News Release 株式会社 三和化学研究所

経営管理部 CSR 広報グループ: 名古屋市東区東外堀町 35 番地 Tel 052-951-8130 Fax 052-950-1361

2013年2月6日

半固形調整食品 「ペグメリン®」新発売のお知らせ 一流動食に混ぜるだけ! すばやく粘度が発現ー

株式会社三和化学研究所(本社/名古屋市、代表取締役社長/山本一雄、スズケングループ)は、 流動食用半固形調整食品「ペグメリン®」を 2013 年 2 月 7 日より新発売しますのでお知らせいたします。

本製品は、半固形流動食を必要とする方の使用方法に合わせて、すばやく粘度を調整することができる粉末の"半固形調整食品"です。

近年、半固形流動食の必要性が高まったことより、当社は、半固形栄養食「リカバリー ニュートリート®」を 2007 年 3 月に製品化いたしました。

今回は、日頃お使いいただいている液状流動食に混ぜるだけで、すばやく半固形状に調整できる"施設内調整"製品として「ペグメリン®」を新発売いたします。

"施設内調整"のメリットは、お使いいただいている液状流動食をそのまま変更することなく、 使用方法に合わせた粘度調整ができることです。

本製品は、従来の製品に比べ、粘度発現が早く、加熱や冷却が不要なことから使い易い製品であり、"施設内調整"ができるという高いニーズにお応えしたものです。

当社は、病院、介護施設、在宅等の栄養管理でお役に立てるよう、濃厚流動食、摂食・嚥下補助 食品、たんぱく調整食品、高たんぱく質食品等、用途に応じた製品をご提供しております。今回の 新発売により、QOL(生活の質)向上に一層貢献できるものと考えております。

【製品の特長】

- ① 加熱・冷却不要なので、簡単に調整できます。
- ② 流動食に混ぜ、3~5 分間置き、再び30 秒かき混ぜることで、すばやく粘度が発現します。
- ③ 幅広く適切な粘度調整ができます。
- ④ ベタつきが少なく、チューブ流動性が良いのでシリンジでの注入が容易です。



【製品の概要】

製品名	ペグメリン®
原材料	デキストリン、増粘多糖類、塩化カリウム
包装	2.5g×50包(スティック)
	500g (スタンディングパウチ)
保存方法	室温で保存し、開封後は湿気が入らないように密閉
希望小売価格	2.5g×50 包 (スティック):1,600円(税込み)
	500g (スタンディングパウチ): 4,000円(税込み)
賞味期間	製造後2年間
発売日	2013年2月7日
販売目標	1 億円(2014 年度)
商品・購入の	株式会社三和化学研究所 ニュートリション事業部
お問い合わせ	

<リリースに関するお問い合わせ先> 株式会社三和化学研究所 経営管理部CSR広報グループ TEL052-951-8130

