

加熱・冷却の要らない即席お茶ゼリー

水分補給の匠



緑茶味

混ぜるだけ! 簡単おいしい水分補給

粉末タイプ



6g×50本スティックタイプ

600gチャック付

砂糖をいれておいしくカロリーアップ

砂糖を加えるだけで、美味しいデザートに。

【作り方】

水または湯に溶かす際に砂糖を加え、混ぜてください。

<1食あたり目安分量>

- 水または湯・・・100mL
- 水分補給の匠・・・6g
- 砂糖・・・15g

約80kcal
摂取できます。



水分補給の匠のアレンジ

おやつとしても利用できます。高齢者が好む和のスイーツに。



黒蜜をかけるだけ

緑茶ゼリーの黒蜜かけ

あんことホイップクリームを添えて

緑茶ゼリーパフェ

嚥下障害などで食事量が減少すると、脱水の危険性が高まります!

悪化すると、意識レベルが低下し、命の危険を伴うことも…

一定時間毎のこまめな水分補給が大切です。

仕様

【品名】ゼリーの素

【原材料名】砂糖、緑茶エキス、デキストリン、水飴、抹茶、リン酸カルシウム、ゲル化剤(アルギン酸ナトリウム)、pH調整剤、乳酸カルシウム

【賞味期限】製造日より2年

【保存方法】高温多湿、直射日光をさけて、常温で保存してください。

【使用上の注意】

- 開封後はなるべくお早めにご利用ください。
- 一度に多量に加えると、溶けにくい場合があります。
- ゼリー調製後は、なるべくお早めにお召上がりください。
- 粉末をそのまま食べないでください。
- ゼリーの状態を確認してからお召上がりください。
- 本品を使用することで確実に誤嚥を防げるものではありません。
- 医師、管理栄養士等の指導に従ってご使用してください。
- 小児の手の届かないところに置いてください。
- 包装容器の破損しているものは使用しないでください。
- 直射日光や高温多湿を避けて保管してください。

栄養成分表示(100g当たり)	
熱量	359kcal
たんぱく質	1.2g
脂質	0.5g
糖質	80.8g
食物繊維	6.7g
ナトリウム	880mg
カルシウム	2,300mg
リン	1,800mg
カリウム	220mg
マグネシウム	16mg

品名	内容量/規格	1梱入数	商品コード	JANコード
水分補給の匠 緑茶味	6g×50本スティックタイプ	10	58010	49-87696-58010-7
	600gチャック付	12	58009	49-87696-58009-1

- 製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。
- 写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。
- 掲載製品の詳細については、取扱店または当社にお尋ねください。
- 記載内容は2013年4月現在のものです。

取扱店

サラヤ株式会社
〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8
TEL.06-6797-2525 <http://www.saraya.com/>



水分補給の匠

粉末タイプ

緑茶味

即席お茶ゼリーの素

<水分補給の匠 緑茶味>は、水でもお湯でも混ぜるだけで簡単にできる、本格的な味わいの即席お茶ゼリーです。夏はアイスで冬はホットで、毎日の水分補給がおいしく楽しめます。

体内に効率よく吸収されます

■ 溶出性・吸収性にこだわりました。

POINT 「水分補給の匠」ゼリーの溶出性と吸収性が他社品と比較して高いことがわかります。この結果から、「水分補給の匠」ゼリーは体内で速やかに崩壊し、水分およびエネルギー源が溶出され、効率よく吸収されることが示されています。

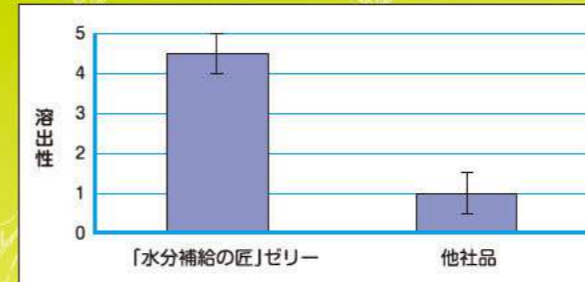


図1 溶出性の比較 (他社品の平均溶出率を1とした時の相対値で比較)

