

推薦者の声

使い方無限大!『宮源のソイムース』

主食からデザート全てに使用でき、
更に嚥下調整食としても使用出来る商品が登場。

①『宮源のソイムース』+ お湯 ⇒簡単豆乳プリン

そのまま食べれば主食代わりに、蜜等をかければデザートに大変身。

②『宮源のソイムース』+料理+水分 ⇒簡単嚥下調整食

嚥下困難者に必要な”まとまり感”のある食形態（程よい付着性、凝集性、かたさ）を簡易的に作る事が出来る。エネルギー、たんぱく質が強化されている点もうれしいポイント。『宮源のソイムース』は大豆ベースなので、料理に豆乳を使う感覚で使用してみてはいかがでしょうか。

つばさ静岡
府川恭子管理栄養士



※実際につばさ静岡のまとまりペースト食の一部にも使用しています。作り上げたい食形態により異なりますが、当施設では『宮源のソイムース』+ 料理 + 水分にとろみ調整食品をプラスして簡易的なまとまりペースト食を作り提供しています。料理によりまとまり方は異なりますが、ベタつきが強くなる事が無く、味の変化も少ないため料理そのものの美味しさを楽しめます。

宮源のソイムースを使った調理例

鮭の塩焼き



鮭の塩焼き…50g
お湯…50g
宮源のソイムース…10g

ハンバーグ



ハンバーグ…50g
お湯…50g
宮源のソイムース…10g

プリン



炒り卵…50g お湯…50g
砂糖…10g
宮源のソイムース…10g

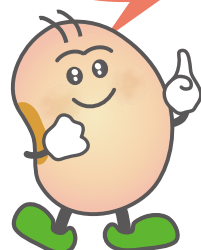
宮源のソイムースを使うと
調理が早くて簡単!



ミキサー 盛り付け
3分



ミキサーで食事と一緒に混ぜるだけで「ゼリー状~まとまり感のあるペースト状」を簡単に作る事が出来ます



調理上の注意

●食材の水分量や温度により出来上がりの固まり方が多少異なる事がありますので、食品の種類や温度状態により本製品の添加量・加水量を調整してご使用ください。●塩分濃度の高い汁ものを加えた場合は出来上がりに違いがあります。●70℃以上の水分で調理した場合、50℃以下になればゲル化し始めます。●熱湯を使用する場合は、ミキサーの破損や「やけど」などに十分にご注意ください。●ミキサーの種類や容量の違いにより、ゲル化する時間や出来上がりに多少の違いが生じますので必ず確認してください。●ミキサーの攪拌中は指やスプーンなどは絶対に入れないでください。●ミキサーの使用前後の洗浄及び殺菌など衛生管理を充分に行ってください。

使用上の注意

●本製品には、大豆が原材料の一部に含まれております。●本製品を粉のままでは絶対に食べないでください。のどに詰まる恐れがあります。●本製品は幼児や意識障害のある方の手の届かないところに保管してください。●本製品を使用して調理された食品を召し上がる前には、必ず温度や硬さなどの状態を確認してからご提供ください。●本製品を使用して調理された食品は衛生上お早目にお召し上がりください。●食事介助を必要とする方が召し上がる際には、介助者は確実に飲み込むまで見守って下さい。●のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示に従って応急処置をしてください。●本製品は嚥下調整食に特化した商品ではございません。●本製品を使用しても飲食物の気管への侵入（誤嚥）を確実に防げるものではありません。●専門の医師・管理栄養士などにご相談の上、適切にご使用ください。●本製品は吸湿性がありますので開封後は湿気の多い所や、日当たりの良い場所を避けて密封保管し、お早めにご使用ください。●品質には万全を期しておりますが、内容物の色・におい・味に異常が見られる場合や包みが破損している場合は絶対に使用しないでください。

