



加熱・冷却の要らない即席お茶ゼリー

水分補給の匠



緑茶味

混ぜるだけ! 簡単おいしい水分補給

粉末タイプ



600gチャック付

砂糖をいれておいしくカロリーアップ

砂糖を加えるだけで、美味しいデザートに。

【作り方】

水または湯に溶かす際に砂糖を加え、混ぜてください。

<1食当たり目安分量>

- 水または湯……………100mL
- 水分補給の匠……………6g
- 砂糖……………15g

約80kcal

摂取できます。



水分補給の匠のアレンジ

おやつとしても利用できます。高齢者が好む和のスイーツに。

あんこと
ホイップクリーム
を添えて

黒蜜を
かけるだけ



緑茶ゼリーの黒蜜かけ



緑茶ゼリーパフェ

嚥下障害などで食事量が減少すると、脱水の危険性が高まります!

悪化すると、意識レベルが低下し、命の危険を伴うことも…

一定時間毎のこまめな水分補給が大切です。

仕様

【品名】ゼリーの素

【原材料名】砂糖(国内製造)、緑茶エキス、デキストリン、水飴、抹茶/リン酸カルシウム、ゲル化剤(アルギン酸ナトリウム)、pH調整剤、乳酸カルシウム

【賞味期限】製造日より2年

【保存方法】高温多湿、直射日光をさけて、常温で保存してください。

【使用上の注意】

- 開封後はきちんとチャックを閉めて保存し、なるべくお早めにご利用ください。
- 一度に多量に加えると、溶けにくい場合があります。
- ゼリー調整後は、なるべくお早めにお召上がりください。
- ゼリーを調製後、長時間放置すると固くなります。
- 粉末をそのまま食べないでください。
- ゼリーの状態を確認してからお召上がりください。
- 本品を使用することで確実に誤嚥を防げるものではありません。
- 医師、管理栄養士等の指導に従ってご使用してください。
- 小児の手の届かないところに置いてください。
- 包装容器の破損しているものは使用しないでください。

栄養成分表示(100g当たり)

熱量	… 336kcal	食塩相当量	… 2.17g
たんぱく質	… 1.3g	カルシウム	… 2380mg
脂質	… 0g	リン	… 1770mg
炭水化物	… 86.4g	カリウム	… 237mg
糖質	… 78.8g	マグネシウム	… 15.2mg
食物繊維	… 7.6g		

(推定値)

品名	内容量/規格	1梱入数	商品コード	JANコード
水分補給の匠 緑茶味	600gチャック付	12	58009	49-87696-58009-1

■製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。 ■写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。 ■記載内容は2025年12月現在のものです。

サラヤ株式会社

〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8
https://www.saraya.com/

お問い合わせ先 TEL.06-6797-2525

学術的なお問い合わせ先 学術部 TEL.06-4706-3938
(受付時間: 平日 9:00~17:00)

水分補給の匠

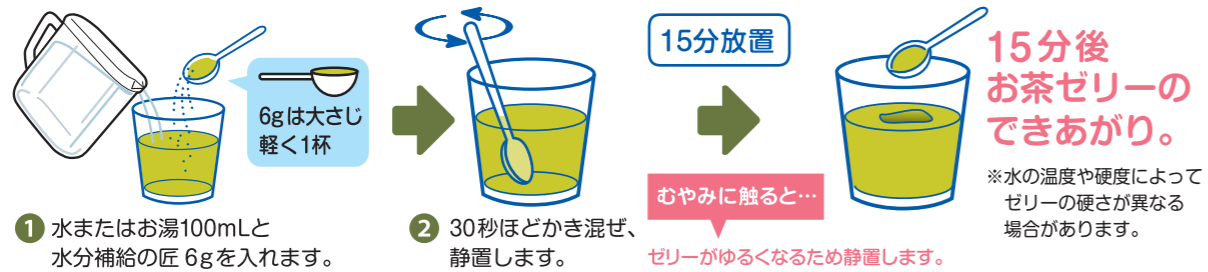
粉末タイプ
即席お茶ゼリーの素

緑茶味

<水分補給の匠 緑茶味>は、水でもお湯でも混ぜるだけで簡単にできる、本格的な味わいの即席お茶ゼリーです。夏はアイスで冬はホットで、毎日の水分補給がおいしく楽しめます。

加熱・冷却は要りません 混ぜるだけで、ゼリーになります。

作り方



医療・福祉施設・在宅での水分補給ゼリーの作製が簡単に

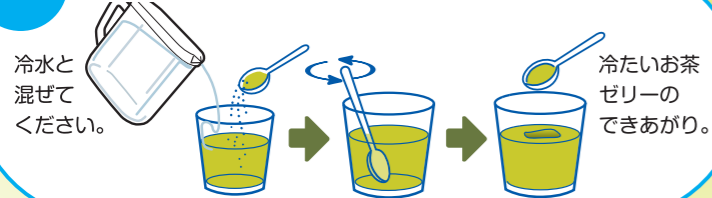


◎発熱時など、急に水分補給が必要になった時にもすぐに対応できます!