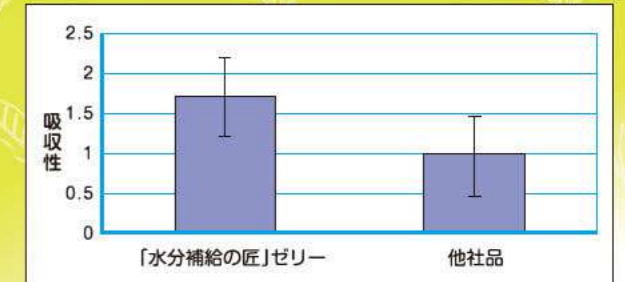


図2 エネルギー源の吸収性の比較 (他社品の吸収指標を1とする)

加熱・冷却は要りません 混ぜるだけで、ゼリーになります。

作り方



医療・福祉施設・在宅での水分補給ゼリーの作製が簡単に

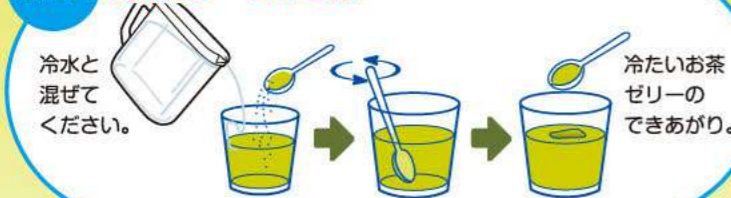


◎発熱時など、急に水分補給が必要になった時にもすぐに対応できます!

冷水でも! お湯でも! 作れます

どんな温度でも対応できます。(5℃～80℃で作製するのがおすすめです。)

冷たい お茶ゼリーを作る時



冷たい ゼリーを温かくしたいときは



温かい お茶ゼリーを作る時



混ぜるだけだからカンタン!

POINT 混ぜやすい大きめのカップを用意しましょう。先に「水分補給の匠」を入れ、その上から水またはお湯を注ぐと混ぜやすいです。

嚥下適性に優れたおいしいお茶ゼリーです

■ 付着性が低い、飲み込みやすいゲルを形成します。

付着性 口内でのべたつきの度合い。付着性が低いと飲み込みやすいと考えられる。

凝集性 咀嚼し、噛み砕かれた後の食材同士(食塊)のまとまりやすさ。凝集性が高いと飲み込みやすいと考えられる。

POINT 嚥下適性に優れているとされるゼラチンゼリーと「水分補給の匠」ゼリーの物性を比較すると、両者ともに付着性が低い嚥下適性を示しました。凝集性についてもゼラチンゼリーと「水分補給の匠」ゼリーは同等であり、この結果から「水分補給の匠」ゼリーは嚥下適性に優れていると考えられます。

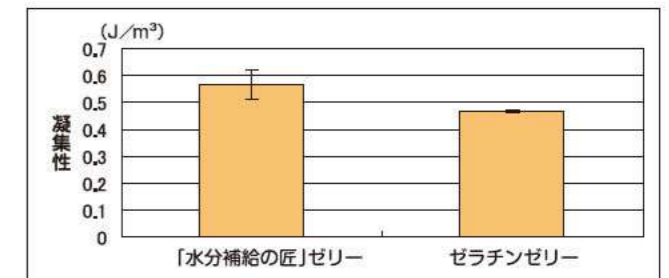
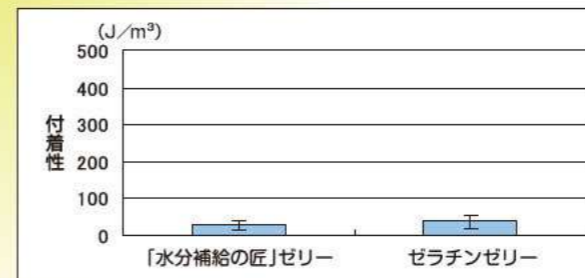


図3 物性比較

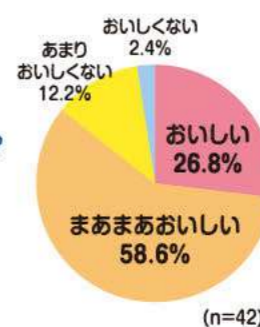
■ 抹茶を配合し、甘みとコクのある、味わい深いお味です。

専門家※に聞きました! 味、嚥下適性に関するモニター調査

※栄養士、ケアマネージャーなど

Q 「水分補給の匠」ゼリーはおいしいですか?

A おいしい! 85%



Q 「水分補給の匠」ゼリーは嚥下障害の方に飲み込みやすいですか?

A 飲み込みやすい! 93%

