

フードケアの
ゼリーの素



※薬味は盛り付け例です。



Lineup



ホットでもゼリー

温かいゼリー食が作れます



ミキサーパウダーMJ

ミキサーにかけるだけ!
 ムース状・ゼリー状に仕上がります



アクアジュレパウダー

なめらかで透明感のある
 ゼリーに仕上がります



ゼラチンパウダー
 クイックタイプ

口溶けの良いゼリーに
 仕上がります

温かいゼリー食が作れます

特に
温かいまま提供したい
お茶ゼリーや
味噌汁ゼリー
などにおすすめ



※薬味は盛り付け例です。



ホットでもゼリー 特長

- 温かいゼリーが提供できるゼリーの素です。
- 一度固まったゼリーは、60℃でも溶けだしません。

鮭ゼリー
添加量:
全体の1.0%



65℃で保温

120分後



※品温約55℃

- 作ったゼリーは冷凍保存ができます。(加熱解凍:85℃以上)

ご使用方法

1. 食材(必要に応じて水分)と本品をミキサーに入れ、約1分攪拌します。
2. 1を鍋に移し、85℃以上に加熱します。
3. 40℃以下になると固まり始めます。

使用目安量 (小さじ1杯:約1.3g、中さじ1杯:約2.6g、大さじ1杯:約3.9g)

	食材	だし汁・水	ホットでもゼリー
肉・魚	50g	50g	1.0g(全体の1.0%)
野菜・果物	50g	50g	1.0g(全体の1.0%)
汁物・飲料	100g	なし	0.5~1.0g(全体の0.5~1.0%)

※水分量の多い野菜・果物は、加水量を減らすことができます。

○ゼリーが固まりにくい時は、鍋などに移し替えて、軽く沸騰する程度まで攪拌しながら再加熱してください。

○温冷配膳車(65℃設定)には、40℃以下に冷ましてから入れてください。



和風ハンバーグゼリーの作り方 (2食分)

1. 調理済みのハンバーグ100gとだし汁100g、ホットでもゼリー2g(全体の1%)をミキサーに入れ、約1分攪拌します。
2. 1を鍋に移し、85℃以上に加熱し型などに入れます。
3. 40℃以下になると固まり始めます。
4. とろみをつけたソースをかけ、お好みで薬味などを添えて完成です。

※ お召し上がりになる方の嚥下状態に応じて、飾りの薬味は取り除いてください。

製品情報・上記のレシピ動画



ミキサーにかけるだけ! ムース状・ゼリー状に仕上がります

特に
加熱したくない
野菜・果物ムース、
とろみだど
べたつきが気になる
牛乳ムース
などにおすすめ



ミキサーパウダーMJ 特長

- 冷たい～常温の状態では混ぜると **ムース状** になります。
- 温かい状態では混ぜると **ゼリー状** になります。

桃缶 添加量: 全体の1.0%	冷たい～常温 の時に添加	50℃以上 の時に添加
	ムース状	ゼリー状

ご使用方法

1. 食材(必要に応じて水分)と本品をミキサーに入れ、約1分撹拌します。
2. ムース状のものは10分程度、ゼリー状のものは30分程度で安定してきます(室温で静置した場合)。

使用目安量 (大きじ1杯:約4.5g)

	食材	だし汁・水	ミキサーパウダーMJ	
			冷たい～常温	50℃以上
肉・魚	50g	50g	1.0～2.0g (全体の1.0～2.0%)	0.5～1.0g (全体の0.5～1.0%)
野菜・果物*1	50g	50g		
汁物・飲料*2	100g	なし		

※1) 水分量の多い野菜・果物は、加水量を減らすことができます。
 ※2) 汁物・飲料は、ハンドミキサーの使用も便利です(撹拌力により出来上がりが異なります)。
 ○食材の種類、温度、加水量、添加量によって出来上がりが異なりますので調節してご使用ください。
 ○2%を超えてのご使用はお控えください。

トマトムースの作り方(2食分)

湯むきし、種をとった、冷たい～常温のトマト200gとミキサーパウダーMJ2g(全体の1%)をミキサーに入れ、約1分撹拌したら完成です。

トマトゼリーの作り方(2食分)

1. 湯むきし、種をとった、50℃以上のトマト200gとミキサーパウダーMJ1g(全体の0.5%)をミキサーに入れ、約1分撹拌します。
2. 型に入れるなどして成形して完成です。

製品情報・上記のレシピ動画



なめらかで透明感あるゼリーに仕上がります

無味・無臭・無色で
水分補給ゼリーに
ピッタリです



アクアジュレパウダー

アクアジュレパウダー 特長

- 約20℃以下の室温でも固まります。
- ゼラチンよりもべたつきが少なく、寒天よりも崩れにくい、**ソフトでなめらかな食感**です。
- 冷蔵庫で冷やせば、1~2時間程度でゼリーに固めることができます。
- 本品は、海藻(紅藻類)からの抽出精製物であるカラギーナンを主成分とするゼリーの素です。

