

softia[®]iG

栄養成分表示 1包(5g当たり)	
エネルギー	16 kcal
たんぱく質	0 g
脂質	0 g
炭水化物	4.5 g
糖質	3.4 g
食物繊維	1.1 g
食塩相当量	0.02 g
カリウム*	21 mg

※分析例

ご注意

- 本品で液状製品を固化し、経口摂取以外でご使用される場合は医師に相談の上で使用ください。
- 本品を使用することで確実に誤嚥が防げるものではありません。
- お湯を使いますので、ヤケドには十分注意してください。
- 粉末をそのまま食べないでください。
- 品質管理には万全を期しておりますが、開封時、内容物の色、におい、味に異常がみられるものは使用しないでください。
- 開封後は密封して、室温で保存し、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。

softia[®]ENS

栄養成分表示 1包(7g当たり)	
エネルギー	22 kcal
たんぱく質	0 g
脂質	0 g
炭水化物	6.3 g
糖質	4.7 g
食物繊維	1.6 g
食塩相当量	0.03 g
カリウム*	28.7 mg

※分析例

ご注意

- 本品で液状製品を固化し、経口摂取以外でご使用される場合は医師に相談の上で使用ください。
- 本品を使用することで確実に誤嚥が防げるものではありません。
- お湯を使いますので、ヤケドには十分注意してください。
- 粉末をそのまま食べないでください。
- 品質管理には万全を期しておりますが、開封時、内容物の色、におい、味に異常がみられるものは使用しないでください。
- 開封後は密封して、室温で保存し、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。



とろみ食には
softia[®]S

消費者庁許可
「とろみ調整用食品」



ゼリー食には
softia[®]G



おかゆには
softia[®]U

製品名

ソフティア iG 濃厚流動食200mL用テクスチャー改良材

原材料名

デキストリン(国内製造)、寒天/増粘多糖類

賞味期限

製造日より1年

内容量・包装

5g×30×6/ケース

保存方法

直射日光、高温多湿を避ける

softia[®]iG
ENS



NÜTRI: ニュートリー株式会社

本社／〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

お問い合わせ先 TEL.0120-219-038 <https://www.nutri.co.jp>



PIE1 2023年8月作成 [62-0065]

NÜTRI:



濃厚流動食を簡単に固形化!

softia[®] iG ENS

特徴1

加熱不要で、すばやく固形化!

熱湯に溶かして、濃厚流動食と混ぜるだけなので濃厚流動食を加熱する必要はありません。
室温の場合、約20分で固形化。
冷蔵庫で冷却すればより早く固まります。

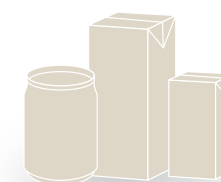
特徴2

容量に応じて選べる2タイプ!

濃厚流動食の容量に応じて使い分けるだけ。
幅広い濃厚流動食をしっかり固められます。

〈参考資料〉

調整後20～60分経過時のかたさ(20℃)	
サンエットK2	1,300～4,000 N/m ²
リカバリーK5	2,100～5,300 N/m ²
リカバリーMini ω3	1,800～4,100 N/m ²
Juicio Mini ω3	2,200～5,400 N/m ²
製品A	1,500～4,900 N/m ²
製品E	2,000～4,200 N/m ²



特徴3

食物繊維も摂れる

ソフティアiG 1.1g/包 ソフティアENS 1.6g/包

濃厚流動食

200mL

を固める場合



ソフティアiG

1



準備する

- 濃厚流動食200mL (25℃以上)
- 熱湯50g
- ソフティアiG 5g(1包)

2



溶かす

熱湯50gにソフティアiG 5g(1包)を加えて溶かします。(約20秒間)

3



混ぜる

2に濃厚流動食200mLを加え、均一になるまで約20秒間攪拌します。

4



冷却する

容器に移し、冷却します。

しっかり固形化させるPoint

熱湯の温度は**80℃以上**
濃厚流動食の温度は**25℃以上**

濃厚流動食

250mL

を固める場合



ソフティアENS

1



準備する

- 濃厚流動食250mL (25℃以上)
- 熱湯75g
- ソフティアENS 7g(1包)

2



溶かす

熱湯75gにソフティアENS 7g(1包)を加えて溶かします。(約20秒間)

3



混ぜる

2に濃厚流動食250mLを加え、均一になるまで約20秒間攪拌します。

4



冷却する

容器に移し、冷却します。

