

2013 年 11 月 11 日

## 粉末状濃厚流動食 「リカバリー®Soup」新発売のお知らせ

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、即席スープタイプの粉末状濃厚流動食「リカバリー®Soup」を 11 月 12 日より新発売いたしますのでお知らせいたします。

当製品は、即席スープタイプの粉末状濃厚流動食で、お湯や水に溶かすだけの手軽さで食事とともに栄養補給ができるスープ仕立ての経口栄養補助食（ONS）です。

コーン、かぼちゃ、えんどう豆の 3 味を揃えた当製品は、パウダー化した野菜を使用し自然なおいしさにこだわっており、食欲の低下した方やジュース、デザートタイプが苦手な方にもおすすめの経口栄養補助食です。

病院、介護施設では加齢による食欲の低下や摂食・嚥下能力の低下、病態の影響で食事が減少し低栄養に陥ってしまうことが多く、手軽に栄養補給ができる経口栄養補助食が求められています。

当社では、2000 年に国内で初めて大豆たんぱく質を主体とした濃厚流動食「リカバリー®SOY」を発売し、現在までに「リカバリー®」ブランド\*1 のシリーズとして 5 製品をラインナップしており、当製品が 6 製品目となります。栄養サポートが必要な方々の 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。

当社は、これからも病院、介護施設、在宅等の栄養サポートにお役に立てるよう、濃厚流動食、摂食・嚥下補助食品、高たんぱく質食品等、目的・用途に応じた製品をご提供してまいります。

### 【製品の特長】

#### 1. 即席スープタイプの濃厚流動食

お湯や水に溶かしてスープ感覚で栄養補給ができます。

牛乳・料理など様々な食品に溶かして使用できます。

#### 2. たんぱく質源は大豆たんぱく質が主体

大豆たんぱく質：大豆ペプチド：乳たんぱく質＝2：1：1

大豆たんぱく質は様々な健康機能が報告されています。

### 3. 充実の栄養組成

エネルギー150kcal/袋、たんぱく質 6.0~6.8g/袋、食物繊維 2g/袋、  
ビタミン 13 種、微量ミネラル 8 種等を配合しています。

### 4. 野菜の素材の味を生かしたスープ味

パウダー化した野菜を使用しており、野菜本来の自然なおいしさを味わうことができます。

#### 【製品の概要】

製品名	リカバリー®Soup (コーン、かぼちゃ、えんどう豆、3種詰め合わせ)
包装	各味 37g×12袋 3種詰め合わせ 37g×4袋×3種
希望小売価格	各味、3種詰め合わせともに2,268円(税込み)
賞味期間	製造後15ヶ月
発売日	2013年11月12日
販売目標	1億円(2015年度)
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



コーン



かぼちゃ



えんどう豆



3種詰め合わせ

#### ※1: 「リカバリー®」ブランド

たんぱく質源として大豆たんぱく質を主体に使用した濃厚流動食、栄養補助食品ブランド。  
「リカバリー®SOY」、「リカバリー®1.5」、「リカバリー®Amino」、「リカバリー®Mini」、  
「リカバリー®ニュートリート」を品揃えしている。

＜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