ご使用方法

1. 飲料を**80℃以上**に加熱し、本品を加えよくかき混ぜて溶かします。
2. 器等に入れます。しっかり固めたい時は冷蔵庫に入れてください。
3. 40℃以下になると固まり始めます。冷蔵庫では1~2時間程度でゼリーになります。

使用目安量 (各飲料100mlあたり)

	アクアジュレパウダー
水・お茶	2.0~2.5g(全体の2.0~2.5%)
果汁飲料	2.0~3.0g(全体の2.0~3.0%)
牛乳	1.5~2.0g(全体の1.5~2.0%)

※酸性飲料の場合は3~4%を目安にご使用ください。



水分補給ゼリーの作り方(5食分)

1. 水1Lにイオンドリンクの素シュガーレス1袋をよく溶かします。
2. **1**を**80℃以上**まで加熱し、**アクアジュレパウダー**20g(全体の2%)を加えよくかき混ぜて溶かします。
3. 器に入れ冷蔵庫で約1~2時間冷やし固めて完成です。

※写真は、スポーツドリンク風味と、白ぶどう風味を使用。



イオンドリンクの素 シュガーレス

体に必要な水分と電解質を補給できる、水分補給飲料の素(粉末)です。

製品情報・上記のレシピ動画



口溶けの良いゼリーに仕上がります



流動食
(栄養補給飲料)
も固められます



ゼラチン パウダー

クイックタイプ

ゼラチンパウダー クイックタイプ 特長

- 水にふやかす手間がなく、お湯(60℃以上)に入れてかき混ぜるだけで溶けます。
- 溶解性が優れているので、添加したゼラチンをむだなくご利用できます。
- 流動食(栄養補給飲料)も固められます。



流動食ゼリー

ご使用方法

1. 60℃以上の飲料に本品を加えよくかき混ぜて溶かします。
※水でふやかす必要はありません。
※飲料は沸騰させないこと。
2. 器等に入れ冷蔵庫で約2~3時間冷やし固めます。
3. 10℃以下になると固まり始めます。

使用目安量 (各飲料100mlあたり)

	ゼラチンパウダー クイックタイプ
お茶	1.5~2.5g (全体の1.5~2.5%)
果汁飲料	
牛乳	
流動食(栄養補給飲料)	



«りんごゼリー

オレンジゼリーの作り方(3~4食分)

1. 60℃以上に温めたオレンジジュース300mlに、ゼラチンパウダー クイックタイプ6g(全体の2%)を加え、よくかき混ぜて溶かします。
2. 1を器に入れ冷蔵庫で約2~3時間冷やし固めます。
3. お好みでフルーツなどを添えて完成です。

- ※ お召し上がりになる方の嚥下状態に応じて、フルーツ等は取り除いてください。
- ※ ゼラチン液を沸騰させると固まりにくくなりますのでご注意ください。

製品情報・上記のレシピ動画



ゼリーの素 早見表



ホットでもゼリー



ミキサーパウダーMJ



アクアジュレパウダー



ゼラチンパウダー
クイックタイプ

おすすめの使い方

★は各ゼリーの素に特に適している食材です。

★温かく提供
したいもの
主菜・副菜
デザート
飲料

★生野菜・果物
主菜・副菜
デザート
飲料

★水分補給飲料
デザート
飲料

★流動食
(栄養補給飲料)
デザート
飲料

温度

溶解温度

この温度まで加熱が必要



85℃以上

50℃以上
(ゼリーの場合)

80℃以上

60℃以上

凝固温度

ゼリーが固まる温度



40℃以下

40℃以下
(ゼリーの場合)

40℃以下

10℃以下

融解温度

固まったゼリーが溶ける温度



60℃前後

40~50℃前後
(ゼリーの場合)

40℃前後

20℃前後

使い方

攪拌方法



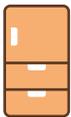
ミキサー必要

ミキサー必要

ミキサー不要

ミキサー不要

冷蔵庫での冷却



不要

不要

不要

必要

温冷配膳車

65℃設定の場合



使用可能

使用不可
ただし30分以内の
使用に限り使用可能

使用不可

使用不可

冷凍



冷凍可能*

ゼリーに限り
冷凍可能*

不可

不可

*自然解凍だと離水するため、解凍する場合は全体が均一に溶けるようにしっかり加熱してください。

ゼリーの素 よくある質問

Q ゼリーが固まりません。(固まりにくい・固まりにムラがある)

