



豚肉の冷しゃぶ



材 料(1人分)

豚肉の冷しゃぶ

豚肉の冷しゃぶ…… 50g
だし汁…………… 50g
(食材と同量)

ミキサー & ソフト… 1g
(全体の1%)

ごまだれ…………… 20g

トマト

トマト…………… 50g
ミキサー & ソフト 1.3g
(全体の2.5%)

レタス

レタス…………… 100g
水…………… 50g
(食材の半量)
ドレッシング…………… 15g
ミキサー & ソフト… 3.3g
(全体の2%)

作 り 方

豚肉の冷しゃぶ 食材の温度 40℃以上

- ① 豚肉の冷しゃぶを適当な大きさに切り、温かいだし汁を加え、ミキサーにかけます。
 - ② なめらかになったらミキサー&ソフトを加え、30秒～1分ミキサーにかけます。
 - ③ ②をバットに流します。
 - ④ 常温まで温度が下がったらそぎ切りにし、盛りつけます。
 - ⑤ ごまだれをかけます。
- 肉は40℃以上の調理がおすすめです。

トマト 食材の温度 常温

- ⑥ トマトは種を取り除き、ミキサーにかけます。
 - ⑦ なめらかになったらミキサー&ソフトを加え、ミキサーにかけます。
 - ⑧ 30秒ほどでまとまってきたらミキサーを止め、バットに流し、10分ほど冷蔵庫で冷やします。
 - ⑨ 固まったら切り分け、盛りつけます。
- 切り分けたい場合は冷蔵庫で短時間冷やすとかたさが増し、切り分けやすくなります。
- トマトは、缶詰やトマトジュースを使うとより簡単に作れます。

レタス 食材の温度 常温

- ⑩ レタスと水、ドレッシングをミキサーにかけます。
- ⑪ なめらかになったらミキサー&ソフトを加え、ミキサーにかけます。
- ⑫ 30秒ほどでまとまってきたらミキサーを止め、盛りつけます。

だし巻き卵



材 料(1人分)

だし巻き卵

だし巻き卵…………… 50g
だし汁…………… 50g
(食材と同量)

ミキサー & ソフト… 1g
(全体の1%)

大根おろし

大根…………… 20g
水…………… 10g
(食材の半量)
ミキサー & ソフト 0.5g
(全体の1.5%)

作 り 方

だし巻き卵 食材の温度 40℃以上

- ① 「豚肉の冷しゃぶ」の作り方と同様に材料をミキサーにかけ、ラップを敷いたバットに流し、ラップで包み形を整えます。あれば巻きすに巻いて冷まし、常温まで温度が下がったら切り分けます。

大根おろし 食材の温度 常温

- ② 「レタス」の作り方と同様にミキサーにかけます。

いちごと牛乳のムース



材 料(2人分)

牛乳

牛乳…………… 100g
砂糖…………… 10g
ミキサー & ソフト 2.8g
(全体の2.5%)

いちご

いちご…………… 100g
はちみつ…………… 10g
ミキサー & ソフト 2.2g
(全体の2%)

作 り 方

牛乳 食材の温度 常温

- ① 材料を全てミキサーにかけます。
- ② 30秒ほどでまとまってきたらミキサーを止め、器に流します。

いちご 食材の温度 常温

- ③ いちごとはちみつをミキサーにかけます。
- ④ なめらかになったらミキサー&ソフトを加え、ミキサーにかけます。
- ⑤ 30秒ほどでまとまってきたらミキサーを止め、②の上に流します。

栄養成分(100gあたり)

商 品 名	エネルギー	水 分	たんぱく質	脂 質	炭水化物		灰 分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン	鉄	食塩相当量
					糖 質	食物繊維							
ミキサー&ソフト 1kg	292kcal	5.3g	1.4g	0.2g	51.4g	39.6g	2.1g	693mg	82mg	33mg	34mg	0.8mg	1.8g