商品についてのお問い合わせはこちらまで

株式会社 宮 源
☎073-455-1711
FAX 073-455-1211

〒640-0113 和歌山県和歌山市本脇 252
http://www.miyagen.net/

宮 源 検 索
詳しくはネットで検索 HPIはこちらから



「おうちから生まれた
やさしいレシピ本」

監修/社会福祉法人 小羊学園
つばさ静岡
浅野一恵・府川恭子
/国立国際医療研究センター
リハビリテーション科
藤谷順子

A5 オールカラー
28ページ

MiyaGen
食べる喜びを大切に

豆乳ゼリーの素

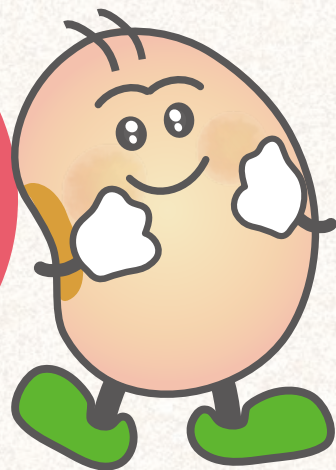
宮源のソイムース

食事にまぜる
だけで食べ易く
なるって本当?

そう!
美味しく
食べて栄養
アップ!

MiyaGen
食べる喜びを大切に

ペースト食
にプラスして
食べ易さを
改善！

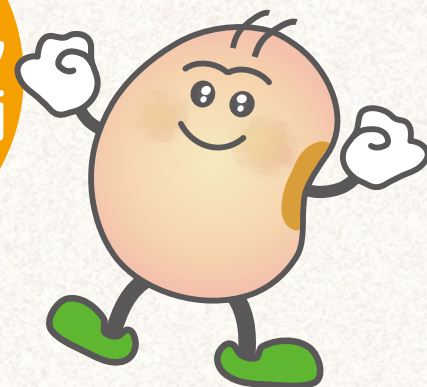


豆乳ゼリーの素

宮源のソイムース

大豆たんぱくが強化されているので食べやすく
おいしく栄養を摂ることが出来ます

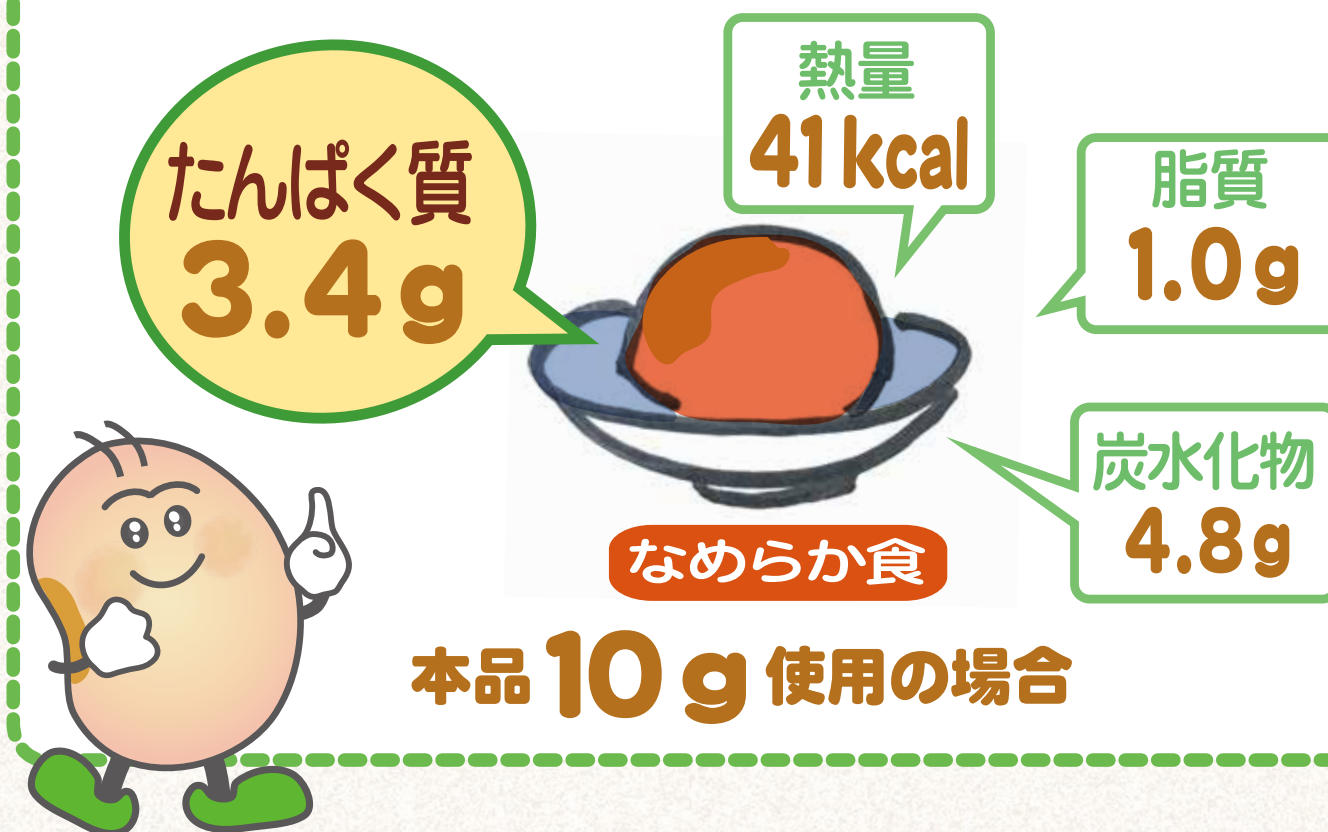
YouTube
宮源チャンネル
にて作り方動画
配信中



宮源のソイムースの使用方法



宮源のソイムースを使って栄養アップ



推薦者の声



つばさ静岡
医務部長
浅野一恵先生

食えることや飲み込むことに困難を抱えているお子さんに対して、これまでは料理をミキサーで細かく粉砕しトロミ剤で粘性を調整した「ミキサー食」が提供されてきましたが、口腔内や咽頭にへばりついてしまったり、唾液と一緒に気管に流れ落ちてしまったりして、かえって食べに

ついに待望の魔法の粉「豆乳ゼリーの素」登場！

くいことがしばしばありました。安全に食べるためには、まとまりがあり、べたつきが少なく、そして何よりも美味しいことが必要でした。そこで食べやすさと美味しさに配慮した「発達期摂食嚥下障害児(者)のための嚥下調整食分類 2018」が日本摂食嚥下リハビリテーション学会によって策定されましたが、日常の家庭料理を嚥下調整食に加工することは簡単にはできませんでした。そこで私たちは在宅ご家族向けに「豆

