



以下のような場合には、水やだし汁にソフトィアGを溶かした後で食材と混ぜて加熱すると上手に作れます。

お粥の場合

分量の水にソフトィアGを溶かし、加熱しながらお粥を加え、85℃以上にします。
※お粥はミキサーにかけず、そのままゼリーにしてください。



いも類の場合

いも類は、フードプロセッサーにかけておきます。分量のだし汁にソフトィアGを溶かし、加熱しながらいもを加え、85℃以上にします。



作り方

液体食品またはミキサー食にソフトィアGを加え、85℃以上に加熱し、しっかり溶かしてください。その後、40℃以下に冷ますとゼリー化します。

1 液体食品またはミキサー食にソフトィアGを加えます。
※固形状の食品は、分量のだし汁でミキサーにかけてください。(添加量の目安参照)



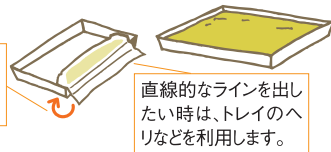
2 かき混ぜながら85℃以上に加熱します。
※加熱が足りないと固まらないことがあります。



必ず85℃以上に加熱してください。

3 冷めないうちに型に流し込み、粗熱をとって冷蔵庫で冷やし固めます。
※ラップなどを使うと、よりリアルに成形できます。

トレイのヘリに巻き込むようにラップの端を引っ張ります。



直線的なラインを出したい時は、トレイのヘリなどを利用します。

4 固まったら、適度な大きさに切り分け盛り付けます。
※温めて召し上がる場合には、湯煎や温冷配膳車などで温めてください。60℃までゼリーは溶けません。(温め方参照)



温め方・時間の目安 ゼリーは湯煎や温冷配膳車などで温めることが可能です。60℃設定の温冷配膳車では40分で品温50℃まで温められます。ゼリーの厚み等によって温まり方が異なりますので、確認してから温めてください。

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	287 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	0 g
炭水化物	89.3 g
糖質	51.9 g
食物繊維	37.4 g
食塩相当量	3.4 g
カリウム※	106 mg

※分析例

製品名

ソフトィア G ゼリー食用

原材料名

デキストリン(国内製造)／増粘多糖類

内容量・包装

スティック分包 1.5g×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

- 冷却中にかき混ぜると、固まらなくなることがあります。
- 牛乳、及び濃厚流動食など乳化剤の入った液体食品、酸味の強い果汁ジュースなどには溶けにくいので、ハンドミキサーなどを用いて溶解させることをお勧めします。
- 電子レンジを使用する場合は、液体食品などを加熱してからソフトィアGを加えてください。ソフトィアGを加えてから電子レンジで加熱すると、ふきこぼれることがあります。
- 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。
- 《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がありますが、品質には問題ありません。
- 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 ▶▶▶



softia[®]G

ソフトィアG ゼリー食用テクスチャー改良材

ゼリー食用



アイデアしだいで
提供できる料理の幅は無限に



NÜTRİ: 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>

PSG001 2025年9月 ASP [64-0047]



* 6 4 0 0 4 7 P S G 0 0 1 *

NÜTRİ:

softia[®]G

ソフティアG

ゼリー食用テクスチャー改良材

ゼリー食用

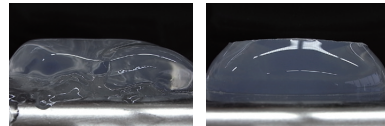
最新の粒子設計技術により さらなるハイパフォーマンスを実現!

ソフティアシリーズは第3世代テクスチャー改良材の先駆けとして誕生して以来、数多くの皆様にご愛顧いただきました。その実績と経験をもとに、先進的かつ独自の粒子設計技術を注いで開発した「softiaG」ゼリー食用は、さらなるハイパフォーマンスを実現させた新しいテクスチャー改良材です。

- 粉立ちを抑え、さらに使いやすく。
- 少ない添加量でしっかりセット。
- 離水をおこしにくい。
- 60℃でも溶け出さない。

温冷配膳車を想定して従来品と比較

温め時のゼリーの安定性がUP!