冷水でも! お湯でも! 作れます

どんな温度でも対応できます。(5℃~80℃で作製するのがおすすめです。)

冷たい お茶ゼリーを作る時



冷たい ゼリーを温かくしたいときは



温かい お茶ゼリーを作る時



POINT 混ぜやすい大きめのカップを用意しましょう。先に「水分補給の匠」を入れ、その上から水またはお湯を注ぐと混ぜやすいです。

体内に効率よく吸収されます

■ 溶出性・吸収性にこだわりました。

POINT 「水分補給の匠」ゼリーの溶出性と吸収性が他社品と比較して高いことがわかります。この結果から、「水分補給の匠」ゼリーは体内で速やかに崩壊し、水分およびエネルギー源が溶出され、効率よく吸収されることが示されています。

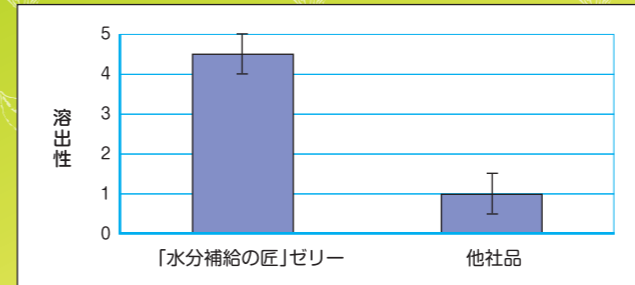


図1 溶出性の比較 (他社品の平均溶出率を1とした時の相対値で比較)

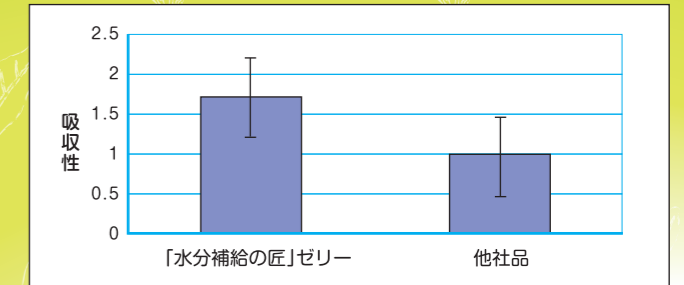


図2 エネルギー源の吸収性の比較 (他社品の吸収指標を1とする)

嚥下適性に優れたおいしいお茶ゼリーです

■ 付着性が低い、飲み込みやすいゲルを形成します。

付着性 口内でのべたつきの度合い 付着性が低いと飲み込みやすいと考えられる。

凝集性 咀嚼し、噛み砕かれた後の食材同士(食塊)のまとまりやすさ 凝集性が高いと飲み込みやすいと考えられる。

POINT 嚥下適性に優れているとされるゼラチンゼリーと「水分補給の匠」ゼリーの物性を比較すると、両者ともに付着性が低く高い嚥下適性を示しました。凝集性についてもゼラチンゼリーと「水分補給の匠」ゼリーは同等であり、この結果から「水分補給の匠」ゼリーは嚥下適性に優れていると考えられます。

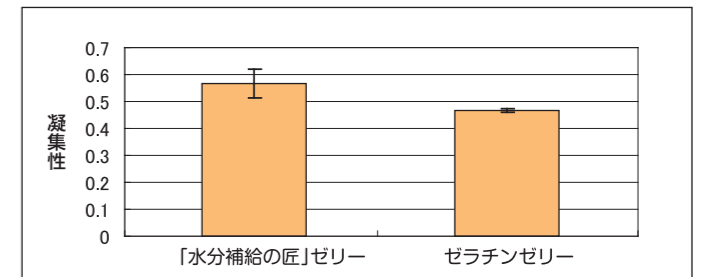
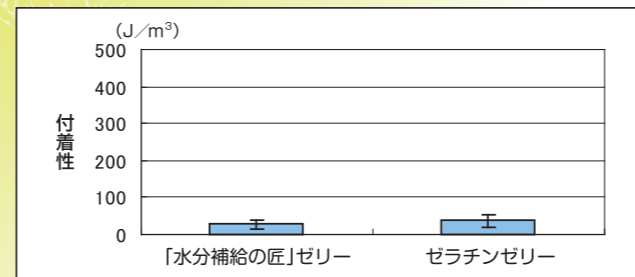


図3 物性比較

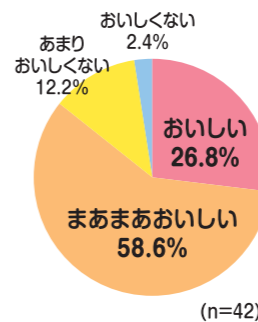
■ 抹茶を配合し、甘みとコクのある、味わい深いお味です。

専門家*に聞きました! 味、嚥下適性に関するモニター調査

*栄養士、ケアマネージャーなど

Q 「水分補給の匠」ゼリーはおいしいですか?

A おいしい!
85%



Q 「水分補給の匠」ゼリーは嚥下障害の方に飲み込みやすいですか?

A 飲み込みやすい!
93%

