて議論が進められる予定です。

今回は、令和9年度介護報酬改定に向けた今後のスケジュールと主な論点について整理しました。

今後の主なスケジュール

令和8年4月～夏頃	主な論点について議論。事業者団体等からのヒアリング。
令和8年10～12月頃	具体的な方向性について議論。
令和8年12月中	報酬・基準に関する基本的な考え方の整理・とりまとめ（基準は先行してとりまとめ）。
令和9年1月頃	介護報酬改定案の諮問・答申。
令和9年1月～3月頃	施行に向けた準備が進められる見込み。

令和9年度介護報酬改定に向けた今後の議論事項

※今後議論を進める中で、内容が変更される可能性があります。

令和9年度介護報酬改定は、65歳以上の高齢者数がピークを迎え、介護と医療の複合ニーズを抱える85歳以上人口も増加する2040年を見据えた改定となります。各サービスの論点とあわせて、以下の4つの分野の横断的なテーマを念頭に議論が進められる予定です。

1 人口減少・サービス需要の変化に応じたサービス提供体制の構築

- 自治体・地域の規模によって、高齢化や人口減少のスピードには大きな差が生じるため、サービス需要の変化も様々となる。
- そのため、地域の実情に応じたサービス提供体制の構築が重要。

2 地域包括ケアシステムの深化

- 医療・介護・生活支援が一体となって高齢者を支える仕組みをさらに強化していくことが求められている。
- 多職種連携の推進や、地域での支援体制の整備を進めることが重要。

3 介護人材確保に向けた処遇改善等と職場環境改善やケアの質の向上に向けた生産性向上等

- ICT活用や業務効率化などを通じて、生産性向上を図ることが課題。

4 制度の安定性・持続可能性を確保する報酬の在り方

- 介護人材の確保や処遇改善、物価・賃金の動向を踏まえつつ、制度を安定的に運営できる報酬体系を検討する必要がある。
- 財源の持続性を確保しながら、地域差やサービス提供の実態を踏まえた報酬の見直しが論点となっている。



参考：厚生労働省 第262回 社会保障審議会介護給付費分科会「令和9年度介護報酬改定に向けた今後の検討の進め方について(案)」

メーカー希望小売価格改定のお知らせ

昨今の原材料費や物流費等の上昇に伴い、多くのメーカーにおいて10月以降に価格改定が予定されています。特定福祉用具販売対象商品につきましても、メーカー希望小売価格が変更となる商品がございますので、ご利用者様へご提案の際はご留意ください。

なお、価格改定の適用時期はメーカーごとに異なります。対象商品や詳細につきましては、担当者までお気軽にお問い合わせください。

【価格改定対象商品の一例】

入浴用いす	アロン化成(株)	浴槽内いす	パナソニックエイジフリー(株)	腰掛便座	ウチエ(株)
品番:536-056		品番:PN-L11120D		品番:8221	
折りたたみシャワーベンチFSフィット (改定前)メーカー希望小売価格 38,500円(税込)		浴槽台[ユクリアAir]コンパクト1220 (改定前)メーカー希望小売価格 23,980円(税込)		さわやかチェアPT(肘掛けはね上げタイプ) (改定前)メーカー希望小売価格 75,900円(税込)	
	改定後 メーカー希望小売価格 +約2.9% 39,600円 (税込)		改定後 メーカー希望小売価格 +約5.5% 25,300円 (税込)		改定後 メーカー希望小売価格 +約2.9% 78,100円 (税込)

トーカイ通信に関するご意見・プレゼントの応募について

プレゼントの合い言葉「2609」 プレゼント応募締切:2026年9月30日(水)

トーカイ通信に関するお声をお寄せいただいた方の中から抽選で「和煮 ちりめん山椒」を合計20名様にプレゼントいたします。右記方法にてお声を寄せください。ご感想もお待ちしております!!

【プレゼントのご応募について】

ホームページに掲載の「トーカイ通信2026年9月号」からご応募することができます。必要事項をご記入いただきお送りください。

(ご連絡は、@tokai-corp.comがドメインのアドレスより送信させていただきます。)

【個人情報の使用目的について】

ご記入された個人情報等は以下の目的にのみ使用し、以下の場合を除いて、第三者に提供いたしません。

- 統計データを作成し、今後のトーカイ通信の作成や商品やサービスの向上を図るため
- プレゼント当選者への商品の発送のための配送業者への住所・氏名・電話番号の開示のため

※本紙に使用しているQRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。読み取りには、別途通信費が発生します。

【送付先】



株式会社 トーカイ

トーカイ通信プレゼント

検索

- アクセス方法 (株)トーカイホームページトップ画面 ⇒ 介護用品レンタル⇒2026年9月号
- URL <https://www.tokai-corp.com/silver/> (ホームページの一番下にあります)



●発行・編集/株式会社トーカイ シルバー事業本部 営業推進部
〒500-8828 岐阜県岐阜市若宮町9丁目16番地 (電話) 058-377-2986 (FAX) 058-263-0151
※本紙に基づくお客様の決定や行為、それに伴う結果について、当社は一切の責任を負いかねます。

2026.9 [vol.148]