

スベラカーゼ

スベラカーゼ お粥ゼリーの素

お湯を注いで混ぜるだけ

手軽で簡単なお粥ゼリー

特長

- ミキサー・お粥の**準備不要**です
- 酵素でベタツキを分解した**ゼリー状のお粥**です
- **ご飯の味わい**をしっかりと楽しめます
- **在宅でのお食事**や**災害時の備え**に便利です



900g (30食分)

ミキサー粥とお粥ゼリーの違い

ミキサー粥

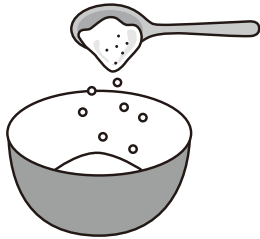
- ・ お粥をミキサーにかけるとでんぷん特有の**ベタツキ**が出る。
- ・ 食べているうちに、唾液の影響で**水っぽく**なる場合がある。

お粥ゼリー

- ・ でんぷん分解酵素で**ベタツキ**を分解した**ゼリー状のお粥**ができる。
- ・ 唾液の影響で水っぽくなることもなく、最後までベタつかない**ゼリー**の物性を保つ。

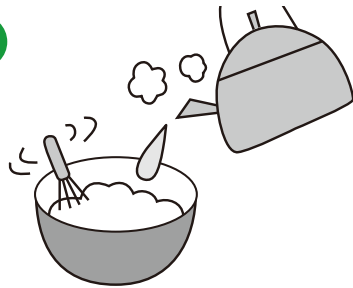
スベラカーゼお粥ゼリーの素の使用方法

1



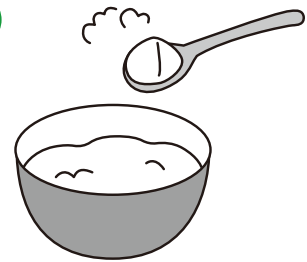
本品（30g）を容器に入れます。

2



熱湯（90℃以上）180mlを入れ、
泡だて器で全体が均一になる
ようによく混ぜます。

3



粗熱が取れたら、できあがりです。
（50℃前後で固まり始めます）

標準使用量

	1食分	2食分	10食分
スベラカーゼ お粥ゼリーの素	30g	60g	300g
熱湯（90℃以上）	180ml	360ml	1800ml

※計量カップ100ml 約30g



- ・パン粥ゼリーが、お湯に溶かすだけで簡単に作れます。
- ・物性に配慮しています。
- ・甘くないタイプなので、食事として提供できます。
- ・1食分で、エネルギー200kcal、たんぱく質8.0gが補給できます。



使用上の注意

- 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。
- 本品を粉のまま口に入れて食べないでください。
- 召し上がる方の健康状態に応じて、専門の医師、管理栄養士、言語聴覚士等にご相談の上ご使用ください。
- 食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- 開封後は密閉してお早めにご使用ください。
- 本品を使用して作ったゼリーはお早めにお召し上がりください。
- 介護や介助が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。

製品概要

原材料名	米粉（うるち米（国産））、デキストリン／ゲル化剤（増粘多糖類）、酵素、乳化剤
賞味期限	製造後1年
保存方法	直射日光と高温多湿を避けて常温で保存してください
荷 姿	900g袋×8／ケース
アレルギー （特定原材料 等28品目）	該当なし



粉のまま口に入れない！

栄養成分表（1食分 30g あたり）

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物		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						
kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	g
110	2.2	1.5	0.2	24.7	1.2	7.3	25.3	4.5	15	0.06	0.02

販売者・お問合せ先



株式会社 フードケア

〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 OMGビル

(代表) TEL: 042-700-0555 FAX: 042-700-7444 www.food-care.co.jp

おいしい、もちもち、ごっくん

Omig
family

お取扱い先