SUNTORY
BEVERAGE & FOOD

№SBF1750　（2026.11.25）

社員の介護経験をきっかけに開発
嚥下（えんげ）（飲み込み）に配慮が必要な方に向けた、“とろみ”があっても緑茶の香り・味わいを楽しめる「サントリー緑茶 とろみの付いた伊右衛門」発売

―　飲む方のおいしさと、支える方の使いやすさの両立を目指して　―





この高解像度画像は https://www.suntory.co.jp/softdrink/news/に掲載しています。

サントリービバレッジ&フード（株）は、嚥下に配慮が必要な方向けの緑茶飲料「サントリー緑茶 とろみの付いた伊右衛門」を、２０２６年１１月２６日（木）より、サントリー食品オンラインストアで発売※1します。

※１　９月１０日（木）より事前予約を開始しています。商品は１１月２６日（木）より順次お届けします。

近年、高齢化の進展や要介護者数の増加を背景※2に、家庭や介護現場で食事や嚥下に配慮が必要な方への支援が課題となっています※3。また、将来的に必要となる介護職員数の増加が見込まれる中、介護人材の確保や介護現場の負担軽減、生産性向上に向けた取り組みが求められています※4。

年齢を重ねることで飲み込む力が低下すると、誤嚥（ごえん）が起こりやすくなります。誤嚥は、誤嚥性肺炎のような命に関わる病気につながることもあります。高齢化が進む中、嚥下に関わる問題は、社会全体で向き合う必要性が高まっている課題の一つです。

嚥下に配慮が必要な方には、その方の状態に応じて、飲みものに“とろみ”を付ける方法があります。一方で、とろみ剤を使って飲料を準備する際には、分量を量って混ぜ、適切な濃さに調整する必要があります。

当社は、こうした背景を踏まえ、多くのお客様に親しまれてきた「伊右衛門」ブランドから、“とろみ”の付いた緑茶飲料を開発しました。“とろみ”が必要な方にも、これまでのようにお茶を楽しんでいただける新たな選択肢を提案します。

※2　総務省統計局「統計からみた我が国の高齢者－『敬老の日』にちなんで－」（統計トピックスNo.142）高齢者の人口（人口推計、World Population Prospects）
https://www.stat.go.jp/data/topics/topi1420.html
厚生労働省「令和5年度介護保険事業状況報告（年報）」
https://www.mhlw.go.jp/topics/kaigo/osirase/jigyo/23/dl/r05_point.pdf

※3　厚生労働省「高齢者の口腔と摂食嚥下の機能維持・向上のための取組に関する調査」
https://www.mhlw.go.jp/iken/after-service-vol25/dl/after-service-vol25_houkoku.pdf

※4　厚生労働省「第9期介護保険事業計画に基づく介護職員の必要数について」
https://www.mhlw.go.jp/content/12004000/001274765.pdf
厚生労働省「総合的な介護人材確保対策（主な取組）」
https://www.mhlw.go.jp/content/12004000/001274737.pdf

■開発背景



本商品は、開発担当者の家族介護経験をきっかけに生まれました。

“とろみ”を付けた飲みものを飲んでいた祖母の姿を目にし、「“とろみ”が必要になっても、これまで親しんできたお茶を楽しめる選択肢を届けたい」と考えたことが、開発の背景にあります。

嚥下に配慮が必要になると、これまで親しんできた飲みものを同じように楽しむことが難しくなる場合があります。また、とろみ剤を使って飲料を準備する際には、粉末を混ぜる手間や、ダマにならないように調整する難しさがあります。

そこで当社は、飲む方にとってのおいしさと、準備する方にとっての扱いやすさの両立を目指し、家族を介護されている方や介護現場で働く方の声も参考にしながら、「伊右衛門」ブランドから、あらかじめ“とろみ”を付けた緑茶飲料の開発に取り組みました。

なお、本商品の開発にあたっては、東京大学病院 摂食嚥下センター センター長 上羽（うえは） 瑠美（るみ） 氏と学術指導契約を締結し、摂食嚥下に関する専門的な知見も取り入れています。

