

見た目も味も普通食そっくり!

嚥下食レシピ



鮭の照り焼き 〜なます添え〜

バーナーで焼き目をつければ、見た目もよりリアルに

●材料 (5人前)

鮭の照り焼き	250 g	だいこん(なます)	100 g
だし汁	125 mL	だし汁	35 mL
ソフティア [®] 2ゲル	2.5 g	ソフティア [®] 2ゲル	1.2 g
		にんじん(なます)	50 g
		だし汁	25 mL
		ソフティア [®] 2ゲル	0.6 g



肉じゃが

素材ごとに固めて、見た目もキレイ

●材料 (5人前)

牛肉(肉じゃが)	150 g	こんにゃく(肉じゃが)	120 g
だし汁	75 mL	だし汁	42 mL
ソフティア [®] 2ゲル	1.5 g	ソフティア [®] 2ゲル	1.2 g
じゃがいも(肉じゃが)	300 g	さやいんげん(肉じゃが)	20 g
だし汁	105 mL	だし汁	7 mL
ソフティア [®] 2ゲル	2.4 g	ソフティア [®] 2ゲル	0.2 g
にんじん(肉じゃが)	75 g		
だし汁	37.5 mL		
ソフティア [®] 2ゲル	0.9 g		



小松菜のおひたし

葉物野菜も、ミキサーにかければなめらかに

●材料 (5人前)

小松菜のおひたし	200 g
だし汁	70 mL
ソフティア [®] 2ゲル	2 g



お粥

ミキサーを使わず
ベタつかない
温めてさらにおいしく

●材料 (5人前)

お粥	600 g
水	150 mL
ソフティア [®] 2ゲル	7.5 g

栄養成分表示 (100g当たり)

エネルギー	213 kcal
たんぱく質	0.7 g
脂質	0 g
炭水化物	90.8 g
糖質	50.9 g
食物繊維	39.9 g
食塩相当量	0.8~3.4 g (2.1g) *
カリウム	240~1,170 mg (705mg) *

※カッコ内は参考値

製品名

ソフティア 2 ゲル 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
バルクタイプ	4kg/ケース

賞味期限

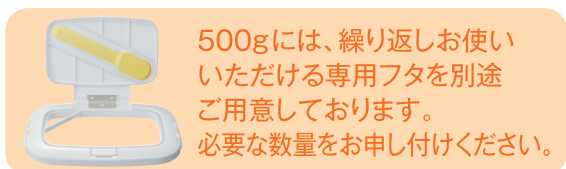
製造日より2年

保存方法

直射日光、高温多湿を避ける

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本品を加えてください。本品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場合がありますが、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。
- ＜4kg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。



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。



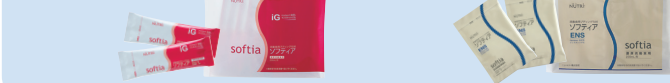
とろみ食には softia[®] 1 SOL とろみ食用

- 牛乳や酸性飲料への粘度発現がより速く
- 食材を選ばず一定の添加量(塩分による影響が少ない)
- 風味や味を損なわない(無機塩類不使用)

濃厚流動食を簡単にプリン状に

softia[®] iG
濃厚流動食200mL用

softia[®] ENS
濃厚流動食250mL用



ポイントプログラム対象品

ソフティア 2 ゲル ゼリー食用

スティック分包 (1.5g×50包) ……	1 NÜTRI:
500g ……	2 NÜTRI:
バルクタイプ4kg ……	18 NÜTRI:

素材の味をそのままに

ソフティア2ゲル自体に、においや味がなく、添加後の料理の風味を損なうことなくしっかりとテクスチャーを改良します。液体食品の場合、透明感を損なうこともありません。



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>



PSF2 2023年3月作成 [61_0170]

6 1 0 1 7 0 P S F 2

softia[®]

ゼリー食用テクスチャー改良材 ソフティア



2
GEL
ゼリー食用



NÜTRI:

