

チョット!の量でプルツ!と仕上がる

飲み込むことが困難な方に

ゼリー食用調整食品

ゼリーの匠

ネオ

酵素配合  
リニューアル



お茶からお粥まで  
おいしいゼリー食づくりに

粉末  
タイプ



300g チャック付

自然派の **サラヤ**

## ● 全粥、ミキサー粥、いも類も べたつきのない美味しいゼリーに。

酵素配合で、お粥などデンプンの多い食品もべたつきのないゼリーにすることができます。



## ● でんぷんを多く含まない食材も、少量で固まります。

肉・魚・野菜・飲料なども、少ない添加量で透明感のあるキレイなゼリーに仕上がります。

〈お茶ゼリーの透明性の比較〉



ゼリーの匠ネオ

他社品



市販のゼラチン1.4%で作られたゲルのかたさを再現するのに、必要な使用量は、ゼラチンの使用量よりも少量で済みます(表1)。

表1 使用量の比較 (ゼリー温度15℃)

	緑茶	牛乳	オレンジジュース
ゼリーの匠ネオ	1.0	0.6	0.6
市販ゼラチン	1.4	1.4	1.4

## 『ゼリーの匠ネオ』で作る やわらかレシピ を公開!



「栄養士ウェブ」は、すぐに役立つ栄養士のためのサイトです。ぜひ活用ください。

<http://www.eiyoshi-web.com/>



## ● 温かいゼリーが作れます。

ゼラチンゲルは、約20℃で溶け出しますが、本品を使用したゲルは、65℃程度に設定された保温庫で温めても溶け出さず、形がくずれません。ミキサー食や味噌汁などを温かいまま提供できます。



緑茶に、〈ゼリーの匠ネオ〉1.0%および、ゼラチン1.0%をそれぞれ加えた後、90℃まで加熱してから5℃に冷却して調理したゲルを再加熱してゲルのかたさを測定しました(図1)。本品を使用したゲルは、60℃まであたためても溶け出さず、形を保持しています。

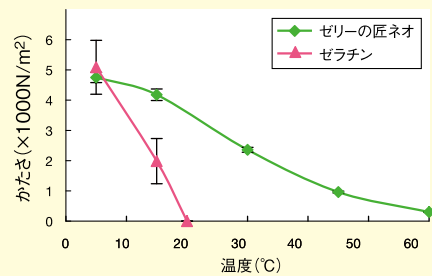


図1 ゲルの固さの温度依存性

## ● 嚥下適正に優れています。

付着性が低く、凝集性の高い、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  
べたつきが少ないと飲み込みやすいと考えられる。

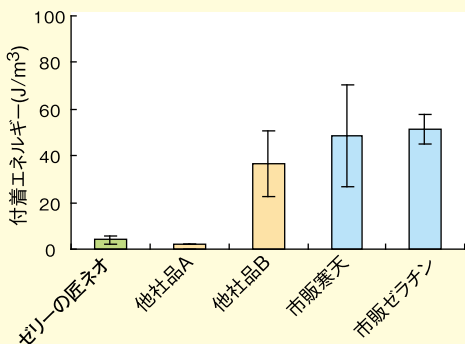
### 凝集性

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  
まとまりが高いと飲み込みやすいと考えられる。



緑茶ゼリーの硬さをそろえて、他社ゼリー剤、寒天、ゼラチンと物性比較をしました(図2)。ゼリーの匠ネオで作ったゼリーは、付着性が低く、凝集性の高いゼリーを形成していることがわかります。

### 付着性



### 凝集性

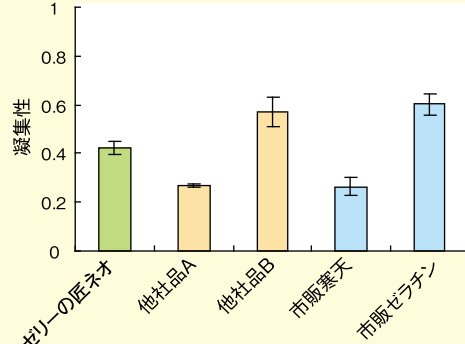


図2 ゼリーの硬さをそろえたとき(約4.0×10<sup>3</sup>N/m<sup>2</sup>)の物性比較 (ゼリー温度15℃)

# ご使用方法および使用量の目安

① 液体食品やミキサー食などに本品を少量ずつかき混ぜながら加えたあと、90℃以上に加熱します。

② 型に移し、1時間以上冷却すると固まります。

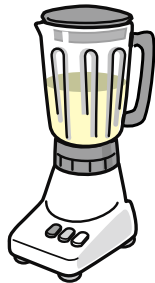
※右の目安表を参考に、食材に応じて使用量を調節してください。

使用量の目安表				
※食材によって仕上がりの固さが若干異なります。				
食品		容量および重量	ゼリーの匠ネオ(全体量に対して)	
食品	お粥	100g	1.5 ~ 1.8g (1.5 ~ 1.8%)	
	味噌汁	100mL	0.7 ~ 1.0g (0.7 ~ 1.0%)	
	ミキサー食	肉類	100g	1.0g (1.0%)
		魚類	100g	1.0g (1.0%)
		野菜類	100g	1.0 ~ 1.2g (1.0 ~ 1.2%)
	芋類	100g	1.0 ~ 1.2g (1.0 ~ 1.2%)	
飲み物	お茶、水	100mL	1.0g (1.0%)	
	果汁飲料	100mL	0.7 ~ 1.0g (0.7 ~ 1.0%)	
	牛乳、濃厚流動食	100mL	0.7 ~ 1.0g (0.7 ~ 1.0%)	

