

心打たれるエピソードに学会会場がざわめいた

# JSDR2024ランチオンセミナー 限定配信のご案内

食事は楽しく幸せなもの。嚥下障害があっても家族で同じ食事を囲み、会話をしながら笑顔になる。そんなひと時を届けるため、日々活動されている先生方にご登壇いただいた本セミナー。紹介された“異職種”連携事例では、会場がざわめくほどの美しい嚥下食と心打たれる提供エピソードをお話しいただきました。ぜひ、関連職種をお誘いの上、ご視聴ください。※本セミナーは、第30回日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会ランチオンセミナーと同内容です。

## 患者を想う医療者に、新しい未来を築く意識改革を ～多職種連携チームに料理人を加えた活動事例～

座長

東京科学大学大学院 医歯学総合研究科  
医歯学専攻老化制御学講座  
摂食嚥下リハビリテーション学分野 教授

戸原 玄 先生

演者

日本料理 魚繁大王殿 嚥下食 叶和

岩崎 勝 氏 「料理人だからこそできる未来への取り組み」

医療法人西山医院 理事長・院長

西山 順博 先生 「異職種連携による五感で味わえる嚥下食への挑戦」



配信期間

1月14日(火)～2月17日(月)

所要時間

約60分

参加費

無料

申込方法

以下のURLあるいは右のQRコードより、  
申し込みページにアクセスしてお申し込みください。



[https://enge.jp/seminar/detail/?id=post\\_9](https://enge.jp/seminar/detail/?id=post_9)

ご登録後、視聴用URLが記載された登録完了メールが届きます。

※登録完了までにお時間がかかる場合がございます。3日以上経過しても登録完了メールが受信できない場合は、エラーとなっている可能性がありますのでご連絡ください。

＼視聴後アンケートから簡単応募／

“ニュートリー嚥下サポート製品を使った提供エピソード”を募集中！

視聴後アンケートで提供エピソードを入力するだけ！エピソードを採用された方にはもちろん、いずれか1つをプレゼント！



▶書籍「嚥下食革命」 著者:岩崎 勝 監修:戸原 玄

日本料理店の二代目がなぜ嚥下食を始めたのか。お客様の食べたいに真摯に向き合い、全国から予約が入るまでに至った経緯やお客様への想いが綴られた一冊。

▶魚繁大王殿「とろみだし醤油」

今までありそうでなかったとろみ付き※のだし醤油。原材料にこだわり、味と香りをしっかり感じられる出汁のきいた一品。※学会分類2021(とろみ)の「薄いとろみ」に該当

セミナーに関する  
お問い合わせ先

NÜTRI: ニュートリー株式会社 東京支店 嚥下チーム  
TEL: 03-3206-0107 E-mail: enge@nutri.co.jp