一般食をおいしいまま やさしい嚥下食へ

飲み込みの難しい方にとって、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ました。

softia² GEL

ソフティア²ゲル



- 主な特徴
- 60℃でも溶け出さない
 - 少ない添加量でしっかりセット
 - 食品のベタつきを軽減
 - 離水をおこしにくい

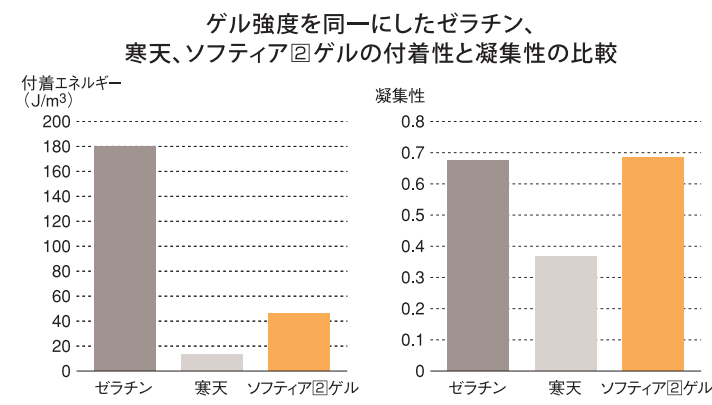


point!

- 冷たいゼリーはもちろん、温かいゼリーも！
- 約30分でゼリーになるので当日調理も可能！
- 見た目もキレイで食欲をそそります！
- 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

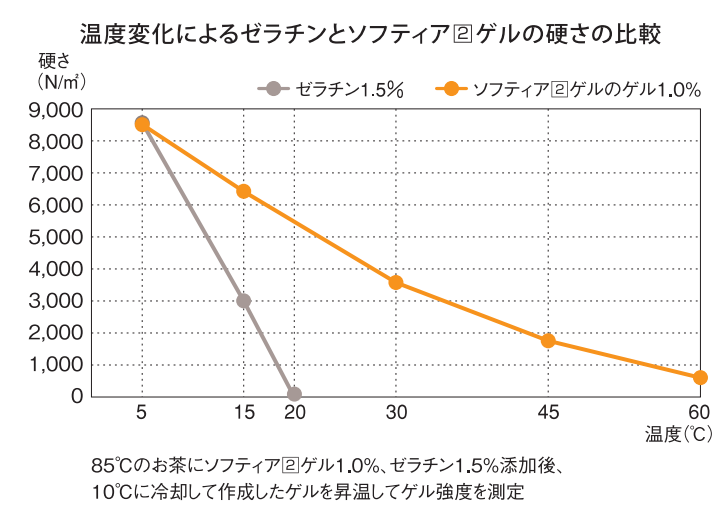
ソフティア²ゲルは、付着性^{※1}が低く凝集性^{※2}の高いゲルを形成し、飲み込みにやさしいテクスチャーに仕上がります。



※1 付着性とは…その食品 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。

60℃でも溶け出さない

ゼラチンのゲルは20℃で溶解し始めるのに対し、ソフティア²ゲルのゲルは、60℃でも溶解せずセットしたままです。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。



少ない添加量でしっかりセット

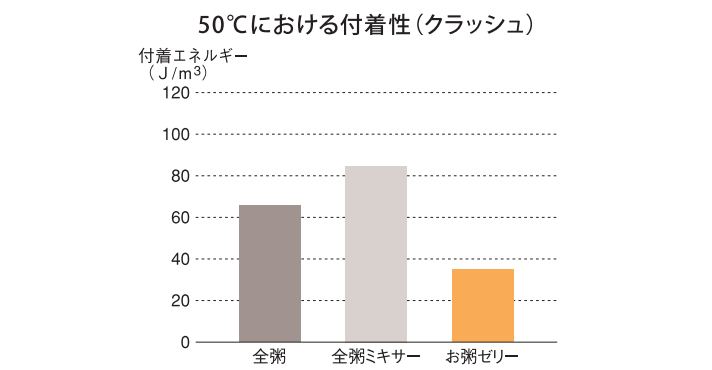
ゼラチンのゲルは、安定までに数時間の冷却を要するのに対し、ソフティア²ゲルは30分の冷却でしっかりとしたゲルを形成します。また、ゼラチンに比べ、およそ半分の添加量で同じ硬さのゲルが得られます。

