

“みんな笑顔に” の気持ちを込めて

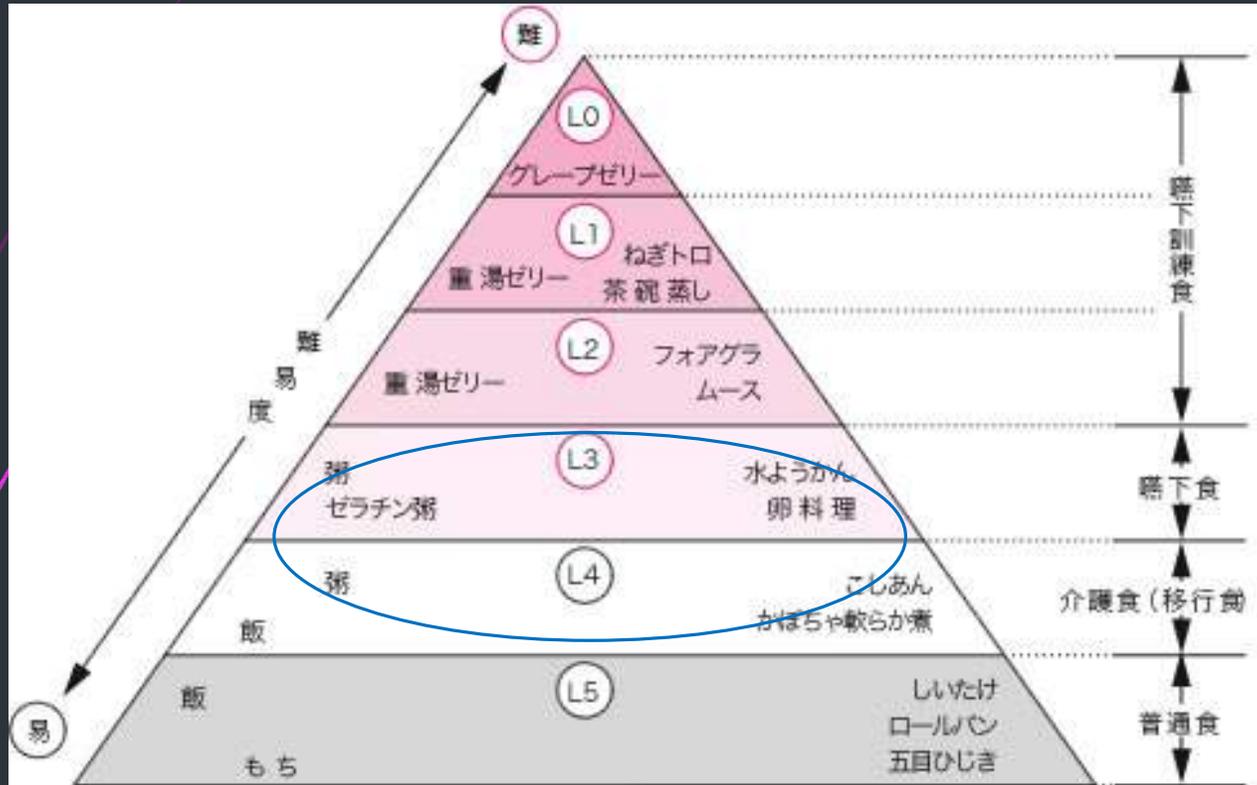
全ての介護現場のみなさまから、そしてご家族様からお声を頂き完成致しました。



日本料理界トップクラスの料理長が、”本物の味を皆様にお届けしたい”の気持ちと世界随一の凍結技術が融合しついに**お寿司**が完成致しました。

管理者・栄養士・介護士・ご家族様の皆さまへ

※ 弊社が販売する「ムース食」の提供ご利用者は、下図の  印の箇所です。あくまでも、目安ですので専門家の方とご相談ください。



嚥下ピラミッド図表

「嚥下ピラミッド」から見た介護施設での「食事提供形態」の実態

- ①左記のL0～L2の「嚥下訓練食」はほぼメーカーの既製品を使用
※この形態は老人施設では少数
- ②左記のL3の「嚥下食」は“ミキサー食
又はペースト食”
※老人施設では5%～10%がこの形態
弊社はこのミキサー食をムース食に変革する事をコンセプトに!
- ③左記のL4の「介護食」は“キザミ食”
※老人施設では15%～30%がこの形態
- ④左記のL5の「普通食」は“軟飯又は常食”