乳ゼリー法」を考案し、予め作っておいた豆乳ゼリーに食材を混ぜてミキサーにかけることで、「まとまりペースト」を作る方法をご提案してきました。しかしコツがつかめないと、ミキサーで回しにくく、食材と豆乳ゼリーの量の加減がうまくいかないとべたついた状態に仕上がってしまいました。今回、宮源から発売される「宮源のソイムース(豆乳ゼリーの素)」はきめ細かなパウダー状で、湯を入れてミキ

サーにかけると豆乳ゼリーができあがり、そのままでもデザートとして食べることが出来ます。またこの粉と食材、水分を入れてミキサーにかけるだけで、発達期嚥下調整食の「まとまりペースト」や「ムース」を簡単に作ることが可能となりました。量の調整は比較的簡単で、ミキサーにかけるのにも難しいコツはいりません。豆乳は食材の風味をまろやかにして、料理の味を損なってしまうことがありません。宮源のソイムースをトロミ剤の

代わりに使用することで、まとまりを付加するだけでなく、たんぱく質も強化してくれます。漉す必要がないので、しっかり栄養を摂取することが出来ます。ご家族と同じ料理をこの粉と一緒に混ぜるだけで美味しく食べやすく栄養たっぷりの嚥下調整食に変身させることができるのです。つばさ静岡でもまとまりペーストの加工に実際使用していますが、大変重宝しています。皆様もぜひ美味しさ、食べやすさを実感してみてください。

■100gあたりの栄養成分

熱量	たんぱく質	脂質
406kcal	33.5g	10.2g
炭水化物	食塩相当量	
47.9g	0.5g	

名称	豆乳ゼリーの素
原材料名	粉末豆乳(国内製造、遺伝子組換えでない)、デキストリン、脱脂大豆、難消化性デキストリン/ゲル化剤(増粘多糖類)、微粒二酸化ケイ素、乳化剤、(一部に大豆を含む)
商品規格	1kg×6袋/ケース
賞味期限	製造日より1年
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
JANコード	4560277670338