

推薦者の声 使い方無限大! 『宮源のソイムースi』

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i』
+お湯
⇒簡単豆乳プリン

そのまま食べれば主食代わり、蜜等をかければデザートに大変身。

②『宮源のソイムースi』+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ます。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。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i』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たいかたがでしょうか。

宮源のソイムースi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i…10g

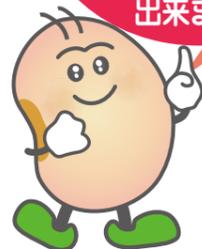


ハンバーグ
ハンバーグ…50g
お湯…50g
宮源のソイムースi…10g



プリン
炒り卵…50g お湯…50g
砂糖…10g
宮源のソイムースi…10g

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



宮源のソイムースiを使うと調理が早くて簡単!



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げる前には、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げる際には、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。

■100gあたりの栄養成分

熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物
361kcal	33.6g	10.3g	48.7g
-糖質	-食物繊維	食塩相当量	
18.7g	30.0g	0.5g	

名称	ゲル化剤入り栄養補助食品
原材料名	粉末豆乳(国内製造)、イヌリン、脱脂大豆、デキストリン/ゲル化剤(増粘多糖類)、微粒二酸化ケイ素、調味料(無機塩)、乳化剤、(一部に大豆を含む)
商品規格	1kg×6袋/ケース(10g×30包)×6袋/ケース
賞味期限	製造日より2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	1kg: 4560277670338 10g×30包: 4560277670383

発酵する食物繊維「イヌリア」配合

宮源のソイムースi

ゲル化剤入り栄養補助食品



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
/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

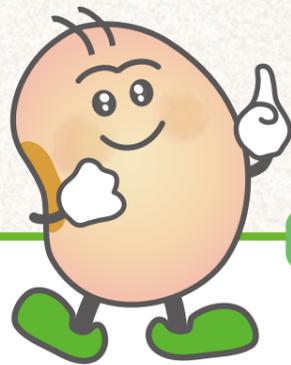
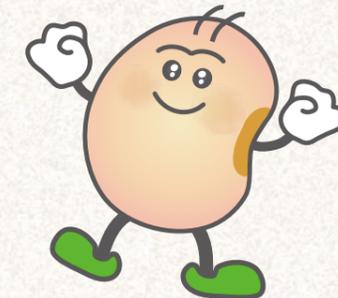
MiyaGen
食べる喜びを大切に

宮源のソイムースi

ペースト食にプラスして食べ易さを改善!

大豆たんぱく・食物繊維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iを使って栄養アップ

たんぱく質
3.4g



なめらか食

本品 10g 使用の場合

熱量
36 kcal

脂質
1.0g

炭水化物
4.9g

宮源のソイムースiの使用方法



食材と同量の水分と宮源のソイムースiを加えて1分程攪拌して完成。

添加量の目安

全体量(加水量含む)に対し宮源のソイムースi 10%を加える

水分 70℃以上 **ゼリー状** (まとまりペースト状)

水分 常温 **ペースト状** (クリーム状)

宮源のソイムースiを使って腸活アップ

NEW 10g中に3gのイヌリアを配合 簡単・お手軽な腸活に最適!
発酵力に優れた食物繊維「イヌリア」は、発酵力評価テストで、難消化性デキストリンの約2倍の短鎖脂肪酸が産生されることが確認されています。

整腸 大腸内発酵のメカニズム

- 短鎖脂肪酸が大腸に働きかけることで腸の働きを活発にし、おなかの調子を整えます。
- 短鎖脂肪酸を生成するためには水溶性食物繊維を摂ることが大事。

キーワードは
スーパー物質
「短鎖脂肪酸」

安全 原料はチコリの根のみ

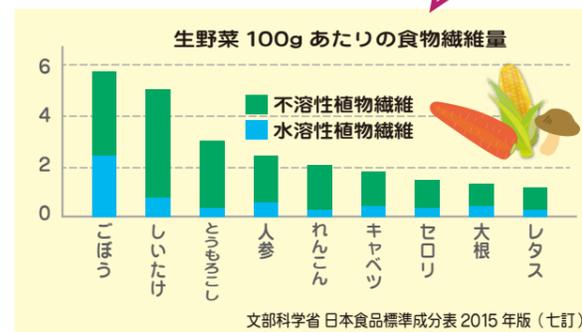
- イヌリンには、砂糖合成のものや、菊手田来ものがありますが、発酵するナチュラルイヌリンは、キク科の野菜チコリの根のみを原料として精製しています。



手軽 簡単・溶けやすい

- 食物繊維が不足してる
- 野菜以外で食物繊維を摂りたい
- 続けやすい方法を探している

イヌリアは帝人株式会社の登録商標です



推薦者の声 ついに待望の魔法の粉「豆乳ゼリーの素」登場!



つばさ静岡 医療部長 浅野一恵先生

食べ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」を簡単に作る事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るやかにして、料理の味を損なってしまうことはありません。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ます。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。