毎日を楽しく・お誕生日・行事食に。 盛り付け例



日本料理界トップクラスの料理長が、
「本物の味を皆様にお届けしたい」の気持ちで表現したムースの味は何と35種類あります。



区分3舌でつぶせる

弊社にて、試食もして頂けます。
お気軽に、お電話下さい。

TEL : 0742-25-3838





介護食に待望の やわらか「お寿司」が新登場！

- 1 米の形はそのまま舌でつぶせる柔らかさ
- 2 自然解凍で食べられる特殊の冷凍方法
- 3 酢飯とネタが一体化

お品書き

やわらか押し寿司セット（一人前）
やわらか押し寿司単品
（海老、玉子、サーモン、鯛、うなぎ）

	商品名	総量	保存方法	賞味期限	解凍方法
セット	やわらか押し寿司セット （海老、玉子、サーモン、鯛、うなぎ）	約110g （22g x 5ヶ）	冷凍	1年	1. 自然解凍（常温） 2. 流水解凍（ぬるま湯）
単品	やわらか押し寿司単品 （海老、玉子、サーモン、鯛、うなぎ）	各1本 （330g）			



やわらかうどん



麺類にUDF「区分3」が 新登場！

- 1 麺の長さは短く、かむ力が弱い方にも食べやすい。
- 2 スプーンで食べられる。
- 3 美味しい味付けで、とろみもついて温めるだけ。

お品書き

やわらかうどん（海老天味）
やわらかそば（海老天味）



500gパック

1人前パック

	商品名	総量	保存方法	賞味期限	調理方法
1人前パック	やわらかうどん（1人前パック）	150g	冷凍	1年	湯煎
	やわらかそば（1人前パック）				
業務用パック	やわらかうどん（500gパック）	500g	冷凍	1年	湯煎
	やわらかそば（500gパック）				

栄養成分値 （100gあたり）	品名	エネルギー （Kcal）	たんぱく質 （g）	脂質 （g）	炭水化物 （g）	塩分相当量 （g）
	やわらかうどん	84	1.5	1.0	13.0	1.3
	やわらかそば	84	2.1	1.1	12.3	1.3



ユニバーサルデザインワード

医分3舌でつぶせる

やわらか
押し寿司、うどん、そばの介護食できました。

食べたいをかなえる。



要冷凍

-18℃以下



日本ケアミール株式会社

日本ケアミール(株)はムース食の専門メーカーです。

在宅介護
デイサービス
向け

舌でつぶせる柔らかさと、本格的な味の介護食

おいしさ実感! やわらかムース食



ムース食 3食セット (3種入り)

主菜と副菜が1食ずつセットされ、3種類入っていて
手軽に介護食が提供できます。

3種類
3食入り
タレ付き



例「牛すき焼き」(甘口タレ付き)



【お肉のセットA】のメニュー内容(例)

- ①牛すき焼きセット メイン料理…牛ムース(甘口タレ付き)
小鉢料理…小松菜、トマト、玉子焼き
- ②酢豚セット メイン料理…豚ムース(中華甘酢タレ付き)
小鉢料理…キョウザ、かぼちゃ、ごま豆腐
- ③鶏の味噌煮セット メイン料理…鶏ムース(味噌タレ付き)
小鉢料理…カレイの子、豆腐、アスパラ

3食分の内容

- 内容数
- ①メイン料理(1ヶ30g×2)×3食(3種類)
 - ②小鉢料理(1ヶ20g×3)×3食(3種類)
 - ③タレ(メイン料理用1P)×3P(3種類)
- 内容量
3食分360g(1食120g×3食)タレ含まず



お肉のセットとお魚のセットで
6シリーズあります
(メニュー数は18品と豊富!)

お肉の
セット
3シリーズ



各セット3食入り(3種)

お魚の
セット
3シリーズ



要冷凍
-18℃以下

おかずがセットされて いるので便利!

各セットに3食(3種)入っている
ので大変便利です!

- 管理栄養士が素材、色合い、バランスを考慮したメニューに基づいてセット化した商品です。但し、主食(ご飯・粥類)と汁物はお客様側で用意していただけます。

安心・安全・ 衛生的!

UDF【区分3…舌でつぶせる】の基準に準拠

- 舌でつぶせる柔らかさとつるつとした喉越し感が特徴です。
- 当製品は加熱処理済みですが、提供する際は電子レンジ又は蒸し器で再加熱してください。

おいしい! (タレ付き)

ソースにこだわり!
食べてメニューがわかる!