原 材 料 名	規 格	JANコード	賞 味 期 限
デキストリン(国内製造)/グルコマンナン、ゲル化剤(増粘多糖類)	1kg×6袋/ケース	4538825483006	1.5年

■使用上の注意

①介護や介助の必要な方や、お子様の手の届かないところに保管してください。②本製品には吸湿性がありますので、開封後は密封して保管し、なるべくお早めにご使用ください。③調理後はお早めにお召し上がりください。④品質には万全を期しておりますが、開封時に内容物の色やにおい等に異常が見られるものは使用しないでください。

■必ずお守りください

①食べる方によって適切なかたさが異なります。専門の医師、歯科医師、管理栄養士、言語聴覚士等に相談の上、適切にご使用ください。②本製品を使用した食品のかたさには十分注意し、のどに詰まる恐れがないよう適切なかたさに調理してください。③粉のまま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。④食事介助が必要な方にご使用の場合は、介助者は食べる方が確実に飲み込むまで様子を見守ってください。⑤本製品を使用することで、飲み込んだ飲食物が誤って気管に入り込むこと(誤嚥)を確実に防げるものではありません。⑥のどに詰まった場合は、直ちに救急に連絡し、指示にしたがって応急処置をしてください。

お粥の固形化には
ホット&ソフト プラス

500g 2kg



ヘルシーフード株式会社

〒191-0024 東京都日野市万願寺 1-34-3
TEL.042-581-1191 FAX.042-581-2170
www.healthy-food.co.jp

ミキサーにかけるだけでソフトなムース食に!

固形化補助食品

ミキサー
&
ソフト

mixer & soft

加熱不要

- ミキサー食やソフト食でお困りの方に
- ソフト食を導入したい方に

色々な食品に使えます



ヘルシーフード株式会社

1kg

ミキサー食やソフト食で
お困りではありませんか？

とろみ剤を
使っているけれど…

べたついて飲み込みにくい。
ドロドロで見た目が悪い。

ゲル化剤を
使っているけれど…

加熱と冷却の手間と時間が
かかって大変。

できあいの食品を
使っているけれど…

メニューがワンパターンに
なりがち。コストも負担。

こんな方にも
オススメです！



病院・施設で
ソフト食を導入
したいけれど
手間がかかりそうで
取り組めない。

在宅で
介護食を作りたい
けれど
簡単に作れるものはない？

ミキサー&ソフトが お悩みを解決します！

1 簡単調理

食材と一緒にミキサーにかけるだけで
ソフトなムース食に！
加熱不要なので手軽に調理できます。

加熱不要！

だから

調理の時間が短縮

■ソフト食の調理時間

●ゲル化剤…………

ミキサー

加熱

冷却

盛付

●ミキサー&ソフト

ミキサー

盛付

2 べたつきの少ないムース状に

適度な粘性のある、飲み込みやすい物性です。
加える水分や、ミキサー&ソフトの添加量で
かたさの調整ができます。

鶏肉のムース
(調整時の食材の温度：50℃)

とろみ調整食品1.5%

ミキサー&ソフト1.5%



かたさ $1.0 \times 10^3 \text{ N/m}^2$
付着性 $2.7 \times 10^2 \text{ J/m}^3$
測定方法：特別用途食品えん下困難者用食品の試験方法に準じる



かたさ $8.6 \times 10^3 \text{ N/m}^2$
付着性 $1.1 \times 10^2 \text{ J/m}^3$
測定方法：特別用途食品えん下困難者用食品の試験方法に準じる