従来品

ソフティアG

1%水ゲル。インキュベーターにて60℃、30分後。(配膳車を想定)



ゼリー食



一般食

基本 コンセプト

一般食をおいしいまま、 やさしい嚥下食へ

飲み込む力が低下した方にとって、嚥下食はリハビリとしてだけでなく、毎日の食事としての嚥下食でなければなりません。そうあるためには嚥下食は特別なものではなく、一般食同様に多様で季節感のある美味しいものでなければいけません。ソフティアGは「一般食に少し手を加えるだけで、充分嚥下食として提供できる」ということを実現可能にしたい。そのことを基本コンセプトとしています。

POINT!

- 冷たいゼリーはもちろん、温かいゼリーも提供可能!
- 見た目もキレイで食欲をそそります!
- 約30分でゼリーになるので当日調理が可能!
- 飲み込みにやさしいソフトな仕上がり!

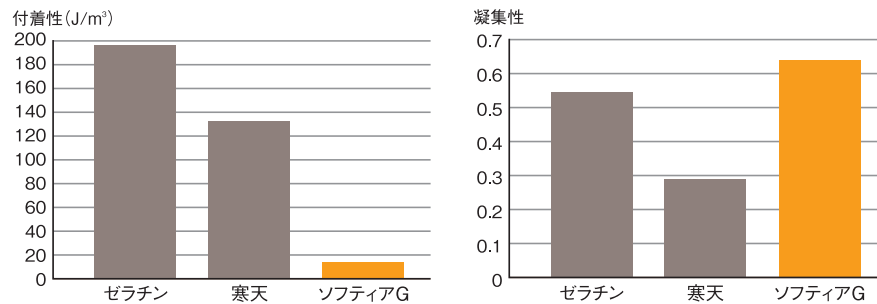
飲み込みにやさしいゲル

ソフティアGは、付着性※1が低く、凝集性※2の高いゲルを形成し、飲み込みにやさしいテクスチャーに仕上がります。

※1 付着性とは…その食品が、接着する度合いをいいます。

※2 凝集性とは…その食品が、一度押しつぶされた後、食品同士が結着しあい、食塊を形成する能力をいいます。

かたさを同一にしたゼラチン、寒天、ソフティアGの付着性と凝集性の比較(水ゲル)



かたさ約 3,000N/m² 時の付着性と凝集性を測定。

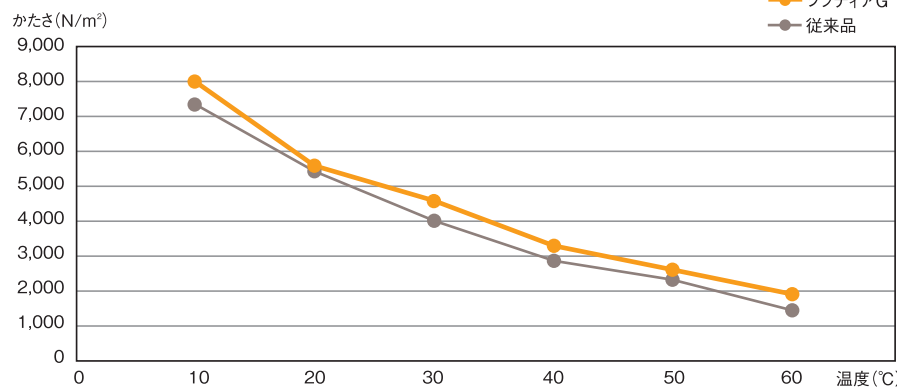
● 試料：Φ40mm × 高さ 15mm ● クリアランス：5mm ● プランジャー：Φ20mm × 8mm
● 2 回圧縮 ● 圧縮速度：10mm / sec

配膳車を想定

60℃でも溶け出さない

ソフティアGのゲルは温め時の安定性が従来品よりもさらにUP。60℃でも溶け出さないので、暑い季節でも室温で溶けず、寒い季節には温めても使用できます。味噌汁などの温かいゼリーを作ることも可能です(左ページ写真参照)。