- 高級料理店向けの食品メーカーが製造し、際立つ美味しさです。
- メイン料理のソースにこだわり、本格的な味付けを実現しました
- 色彩豊かで食欲を増進させます。

調理が簡単! (温めるだけ)

電子レンジか蒸し器で
簡単に温めるだけです。

- 本商品は初めから1人前にカットしてありますが、お好みにより、料理に合わせてカットしてください。

豊富なメニュー!

6シリーズで、18品目もの
メニューがあり、飽きが
来ない!!

- お肉のセット、お魚のセットのメニュー数は18メニューもあり、素材、味はバラティーターに富んで飽きがかきません。



「ムース3食セット」のメニュー内容

各セット 3種入り

●お肉のセット

Aセット

- 牛すき焼きセット
- 酢豚セット
- 鶏の味噌煮セット

Bセット

- 牛の味噌焼きセット
- 和風ハンバーグセット
- 鶏の照焼きセット

Cセット

- 煮豚セット
- 焼き鳥セット
- 肉団子の甘酢セット

●お魚のセット

Aセット

- カレイの煮付けセット
- 海老チリソースセット
- タラの味噌焼きセット

Bセット

- サーモンのチリソース煮セット
- 海老甘煮セット
- 鯛の煮付けセット

Cセット

- 鮭の照焼きセット
- イカの中華甘酢セット
- 白身魚の味噌煮セット

物性の基準 商品の物性 (咀嚼レベル)



日本介護食品協会の「ユニバーサルデザインフード【UDF】」の区分3「舌でつぶせる」の基準に則っています。

区分	区分1 安易にかめる	区分2 歯くきでつぶせる	区分3 舌でつぶせる	区分4 かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ
	さかな	焼き魚	煮魚	魚のほくし煮(とろみあんかけ)
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ
調理解例 (肉じゃが)				
	かたさ上限値 N/m ²	5×10 ⁵	5×10 ⁴	ソル: 1×10 ⁴ ゲル: 2×10 ⁴
粘性下限値 mPa·s			ソル: 1500	ソル: 3×10 ¹ ゲル: 5×10 ¹

ムース食の再加熱方法

本製品は加熱処理済ですが電子レンジか蒸し器で再加熱して下さい。

1

パッケージから取り出し、陶器の皿に並べる。

- 冷凍庫から取り出し、パッケージを開封し、使用する商品のみを取り出します。
- 使用しない商品は元のパッケージに入れ、冷凍庫に保管してください。
- 使用する商品のビニールを開封し、取り出したムース食を陶器の皿に並べます。

2

お好みにより、料理に合わせてムース食をカットする。



- 当商品は初めから1人前にカットしてありますが、お好みにより、料理に合わせてカットしてください。
- 冷凍状態でカットしてください。
(例) 半分、又は1/3、サイコロ、細切りなど

3

ムース食を陶器の皿に並べる。



- カットしたムース食を陶器の皿に並べます。
- 皿の上から必ずラップをかけてください。
- タレは湯煎で温めてください。

4

再加熱。電子レンジ・蒸し器、どちらでもOKです!

電子レンジの場合

- 冷凍のままラップをかけて温めてください。



【目安時間(1食あたり)】
500w : 2分
600w : 1分40秒

蒸し器の場合

- お湯を沸騰させた蒸し器に凍ったままのムース食を入れて約5～10分温めてください。

※皿の上から必ずラップをかけてください。湯気で水滴がムース表面につく恐れがあります。



5

メイン料理にタレをかけて出来上がり。



- 器を取り出し、加熱済みのタレを開封してメイン料理にかけてください。(タレはお好みに合わせて薄めたり、かける量を調整してください。)
- 加熱後の器やムース食が熱くなっていますので、火傷にご注意ください。

ご利用上の注意

- ①本商品は必ず加熱してご使用ください。
- ②加熱後は出来るだけお早めにお召上がりください。
- ③離水が見られた場合は、器に移すなどして、水分を捨ててからお召上がりください。
- ④食事介護が必要な方は飲み込む力に個人差がありますので、飲み込むまで必ず様子を見守ってください。
- ⑤むせた場合は、直ちにご使用をおやめください。
- ⑥加熱後は、やわらかくなりますので、お取扱いにご注意ください。



召し上がる方の飲み込み状態によって、適する商品や食べ方が異なります。医師や専門家と相談の上、それぞれに合ったものをお選びください。

日本ケアミール株式会社

〒664-0844 兵庫県伊丹市口酒井1丁目10-14
TEL.072-744-1061(代)
FAX.072-744-1063
http://care-meal.co.jp