

お湯か水で
混ぜるだけ

まつや
matsuya
Since 1907



ミキサー粥

災害時要援護者用

写真はプレーンタイプの調理例です



<ぶぐ風味>



<まつたけ風味>

常温5年保存

- なめらかペーストタイプ
- できあがり約 140g～約 300g
- 食べやすい柔らかさに調整可能

<調理例>



7分粥 ジャムぐらい
5分粥 ヨーグルトぐらい
3分粥 ポタージュぐらい

～味付きタイプ誕生の理由～

とある病院の管理栄養士の方から「一日3食、主食が毎回同じだと利用者も飽きてしまう、味付きタイプで美味しい備蓄用のミキサー粥を作って欲しい！」という熱いメッセージから誕生しました。



■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

全国各地の介護施設、医療機関、自治体などで採用いただいております

●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災害食です。

●物性はもちろん、よりおいしく召し上がっていただけるよう、白米のみのプレーンタイプの他、「ふぐ風味」と「まつたけ風味」の味付きタイプも2種類ご用意しています。

味がしっかりしてる

待ち時間が無いのありがたい

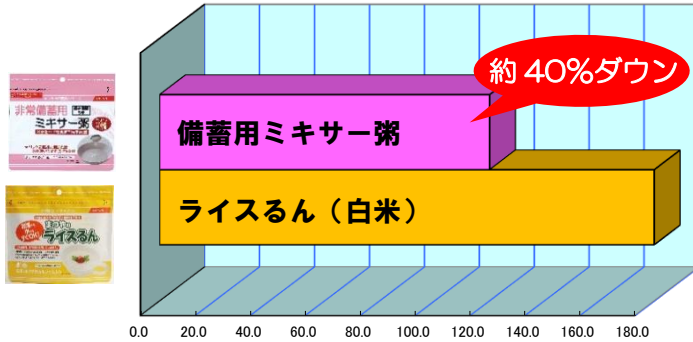
保管に場所をとらない

やわらかさの調整が簡単

停電になっても提供できる

調理イメージ：常食用姉妹品「ごっくん粥」

★独自製法で、べたつき、はりつきを抑えています★



まつやの「非常備蓄用ミキサー粥」と「ライスるん (災害食)」の付着性比較

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°C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)

学会分類コード
2-1
嚥下調整食

※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)

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。



省スペースで保管！
持ち運びも
ラクラク！

水さえあればOK！
保存水とのセット備蓄が
おすすめです！



- ケースサイズ／幅 39cm×縦 34cm×高さ 17cm
- 総重量／約 2.5kg (50 袋入)
- 4ケースまで、バンド掛けで発送可能です

- 1袋に 130ml～300ml 程度のお湯または水を使用します(やわらかさの調整で使用する量が変わります)

★3種類を組み合わせ、飽きのこないバリエーションで備蓄計画！

商品名	JANコード	原材料	内容量	賞味期限
非常備蓄用 ミキサー粥	4510549002428	うるち米(国産)	1食分 (23g)	5年 (常温)
非常備蓄用ミキサー粥 ふぐ風味 味付き	4510549002435	うるち米(国産)、しろさばふぐ、だし(デキストリン、鰹エキス、昆布エキス、椎茸エキス、サトウキビ繊維)、ひらたけ、ねぎ、食塩	1食分 (26g)	
非常備蓄用ミキサー粥 まつたけ風味 味付き	4510549002442	うるち米(国産)、食塩、砂糖、鰹節粉、鰹エキス、しょうゆ、ねぎ/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、(一部に小麦・大豆を含む)	1食分 (23g)	