

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	289 kcal
たんぱく質	4.8 g
脂質	0 g
炭水化物	88.7 g
糖質	46.0 g
食物繊維	42.7 g
食塩相当量	0.6～4.7 g (2.7g)※1
カリウム※2	640 mg

※1 カッコ内は参考値
※2 分析例

製品名

ソフティアU おかゆ用

原材料名

デキストリン(国内製造)／増粘多糖類、酵素

内容量・包装

スティック分包 3g×50包×8袋/ケース
500g 500g×12個/ケース

賞味期限

製造日より2年

保存方法

直射日光、高温多湿を避ける



500gには、繰り返しお使いいただける
専用フタを別途ご用意しております。
必要な数量をお申し付けください。

ご注意

- お粥の温度が低い場合、固まり方が弱くなることがあります。鍋に移して、再度70℃以上に加熱し、冷ますとゼリーになります。
- 本品はでんぷん分解酵素を含んでいます。他のでんぷんを含む食品に混入しないようご注意ください。また、本品を使用した調理器具などでその他のでんぷん食品を調理する場合は、洗い流してからご使用ください。
- 透明な飲料などに使用した場合、ゼリーが白濁しますが、品質に問題はありません。
- 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。
- 粉末をそのまま食べないでください。
- 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。
- ナトリウム、カルシウムの影響をうける場合があります。また、乳酸カルシウムなどのカルシウム補給食品を使用される際はソフティアUの添加量を増やしてください。

(スティック分包使用時)

- 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。(500g使用時)
- 開封時、まれに原材料に由来する酸臭を感じる場合がありますが、品質には問題はありません。
- 吸湿により、粉が固結する場合がありますので、開封後は密封して、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。
- 衛生上、容器の再利用や別用途での使用はおやめください。

嚥下調整食のレシピはこちらから ▶▶▶



ポイントプログラム対象品

ソフティアU おかゆ用

500g… 4 NÜTRI: スティック分包… 1 NÜTRI:

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>

PSFU1 2023年11月作成 ASP 62-0107



★ 6 2 0 1 0 7 P S F U 1 ★

softia[®]U

ソフティアU お粥ミキサーゼリー用テクスチャー改良材

おかゆ用



お粥ミキサーをなめらかに固形化
冷却いらずで安定した物性に



NÜTRI:

softia[®]U

ソフティアU

お粥ミキサーゼリー用テクスチャー改良材 **おかゆ用**



お粥ミキサーをなめらかに固形化できる「ソフティアU」。

- 70℃で固形化、冷却不要です。
- 少量で固形化するので、経済性に優れています。
- 温度変化、時間経過にも強く、物性が安定しています。

効率的

70℃で固形化、冷却不要!

70℃で固形化するため、冷却作業の必要はありません。
また冷凍保存も可能。調理作業の効率アップに貢献します。

経済的

少量でもしっかり固形化!

基本添加量は、食材100gに対し、
「ソフティアU」0.3～0.75g (0.3～0.75%) です。

**1個(500g)で
お粥ミキサーゼリー500杯分!**



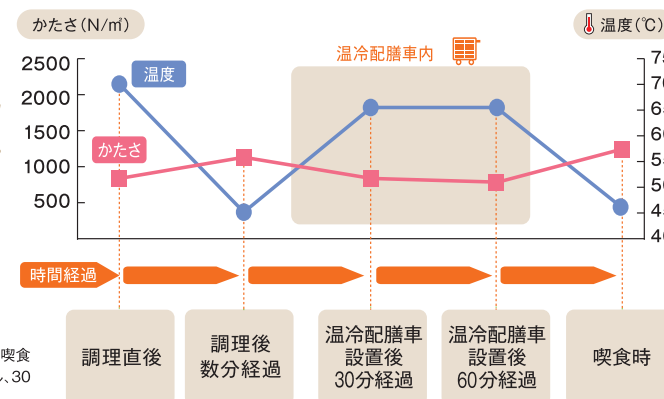
安定的

温度変化にも、 時間経過にも強い!

