



ごはんゼリーのご紹介

お粥のゼリーではエネルギー・たんぱく質がやっぱり足りない(T_T)
 そうだっ！ごはんの液状化と「ミキサーゲル」を使って、ごはんゼリーを作ろう！！



材料

ごはんの液状化……200g
 ミキサーゲル……4g

作り方

1. 出来上がったごはんの液状化に「ミキサーゲル」を入れ、30秒程度攪拌する。
2. 1を3分程度休ませ（膨潤）、再度30秒程度攪拌すれば出来上がり。

ご使用のポイント

●使用するミキサーに適した食料量で攪拌してください。●「宮源の酵素パウダー」がミキサーのブレードに接触するようにしてから食材を攪拌すると、効率良く作業ができます。●「宮源の酵素パウダー」で食材を分解する場合、でんぷんを分解するのに30秒程度時間を要します。ミキサーの性能や、食材の量によって攪拌時間を調整してください。

使用上の注意

●本製品をそのままでは食べないでください。●本製品を他のでんぷん食品に混入しないようご注意ください。●本製品は吸湿性がありますので、開封後はすぐにご使用してください。●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袋が破損している場合は使用しないでください。●目や皮膚に長時間接触しないようご注意ください。



名 称	食品酵素製剤
原材料名	デキストリン（国内製造）／αアミラーゼ
賞味期限	製造日より2年
保存方法	高温多湿を避け、常温で保管してください
商品規格	300g×10袋／ケース
JANコード	4560277670437

■栄養成分表示（100gあたり）

熱 量	384kcal
たんぱく質	0.1g
脂 質	0g
炭水化物	95.8g
食塩相当量	0g

この表示値は目安です

ミキサーゲル

- 温度に関係なく調理できるので、手間を省けます。
- どんな食材でもOK！



MiyaGen

食べる喜びを大切に

宮 源 検 索
 詳しくはネットで検索 HPIはこちらから

お問い合わせ・サンプル請求はこちらまで

☎073-455-1711

FAX 073-455-1211

株式会社 宮 源

2023.03

食品酵素製剤

宮源の酵素 パウダー

でんぷん
分解酵素

ごはんもそのまま液状化



MiyaGen

食べる喜びを大切に

ごはんの液状化ご紹介

- 加水なしで、ごはんを酵素で分解して液状化する方法です！
- 粥ミキサーや、嚥下調整食を作る時の加水分の代わりとしてご使用ください

脱低栄養！
高栄養！！

100gの全粥
エネルギー71kcal
たんぱく質 1.1g



100gのごはん
エネルギー168kcal
たんぱく質 2.5g

2倍以上のUP

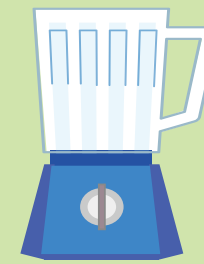
- 材料／・ごはん200g
- ・宮源の酵素パウダー 2杯(6g)
★5ccの計量スプーンすり切り1杯で約3g
- 作り方／
炊き立てのごはんをミキサーに入れる。「宮源の酵素パウダー」を2杯加え、15秒程度攪拌する。
3分程度休ませ、再度15秒程度攪拌する。液状化すれば出来上がり。

POINT

- ごはんの温度が低ければ液状化しにくいので、電子レンジで温め直してください。
- 炊き立てのごはんは、「宮源の酵素パウダー」を馴染ませてからミキサーにかけてもOK。
- お粥やイモ類などの食材の場合は「宮源の酵素パウダー」1杯(3g)で液状化します。
(イモ類などは、食材の半量程度水分を加えてください)



ごはんの液状化の方法



1 炊き立てのごはんをミキサーに入れる。

宮源の酵素パウダー
2杯(6g)



2 「宮源の酵素パウダー」を2杯加え、15秒程度攪拌する。

しばらく
おきます

3分程度



3 再度15秒程度攪拌する。



4 液状化すれば出来上がり。

添加量の目安

ミキサー1回あたり宮源の酵素パウダー1杯(3g)～2杯(6g)を目安にしてください
5ccの計量スプーンすり切り1杯で約3gです

ごはん(加水なし)
200gで宮源の
酵素パウダー2杯



お粥/500g
までで宮源の
酵素パウダー1杯



イモ類など/500g
(加水量含む)まで
で宮源の酵素パウダー1杯



「宮源の酵素パウダー」なら、 このような問題を解決できます！

●加水なしだとミキサーが回らないことが多く、ごはんの液状化が出来なかった

●無理に回そうとするとミキサーが壊れてしまう

●ミキサーが回っても、加水なしではごはんのきれいな液状化が出来なかった

ごはんの液状化を使った ミキサー食ゼリーの作り方

- 材料／
・食材 100g ・ごはんの液状化 100g
- ・ミキサーゲル 4g
- 作り方／
①食材とごはんの液状化をミキサーに入れて、1分程度攪拌する。
②「ミキサーゲル」を加え、再度1分程度攪拌する。
③容器や器に入れ、冷やし固めれば出来上がり。



ごはんの液状化を使った きざみ食のまとめ食への調整

- 材料／
・きざみ食 100g ・ごはんの液状化 50g
- ・ミキサーゲル 1.5g
- 作り方／
①きざみ食にごはんの液状化と「ミキサーゲル」を加え、よく混ぜ合わせる。
②全体がしっとりまとまれば出来上がり。

