

お湯でも水でも調理でき、待ち時間ナシ！



お湯（水）を入れて
粉を入れて
混ぜるだけ！

お湯の量で3～7分粥まで
簡単調理！（注水線つき）

スプーン付き



なめらかペーストタイプ

ミキサー粥

災害時要援護者用

常温保存
5年



認証番号 S00139

■栄養成分表示（1食分23g）

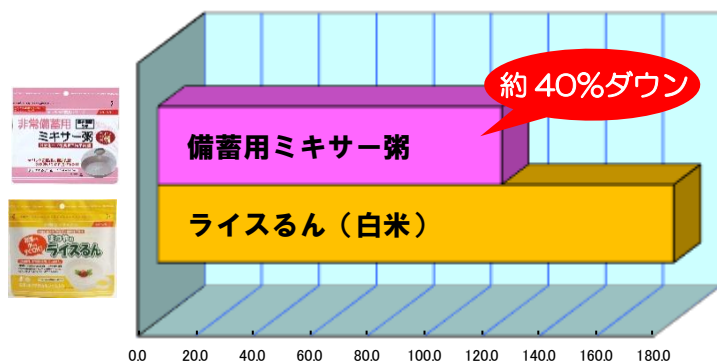
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	リン	カリウム
85.1 Kcal	1.2 g	0.2 g	19.6 g	0 g	16.3 mg	9.9 mg

※パッケージや仕様は予告なく変更になる場合があります

原材料	うるち米(国産)
内容量	23g(1食分)
ケース入数	50個
JANコード	4510549002428

スプーン 1本内包

★独自製法で、べたつき、はりつきを改善しました★



まつやの「備蓄用ミキサー粥」と
「ライスるん（災害食）」の付着性比較

介護食の物性に適した高アミロース米の採用と、独自製法の開発により、従来の自社製品に比べて付着性を抑えることに成功しました。

5分粥に調理し、45℃で比較。直径 18mm の樹脂製円柱プランジャーを速度10mm/秒で、ピーカーに入れたお粥に押し込んで測定(自社調べ)

■製造元

おかげさまで創業116年

まつや株式会社



〒950-3321

新潟県新潟市北区葛塚 3497-2

TEL.025-387-3325 FAX.025-388-7413

Mail matuya@ruby.ocn.ne.jp

http://www.niigata-matsuya.co.jp/

■販売

災害の現場で必要としている人がいるから…

まつやの「非常備蓄用ミキサー粥」は、病院や介護施設などで、ミキサー粥を常食としている、摂食障害、嚥下障害の人のために製品化した非常食です。

※学会分類コード:2-1 の物性に相当
(粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥)

学会分類コード
2-1
嚥下調整食

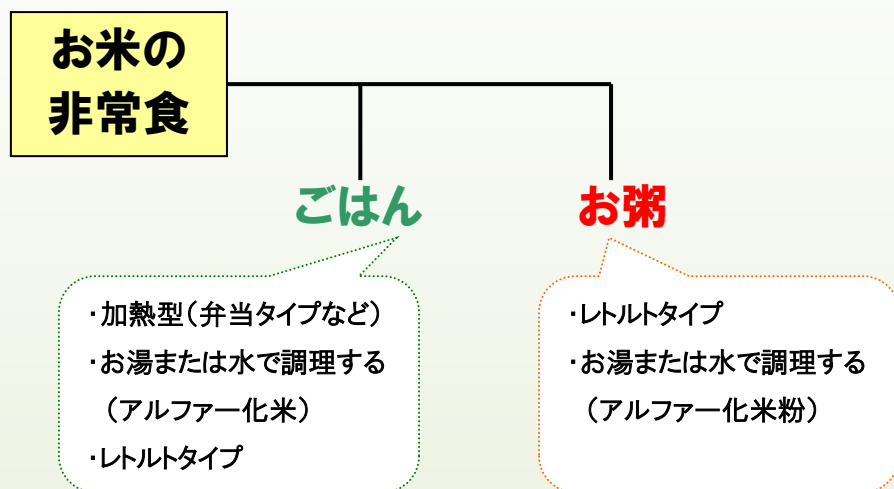
コードは「嚥下調整食学会分類 2021」より引用。

『日摂食嚥下リハ会誌 25(2):135-149,2021』または日本摂食嚥下リハ学会ホームページ:

<https://www.jsdr.or.jp/> 『嚥下調整食学会分類 2021』の早見表並びに本文も併せてご参照ください。

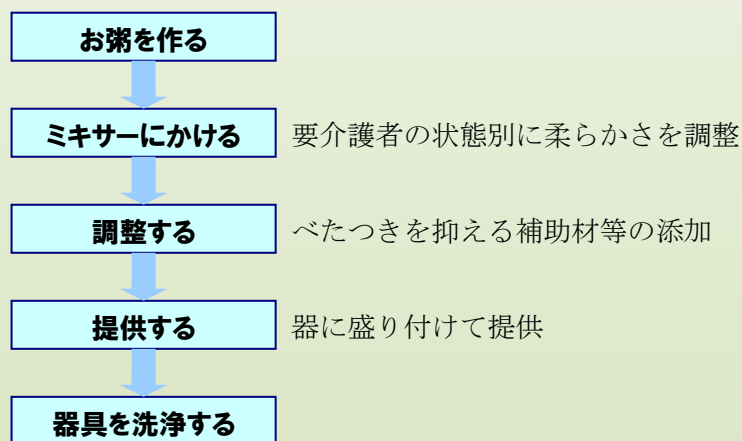


①「お米」の非常食ラインナップを整理すると…



②災害の現場でミキサー粥が調理できない時に

<常時の一般的な調理手順>



災害時用援護者と呼ばれる人たちも含めてカバーできるのが、**お粥のメリット**です。

ストレスがかかる避難生活で、消化吸収の良いお粥でお腹への負担を減らし、栄養も摂取。

非常食の機能として**簡単かつ短時間に調理**できることも重要です。**待ち時間**の問題。

<非常備蓄用ミキサー粥は>

- 火や熱源が使えなくても…
- 電気がストップしていて、ミキサーを動かさなくても…
- 食器が無くても…

開封し、袋の内側の注水線を目安に、袋に直接お湯または水を注いで、粉を振り入れながらよく混ぜます。水分量で、食べやすいやわらかさに自由に調整できます

お湯でも、水でも待ち時間なし！
軽くてかさばらず携帯性も抜群！

③介護や医療の現場・福祉避難所などの備蓄用に

- | | |
|-----------|------------|
| ◆病院 | ◆グループホーム |
| ◆有料老人ホーム | ◆ケアハウス |
| ◆養護老人ホーム | ◆特別支援学校 |
| ◆介護老人福祉施設 | ◆在宅介護全般 など |

高アミロース米の採用と、独自製法で、べたつき、はりつきを軽減。摂食・嚥下が困難でミキサー粥(ペースト粥)を常食としている方にも対応の、画期的な非常食です。

味付きタイプも大好評！



<ふぐ風味> <まつたけ風味>

1日3食で味を変えての提供も可能です