3 色々な食品に使えます

添加量を調整すれば、どんな食品や飲料
もまとめることができます。加熱する
必要がないので、熱に弱い栄養素の
損失の心配がありません。食品の風味
もそのままです。



使用方法

1



食材に適量の水分を加え、
ミキサーにかけます。

2



なめらかになったら、
ミキサー&ソフトを加え、30秒～
1分程度ミキサーにかけます。

食材の種類や温度によって、ミキサー中に
食材がまとまることがあります。まとまっ
たらミキサーを止めてください。

3



ミキサーを止め、
器に盛りつけます。

②の食材の温度が常温の場合は、
10分程度でかたさが安定します。
40℃以上の場合は、常温まで温度
が下がるとかたさが安定します。

- ミキサー&ソフトを加える前の食材の温度が40℃以上の場合は、できあがりがかたくなります。
- 高温(40℃以上)の食材に、使用量の目安より多くミキサー&ソフトを添加した場合、飲み込みに危険なかたさになることがあります。2%以上のご使用はお控えください。
- 食材の種類や温度、加水量、ミキサーの種類によって、できあがりのかたさが異なります。
- ハンドミキサーや泡立て器など回転数の低い器具では、かたまりが弱くなる場合がありますので、必ずミキサーをご使用ください。
- 濃厚流動食には適しません。

使用量の目安	全体量 100g として		ミキサー & ソフト添加量	
	食材の量	加水量	食材の温度	
			常温	40℃以上
肉・魚・水分の少ない野菜	50g	50g	1.0～1.5g	0.5～1.0g
水分の多い野菜・果物	100g	0g	1.5～2.0g	1.0～1.5g
液状食品・飲料	100g	0g	2.0～3.0g	1.0～1.5g

計量スプーンを目安量(すりきり) ● 小さじ1杯 … 3g ● 中さじ1杯 … 6g ● 大さじ1杯 … 8g

◆加える水分について

食品の種類により、加水量は調整してください。水分の多い食材は加水する必要はありません。加水が多いと柔らかく仕上がります。

◆でんぷんを含む食材の場合

でんぷんを含む食材に使用の場合は、加水量を多めにし、40℃以上で調理してください。

◆肉・魚の場合

40℃以上の調理がおすすです。脂肪分の多い食材はまとまりにくいので、添加量を若干増やしてください。

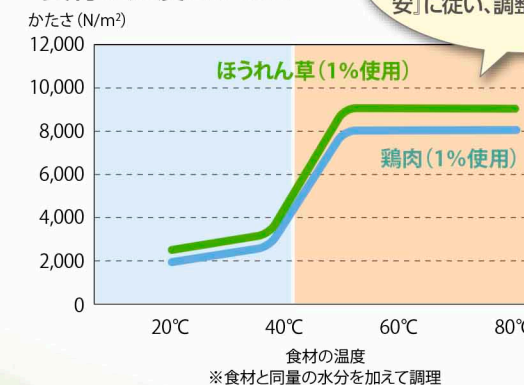
◆調理後の冷蔵について

一度固めたものを冷蔵するとかたさが増します。

◆調理後の加温について

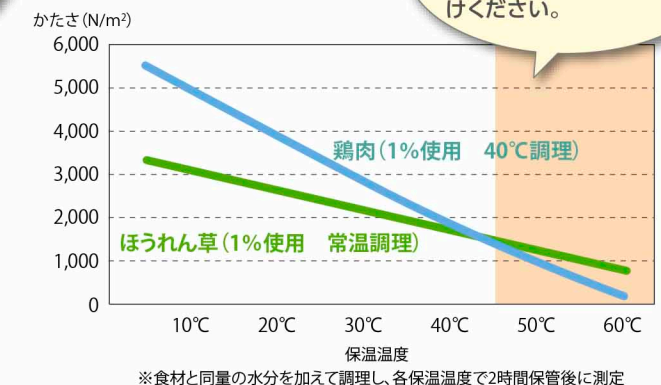
一度固めたものを45℃以上に加温すると、形が崩れます。温蔵庫や温冷配膳車で加温をお避けください。また、衛生上、長時間の加温はお止めください。

■ミキサーをかけるときの 食材の温度とかたさ



ミキサーをかけるときの食材の温度が高いとかたくなります。使用量は「使用量の目安」に従い、調整してください。

■保温温度とかたさ



45℃以上に温めると、形が崩れます。温蔵庫や温冷配膳車で加温をお避けください。