

ダマになりにくくなりました!!

ミキサーいらずで
“えぐ”お粥!



栄養価も
しっかり確保

出来上がり量200g当たり※

150kcal

※本品40g使用の場合



α化米使用!
お米の美味しさや
風味そのまま

- お粥の作り分けが
煩雑なときに
- 人手を割けない朝食に
- 賞味期限2年、
非常食にも

熱湯に入れて混ぜるだけ、なめらかな お粥が作れる



なめらかなペースト粥に!

選べる2タイプ



ゼリー粥(コード1j相当※)に!

※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

NÜTRi:

栄養成分表示 ※推定値

	そく粥 (ペーストタイプ)	そく粥つるり (ゼリータイプ)
	1食(40g)当たり	1食(40g)当たり
エネルギー	150 kcal	150 kcal
たんぱく質	2.4 g	2.7 g
脂質	0.4 g	0.3 g
炭水化物	34.5 g	34.8 g
糖質	34.1 g	33.2 g
食物繊維	0.4 g	1.5 g
食塩相当量	0.004 g	0.06 g

製品名

そく粥(ペーストタイプ)
そく粥 つるり(ゼリータイプ)

原材料名

【そく粥(ペーストタイプ)】
米粉(国産)
【そく粥 つるり(ゼリータイプ)】
米粉(国産)/増粘剤(ジェランガム)、酵素

内容量・包装

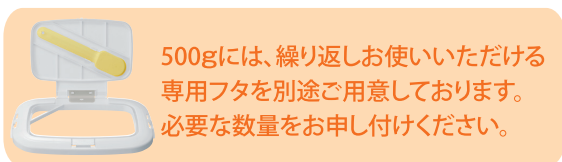
分包 20g×15包×10袋/ケース
500g 500g×12個/ケース

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

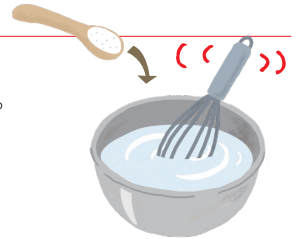


500gには、繰り返しお使いいただける
専用フタを別途ご用意しております。
必要な数量をお申し付けください。



作り方

- ① 本品40gを160mLのお湯(90℃以上)に加え、よくかき混ぜます。
- ② 器に盛り付けます。
そく粥つるり(ゼリータイプ)は、70℃程度で固まり始めます。



【やわらかめに仕上げたい場合】

そく粥つるり(ゼリータイプ)をやわらかめに仕上げたい場合は、本品30gに170mLのお湯を加えて作ってください。

【味をつける場合】

そく粥つるり(ゼリータイプ)に味をつける場合は、本品を調味液に溶かした後に加熱をしてください。

【非常食として使用する場合】

そく粥(ペーストタイプ)は、水に溶かして食べることができます。
※そく粥つるり(ゼリータイプ)は、必ず熱湯に溶かしてください。

“ミキサーの手間が省ける”

そく粥シリーズの動画はこちら! ▶▶▶



アレンジレシピ



たまご粥



おしろこ



トマトリゾット

ニュートリー公式WEBサイトの「レシピページ」をご覧ください。

ご注意

- 粉末をそのまま食べないでください。
- 開封時、内容物の色、においに異常がみられるものは使用しないでください。
- 原料由来の黒色の粒が認められる場合がありますが、品質に問題はありません。
- お湯を使いますので、ヤケドには十分注意してください。
- 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。

〈分包使用時〉

- 開封後はお早めにご使用ください。

〈500g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。
- 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。

NÜTRI: ニュートリー株式会社

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

〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

PSY001 2025年12月作成 ASP 64-0094



* 6 4 0 0 9 4 P S Y 0 0 1 *