温冷配膳車に入れて65℃まで
温め可能。入れた前後でも、
物性はほとんど変わりません。

測定方法

70℃以上の全粥にソフティアUを0.5% (対全粥量) 添加し、ミキサーで1分間攪拌後、喫食温度帯におけるかたさを測定。また、温冷配膳車(65℃)にお粥ミキサーゼリーを静置し、30分後、60分後、及び配膳車から取り出した後の喫食温度帯におけるかたさを再度測定。

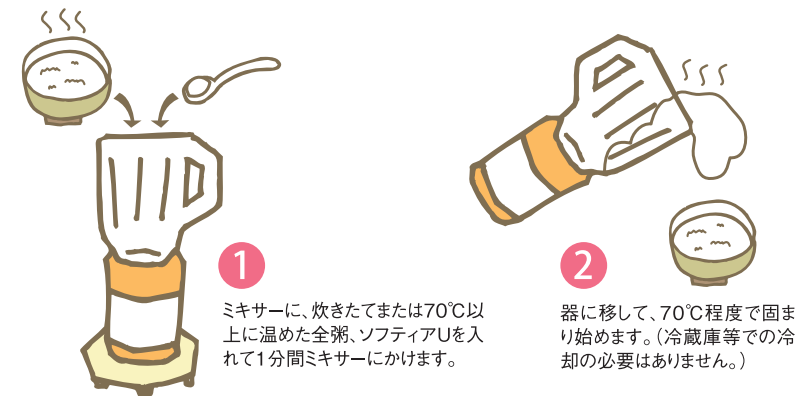


さらに!!
応用可

お粥以外の食材にも応用可能!

お粥をはじめとするでんぷんを含む食材はもちろん、
他の食材にも使用できます。

お粥ミキサーの場合



Recipe
お粥

材料 (5人前)
1人200g

全粥(炊きたて)・・・1000g
ソフティアU・・・5g

ミキサー食の場合(お粥以外) ※必ず鍋で加熱して下さい。



Recipe
うどん

材料 (5人前)

うどん(ゆで)・・・650g
水・・・325mL
ソフティアU・・・6.5g

しいたけ(煮つけたもの)・・・60g
だし汁・・・30mL
ソフティアU・・・0.3g

とろみをつけたうどんつゆ・・・適量

人参(煮つけたもの)・・・60g
だし汁・・・30mL
ソフティアU・・・0.3g

ほうれん草(ゆで)・・・80g
だし汁・・・40mL
ソフティアU・・・0.6g

※液体食品を固める場合は、ミキサーで混ぜる必要はありません。鍋に液体食品とソフティアUを入れ、十分に加熱してから、型に流し込み、固めてください。

添加量の目安

		食材	だし汁または水	ソフティアU
お粥	全粥	100g	—	食材の0.3～0.75% 0.3～0.75g
でんぷんを含む食材	いも類	100g	食材の50% 50mL	食材の0.5% 0.5g
	めん類	100g	食材の50% 50mL	食材の1.0% 1.0g
	パン粥	100g	—	食材の0.3% 0.3g
その他の食材	肉・魚・野菜など	100g	食材の35～50% 35～50mL	食材の0.5～0.75% 0.5～0.75g
	液体食品	100mL	—	食材の0.3% 0.3g

ソフティアUの添加量は上表を目安にしてください。食材の水分量や、目的の固さに応じて、だし汁やソフティアUの量を各施設で調整してください。



Recipe
肉じゃが

材料 (5人前)

じゃがいも(肉じゃが)・・・300g
だし汁・・・150mL
ソフティアU・・・1.5g

豚肉(肉じゃが)・・・150g
だし汁・・・75mL
ソフティアU・・・0.8g

さやいんげん(肉じゃが)・・・25g
だし汁・・・9mL
ソフティアU・・・0.1g

人参(肉じゃが)・・・80g
だし汁・・・40mL
ソフティアU・・・0.4g

こんにゃく(肉じゃが)・・・80g
だし汁・・・28mL
ソフティアU・・・0.4g