1%使用時のかたさ(温度依存性)



水に1%のソフティアGと従来品を攪拌しながら添加し、85℃まで加熱する。

その後10℃に冷却して作成したゲルを各温度まで加熱してかたさを測定。

● 試料：Φ40mm × 高さ 40mm ● クリアランス：25mm ● プランジャー：Φ16mm × 25mm
● 2 回圧縮 ● 圧縮速度：10mm / sec

少ない添加量でしっかりセット

ゼラチンによるゲルは、安定するまでに数時間の冷却を要するのに対し、ソフティアGは30分の冷却でしっかりとしたゲルを形成します。また、ゼラチンに比べ、およそ半分の添加量で同じかたさのゲルが得られます。

水に対する添加量の割合

かたさ (N/m²)※	3,000	5,000	10,000
ソフティアG	0.50%	0.75%	1.10%
市販ゼラチン	1.50%	1.90%	2.20%
市販寒天	0.35%	0.50%	0.70%

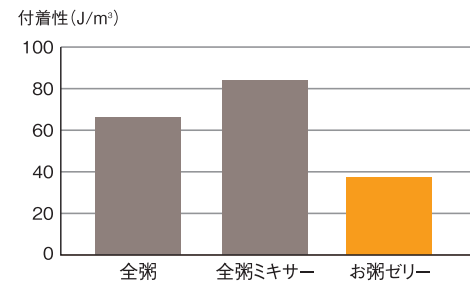
※85℃のお湯に溶解させ、一晩冷却したのち、品温10℃にしたかたさを測定。

● 試料：Φ40mm × 高さ 15mm ● クリアランス：5mm
● プランジャー：Φ20mm × 8mm ● 2 回圧縮 ● 圧縮速度：10mm / sec

食品のベタつきを軽減します

ソフティアGで食品をゲル化させることにより、食品由来のベタつきを軽減し、付着性を低下させます。お粥など本来ベタつきのある食品も付着性が低下します。またパサつく食品もまとまりやすくなります。

50℃における付着性(クラッシュ)



水30mLにソフティアGを1.5g 添加し、

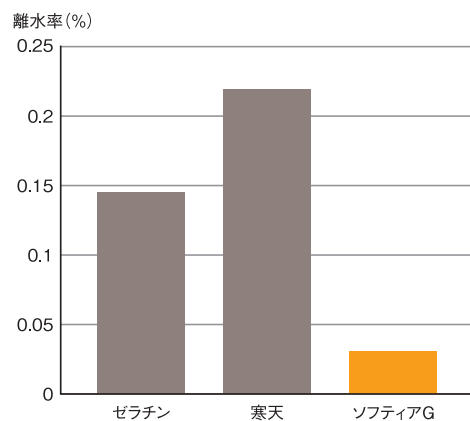
炊きたてのお粥120g を加え、85℃まで加熱。

冷却後、50℃に温め、クラッシュしたものの付着性を測定。

離水をおこしにくい

ソフティアGによって形成されたゲルはゼラチンや寒天に比べて離水が少ないです。

かたさを同一にした離水率の比較



水ゲル(かたさ3,000N/m²)形成後24時間冷却し、品温10℃にて離水率を測定

添加量の目安

	食材	だし汁または水	ソフトピアG
食材	液体食品	100mL	液体食品の0.75% 0.75g
	お粥	120g	食材の25% 30mL 全体量の1% 1.5g
	基本	100g	食材の35% 35mL 食材の1% 1g
	肉・魚など	100g	食材の50% 50mL 食材の1% 1g
	大根など	100g	食材の35% 35mL 食材の1.2% 1.2g
	いも	100g	食材の35% 35mL 食材の0.8% 0.8g
	人参	100g	食材の50% 50mL 食材の1.2% 1.2g

ソフティアGの添加量は上表を目安にしてください。

食材の水分量などによって、だし汁やソフティアGの量を加減してください。