■中味の特長



本商品は、嚥下に配慮が必要な方に向けて、学会分類※5の「薄いとろみ」に準拠した設計としています。あらかじめ“とろみ”が付いているため、粉末のとろみ剤を混ぜる手間がなく、そのままお飲みいただけます。年齢を重ねることで香りの感じ方が弱まるなどの変化が生じること※6も踏まえ、本商品では香りの設計にこだわりました。飲料に“とろみ”を付けると香り立ちが弱くなる中、特に口から鼻へ抜ける香り（戻り香）を重視して設計しています。「伊右衛門」と同じ茶葉をベースに、“とろみ”が付いた状態でもおいしく感じられるよう、茶葉の種類や配合を調整。約２年にわたり試作を重ね、「伊右衛門」らしい複層的な香りやうまみ、後味を感じられる味わいを追求しました。

※５　日本摂食嚥下リハビリテーション学会「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類２０２１」
https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf

※６　都築建三「加齢による感覚器・運動器障害と認知症―高齢者における嗅覚障害―」
https://www.jstage.jst.go.jp/article/jibiinkotokeibu/125/2/125_112/_pdf/-char/ja

■パッケージの特長

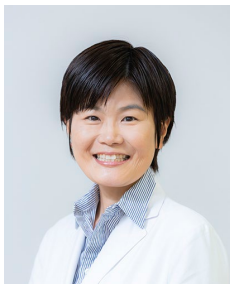


この高解像度画像は https://www.suntory.co.jp/softdrink/news/に掲載しています。

パッケージは、「伊右衛門」ブランドとしての視認性を大切にしながら、嚥下に不安を感じる方にも商品特長が伝わりやすいデザインとしました。正面には「とろみの付いた」と表示し、通常の緑茶とは異なる特長を伝えています。

また、学会分類の「薄いとろみ」に準拠していることを表示しました。さらに、飲む方にもお茶としてのおいしさを感じていただけるよう、緑茶のシズル感を活かし、視覚的にも緑茶らしさが伝わるデザインとしています。

■東京大学病院 摂食嚥下センター センター長 上羽（うえは） 瑠美（るみ） 氏



耳鼻咽喉科・頭頸部外科を専門とし、摂食嚥下障害や嗅覚障害の診療・研究に長年従事。喉頭機能外科医として、嚥下機能の評価からリハビリテーション、外科的治療まで、幅広く摂食嚥下医療に取り組む。

【コメント】

本飲料の開発にあたり、摂食嚥下の専門的知見に基づき、嚥下に配慮が必要な方の飲水、とろみ飲料に求められる特性、ならびに本人の嗜好やニーズを踏まえた飲料のあり方について学術指導を行いました。

また、嚥下に配慮が必要な方だけを対象とするのではなく、さまざまな方がそれぞれのニーズや嗜好に応じて同じ飲料を選び、楽しむことのできるインクルーシブな飲料のあり方についても助言しています。

■一般社団法人 全国小規模多機能型居宅介護事業者連絡会 事務局長 山越（やまこし） 孝浩（たかひろ） 氏



社会福祉協議会や社会福祉法人での勤務を経て、小規模多機能型居宅介護をはじめ、地域福祉・介護に長年携わる。

【コメント】

介護の現場では、日々の水分補給はとても大切です。飲み込みに不安がある方には、とろみを付けるなど、一人ひとりの状態に合わせた対応が必要になります。一方で、必要な水分を摂っていただくためには、ご本人が「飲みたい」と思えることも大切だと感じています。

介護が必要になったからといって、それまで好きだったものを諦めてほしくはありません。これまで親しんできた飲みものを、その方の状態に合わせて楽しめる選択肢が増えることは、暮らしの豊かさにもつながると思います。

実際に施設で本商品を試飲いただいた際にも、現場の方から「介護する家族が自宅で手軽に勧められるとろみ付きのお茶があるのは助かると思う」、飲用された方から「伊右衛門の味がする。知っているブランドだと安心して飲むことができる」といった声がありました。

これからも、安心して水分を摂ることと、飲む楽しみの両方を大切にできる選択肢が広がってほしいと思います。

当社は、人生１００年時代において、飲み込みへの配慮が必要になる背景はさまざまであり、年齢や身体の変化にかかわらず、誰もがこれまで親しんできた飲料を楽しめる選択肢を広げていくことが重要だと考えています。

この商品がその第一歩になるよう、育成していきます。

― 記 ―

▼商品概要

商　品　名	容　量	希望小売価格（税別）	梱　包	発売期日
サントリー緑茶　とろみの付いた伊右衛門	２８０ml ボトル缶	２００円	２４本	１１月２６日（木）

▼販売チャネル

サントリー食品オンラインストア

https://beverageandfood.direct.suntory.co.jp/pages/toromi-iyemon

※販売チャネルは順次拡大予定

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター　https://www.suntory.co.jp/customer/

以　上