

NÜTRI:

ゼリーなのに!?

冷凍

保存できる!



加熱

に強い!



加熱に強く、
冷凍保存も可能な
嚥下調整食が作れます!!

「嚥下調整食が冷凍保存できたら…」

「加熱すると嚥下調整食が溶けてしまう…」

「ソフトィア R」なら、そんなお悩みを解決できます!

クックサーブはもちろん、クックチル、ニュークックチル、

そしてクックフリーズまで、あらゆる調理法に対応可能です。

softia[®] R アール



ソフティアRで作った
嚥下調整食

特長1

チルド保存はもちろん、冷凍保存後、
加熱しても溶け出しません！

再加熱カートでの温めにも耐えられる
加熱に強い嚥下調整食が作れます。

再加熱前後の嚥下調整食



※再加熱条件：中心温度75℃、1分以上

ソフティアRで作った
嚥下調整食

特長2

やわらかくまとまりやすい
飲み込みにやさしい食感

ベタつかず、まとまりやすい
ソフトな嚥下調整食に仕上がります。



作り方

① 攪拌

ミキサーに、加熱調理した食材、だし汁、ソフティアRを入れ、なめらかなペースト状になるまで攪拌します。※1

② 加熱

①を鍋またはスチームコンベクションオープンに入れ、90℃以上に加熱します。※2

③ 冷却

冷めないうちに、ラップや型に流し込み、成形して冷却します。

④ 再加熱

再加熱カートや温冷配膳車などで温めて提供できます。※3

※1 食材、だし汁が熱すぎると、うまく固まらない場合があります。 ※2 固まり始める温度が高いため、大量に調理をする場合は、成形後に加熱をおこなってください。
※3 スチームコンベクションオープンで温める場合は、コンビモード（スチーム量50%以下）で加熱してください。

添加量の目安

食材		だし汁	ソフティア R
肉・魚・玉子	100g	50mL(食材の50%)	1.5g(全体の1%)
いも	100g	50mL(食材の50%)	3.0g(全体の2%)
野菜	100g	35mL(食材の35%)	2.7～4.1g(全体の2～3%)

※ソフティアR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Rの量を調整してください。

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	319 kcal	炭水化物	85.1 g
たんぱく質	1.9 g	糖 質	69.4 g
脂 質	0.3 g	食物繊維	15.7 g
		食塩相当量	3.2 g
		カリウム*	701 mg

※分析例

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。
- 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、品質に問題はありません。
- 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。
- 冷却中にかき混ぜると、固まらなくなることがあります。
- 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。

製品名

ソフティアR

原材料名

デキストリン（国内製造）/ 増粘多糖類、乳酸カルシウム、pH調整剤

内容量・包装

1kg×6袋/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

ポイントプログラム対象品

ソフティアR 1kg 4NÜTRI:

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>

PSFR1 2022年1月作成 [60_0134]



* 6 0 0 1 3 4 P S F R 1 *