

平成 22 年 11 月 1 日

## 水に溶かして混ぜるだけ！インスタントゼリーの素

### 「クイックゼリー」「クイックゼリー<sup>ビット</sup>Vit」新発売のお知らせ

株式会社三和化学研究所（本社／名古屋、代表取締役社長／山本一雄、スズケングループ）は、水に溶かして混ぜるだけで、「はやく」、「かんたんに」、「食べやすい」ゼリーが作れるインスタントゼリーの素「クイックゼリー」、「クイックゼリーVit」を平成 22 年 11 月 5 日より新発売いたしますのでお知らせします。

嚥下障害のある方（飲食物をスムーズに飲み込むことが困難な方）は、誤嚥（飲食物が誤って気管に入ってしまう）の危険性があるため、食品にとろみをつけたりゼリー状に固めるなど、誤嚥防止の対策が必要です。現在、誤嚥を防ぐために、一般的にゼラチンゼリーを使用しています。しかしながら、ゼラチンゼリーは、調理に時間がかかるだけでなく、融点が低いため体温で溶解したり、配膳中にゼリーが柔らかくなるという短所があります。

「クイックゼリー」および「クイックゼリーVit」は、嚥下障害のある方に適したテクスチャー（食品の硬さ、付着性、凝集性などの食感をいう。）のゼリーで、3～5分で「はやく」「かんたんに」作ることができます。また室温でも離水や融解がないため、摂取に至るまでの煩雑な温度管理の必要がありません。

また、嚥下障害のある方は、水分や食事の摂取量が少ないため、水分不足や栄養不足を招き易いことが栄養管理上の問題となっており、必要な水分や栄養素を効率よく補給できる食品が望まれております。

「クイックゼリー」は、水分・電解質の補給を目的としており、1食で水 100ml とともに食物繊維も補給できます。「クイックゼリーVit」は、ビタミン補給を目的としており、ビタミン 13 種と亜鉛・銅が補給できます。

当社は、かねてより咀嚼や嚥下が困難な患者さん向けの製品提供に取り組んでおり、「とろみ調整食品シリーズ」、「水分補給ゼリー」、「ミキサー加工食品シリーズ」、「その他のゼリー食品」を揃え、それぞれの用途に応じて使用されています。「クイックゼリー」、「クイックゼリーVit」の発売により、咀嚼・嚥下障害のある方の毎日の栄養管理へ一層貢献できるものと確信しております。

## 【製品の特長】

- ①製品(顆粒)を水に溶かして30秒間混ぜるだけで3~5分後にはゼリーができて上がります。
- ②加熱や冷却が不要で、外出先でもベッドサイドでも手軽に作れます。
- ③適度なやわらかさで、べたつきがなく、均質で飲み込みやすいテクスチャーのゼリーを作ることができます。
- ④クイックゼリーは、水分・電解質(Na、K、Cl)と食物繊維が補給できます。
- ⑤クイックゼリーVitは、ビタミン13種と亜鉛・銅が補給できます。

## 【製品の概要】

### ①商品名、内容量、希望小売価格：

- ・クイックゼリー(2風味：ピーチ味、アップル味) 10g×36袋、3,591円(1ケース、税込)
- ・クイックゼリーVit(1風味：レモン味) 5g×36袋、3,402円(1ケース、税込)

### ②賞味期間：製造後1年間

### ③発売日：平成22年11月5日

### ④商品・購入のお問い合わせ：

株式会社三和化学研究所 ニュートリション事業部

代表電話 052-951-8130

### ⑤販売目標：1億円



<お問い合わせ先>

株式会社三和化学研究所 経営企画部広報室 TEL03-3232-2601