市販ゼラチン	1.2%	1.5%	2.0%
ソフティア ² ゲル	0.5%	0.8%	1.2%
ゲル強度(N/mi)	3,000	5,000	10,000

※80℃のお湯に溶解させ、一晩冷却したのち、品温15℃にしたゲル強度を測定した。

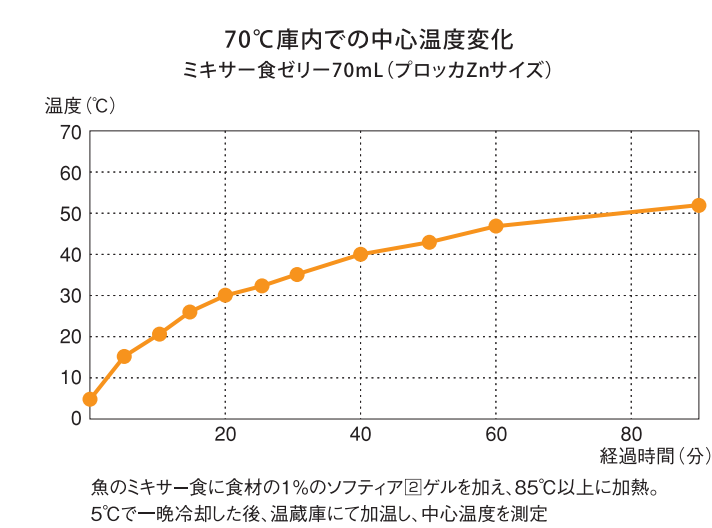
食品のベタつきを軽減します

ソフティア²ゲル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易くなります。



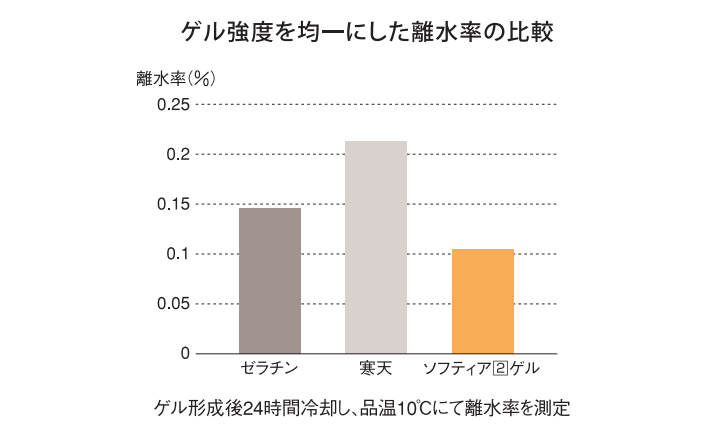
温め方・時間目安

ゼリーは湯煎や温蔵庫などで温めることが可能です。70℃設定の温蔵庫では80分で品温50℃まで温められます。



離水をおこしにくい

ソフティア²ゲル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。



作り方

液体食品にソフティア²ゲルを加え、80℃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。

- 液体食品またはミキサー食にソフティア²ゲルを加えます。**
※ 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)
- かき混ぜながら80℃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80℃以上に加熱してください。
- 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。
トリーのヘリに巻き込むようにラップの端を引っ張り張ります。
直線的なラインを出したい時は、トリーのヘリなどを利用します。
- 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、湯煎や温蔵庫などで温めてください。60℃まではゼリーは溶けません。(温め方参照)

- お粥の場合**

分量の水にソフティア²ゲルを溶かし、加熱しながらお粥を加え、80℃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ティア²ゲルを溶かし、加熱しながらいもを加え、80℃以上にします。

添加量の目安

	食材	だし汁または水	ソフティア ² ゲル
液体食品			
お粥		120g	食材の25% 30mL 全体量の1% 1.5g
食材	基本	100g	食材の35% 35mL 1g
	肉・魚など	100g	食材の50% 50mL 1g
	大根など	100g	食材の35% 35mL 1.2g
	いも	100g	食材の35% 35mL 0.8g
人参		100g	食材の50% 50mL 1.2g

ソフティア²ゲルの添加量は左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²ゲルの量を各施設で調整してください。