A

ゼリーが固まらない場合、以下の3つの原因が考えられます。

添加量の不足



食材に対して添加量が少なすぎると固まりません。逆に多すぎると舌でつぶせないくらいのかたさになってしまうので、添加量はしっかり計量しましょう。

攪拌不足



攪拌が不十分だと、ダマができたり、製品の効力が十分に発揮されず、うまく固まりません。攪拌不足の原因としては、攪拌時間が不十分な場合や、ミキサーに対して食材の量が適切でない場合(多すぎる・少なすぎる)が考えられます。

加熱不足



各製品の溶解温度まで加熱しないと製品の効力が十分に発揮されず、うまく固まりません。温度ムラにならないよう、ヘラなどで全体が均一になるよう混ぜましょう。

Q 固まりにくい食材はありますか？

A

ホットでもゼリー・ミキサーパウダーMJ



- ・お粥やいも類などの**でんぷん食材**は固まりにくいので、弊社製品「スベラカーゼ・スベラカーゼLite」をご使用ください。
- ・**流動食(栄養補給飲料)**は種類によって固まりにくいことがありますので、「ゼラチンパウダー クイックタイプ」をおすすめします。

アクアジュレパウダー



- ・ヨーグルトなどの**たんぱく質を含む酸性飲料**は固まりにくく適しません。
- ・**流動食(栄養補給飲料)**は、種類によって固まりにくいことがありますので、「ゼラチンパウダー クイックタイプ」をおすすめします。

ゼラチンパウダー クイックタイプ



- ・パイナップルやパパイヤなどの**南方系の果実**はゼラチンを分解する酵素を含むため、ゼリーが固まりにくくなる場合があります。このような果実をご使用の場合、果実をあらかじめ70～80℃に加熱して酵素を失活させておくか、缶詰をご使用ください。果実を生で使用される場合には、「アクアジュレパウダー」をおすすめします。

使用上の注意

全製品共通

のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示に従って応急処置をしてください。

- ・本製品を粉のまま口に入れて食べないでください。のどに詰まるおそれがあります。
- ・本製品を使用した食品のかたさに十分注意し、適切なかたさに調理してください。
- ・召し上がる方の健康状態に応じて、専門の医師、管理栄養士、言語聴覚士等にご相談の上ご使用ください。
- ・食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- ・本製品の使用により、飲食物が誤って気管に入ること(誤嚥)を確実に防げるものではありません。
- ・介護や介助の必要な方や、お子様の手の届かないところに保管してください。
- ・高温多湿と直射日光を避けて常温で保管し、開封後は密閉してお早めにご使用ください。



粉のまま口に入れない!

ホットでもゼリー・ミキサーパウダーMJ・アクアジュレパウダー

- ・本製品の食物繊維の作用により、お腹がはったりゆるくなったりすることがあります。

ゼラチンパウダー クイックタイプ

- ・調理の際、ゼラチン液を沸騰させると固まりにくくなりますのでご注意ください。

荷姿

ホットでもゼリー：500g×12袋/ケース

ミキサーパウダーMJ：450g×10袋/ケース

アクアジュレパウダー：750g×10袋/ケース

ゼラチンパウダー クイックタイプ：5g×50袋×20袋/ケース、500g×20袋/ケース、1kg×10袋/ケース

賞味期限

ホットでもゼリー：製造後2年

ミキサーパウダーMJ：製造後1年

アクアジュレパウダー：製造後1年

ゼラチンパウダー クイックタイプ：製造後3年

アレルギー(特定原材料等28品目)

ホットでもゼリー：該当なし

ミキサーパウダーMJ：該当なし

アクアジュレパウダー：該当なし

ゼラチンパウダー クイックタイプ：ゼラチン

栄養成分表(100gあたり)

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	食塩相当量 g
				糖質 g	食物繊維 g		
ホットでもゼリー	278	0.7	0.2	47.7	41.4	566	1.4
ミキサーパウダーMJ	248	0.7	0	36.9	48.7	859	2.2
アクアジュレパウダー	351	0.4	0.1	83.9	7.7	17	0.04
ゼラチンパウダー クイックタイプ	339	86.6	0.1	0.2	0	416	1.1

その他詳細情報は弊社ホームページよりご確認ください。

関連製品

お粥やでんぷん食材にはこれ!

スベラカーゼ スベラカーゼLite

ゼリーの素(酵素入り)

- ・ミキサー粥やでんぷん食材特有のベタツキ感を改善できるゼリーの素です。
- ・温冷配膳車の温度(65℃設定)でも溶け出さないので、温かい食事を提供できます。
- ・喫食時の唾液による影響が少なくなります。



販売者・お問合せ先



株式会社 フードケア

〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 OMGビル

TEL: 042-700-8809 www.food-care.co.jp

おいしい、もくもく、ごっくん

Omig
family



WEBお問合せ

お取扱い先