## ご使用方法

### ミキサー粥の場合

① お粥とゼリーの匠ネオをミキサーでかく拌します。



### 左記以外の食品、飲み物の場合

① 食材に本品を少量ずつかき混ぜながら加えます。

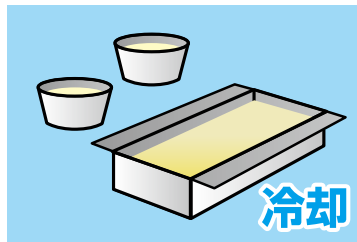


② 90℃以上に加熱します。



③ 型に移し、1時間以上冷却します。

食材の種類によって仕上がりのかたさが若干異なります。



④ 固まったら型から取り出し、器に盛り付ければ完成です。温かいゼリーを作る場合は、冷蔵庫などにいれて温めてから盛りつけます。



※電子レンジでは調整できません。

## 「プロテインの匠」を使って、お粥ゼリーの栄養アップ↑

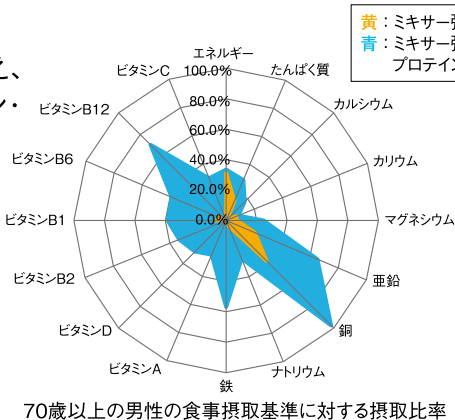
### 作り方

型に移す前に、「プロテインの匠」を加え、混ぜてください。たんぱく質・ビタミン・ミネラルを補給することができます。

#### <1食あたり目安分量>

- 全粥 …… 1食分(250g)
- プロテインの匠 大さじ1(3.9g)
- ゼリーの匠ネオ重量の1.5%

※通常のお粥には、そのまま混ぜてください。



たんぱく質補助食品「プロテインの匠」

# おいしさ、冴える

〈ゼリーの匠ネオ〉は、液体食品はもちろん、ミキサー粥、デンプンを多く含む食品などを、これひとつでゼリー状にする、オールマイティーなゼリー食用調整食品です。適切な飲み込みやすさを追求し、食事本来の楽しみを優しくサポートします。

## Q & A

**Q1** ゼリーの匠ネオの使用上のポイントは？

**A1** 食材とゼリーの匠ネオをしっかりとよく攪拌することです。ミキサー粥などの粘度の高いものは特に、ミキサーで攪拌することをお勧めします。また、しっかりと90℃以上に加熱することが大切です。

**Q2** 食品の味は変わりませんか？

**A2** ゼリーの匠ネオは無味無臭で、食材の味や香りを変えることはありません。

**Q3** 固まりにくい食品はありますか？

**A3** 固まりにくい食品はほとんどありません。一般的に塩分や酸を含む食品は固まりにくいとされていますが、ゼリーの匠ネオでは、しっかり固まります。

**Q4** 90℃以上であれば、加熱しなくてもよいですか？

**A4** 90℃以上であれば、加熱しなくてもゼリーは作れます。しかし、温度が不十分であれば、ゼリーがゆるくなってしまうことがありますので、加熱することをおすすめします。

**Q5** ミキサー粥ではなく、全粥ゼリーはどのように作りますか？

**A5** 鍋でゼリーの匠ネオと攪拌し、90℃以上に加熱、型に移して冷却します。必ずしもミキサーにかける必要はありません。



## 仕様

【品名】ゼリー食用調整食品 【原材料名】デキストリン、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、酵素

【賞味期限】製造日より2年

【保存方法】直射日光、高温多湿をさげ、常温で保存してください。

【使用上の注意】●医師、管理栄養士などの指示によりご使用ください。●直射日光、高温多湿をさげ、常温で保存してください。●使用量目安は、あくまでも目安です。使用条件により、ゲルのかたさが変わることがあります。●粉末をそのまま食べないでください。●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。

## 栄養成分表示 (100g当たり)

熱量	.....	373 kcal
たんぱく質	.....	0.3 g
脂質	.....	0.7 g
糖質	.....	63.6 g
食物繊維	.....	27.8 g
ナトリウム	.....	190 mg
リン	.....	45 mg
カリウム	.....	780 mg

## ■ 栄養を補給したいときには

### サツ!と入れてグツ!とサポート

#### たんぱく質補助食品 プロテインの匠

- バランスの良いタンパク組成
- ダマにならない顆粒状
- 栄養機能食品 (亜鉛、ビオチン、ビタミンC)



500g チャック付

## ■ とろみをつけたいときには

### サツ!と溶けてツルツ!ととろみ

#### とろみ調整食品 とろみ名人

- ダマにならずにすぐ溶ける
- 簡単使用

冷たいものから  
温かいものまで!!



3g×50本 スティックタイプ



500g チャック付



1.8kg

### チョット!の量でスピーディ!にとろみ

#### とろみ調整食品 とろみ名人 スーパー

牛乳、濃厚流動食から  
お茶、ジュースまで!!

- 少ない量ですばやいとろみづけ
- 簡単使用



2g×50本 スティックタイプ



300g チャック付

品名	内容量 / 規格	1梱入数	商品コード	JANコード
ゼリー食調整食品 ゼリーの匠ネオ	300g チャック付	12	58012	49-87696-58012-1

■ 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。

## 取扱店

自然派の **サラヤ**

TEL.06-6797-2525 <http://www.saraya.com/>