



カラダとココロによりそう、 しなやか食感ダイニング。

どうやったら、食事を楽しんでもらえるだろう。

どうやったら「おいしい」と心から感じてもらえるだろう。

わたしたちにできることって、なんだろう。

いつまでも「食事が楽しみだ」と思ってもらいたい。

食事でカラダにもココロにも必要な栄養をしっかりと届けたい。

そのために、どんな工夫ができるだろう。

素材の味わいを舌で感じ、噛むたびによろこびを味わう。

その瞬間、わたしたちは「おいしい」と感じる。

だからこそ、食感の心地よさを大切に、長く楽しんでいただける食事を届けたい。

見て心が躍り、食べて心が満たされる、カラダにもココロにもやさしい食事。

Shinartと共に、いつまでも楽しい食卓を。

*Shinart*TM



はじめに | Introduction

P.04 Shinartのこだわり

P.05-06 Shinart Dining

商品詳細 | Product Details

P.07-08 魚介

やわらかいか
 短冊やわらかいかつと
 やわらか小エビちゃん
 やわらかたこべー
 大エビちゃんの天ぷら
 衣までふんわり白身魚フリッター
 ほぐし魚 白身ちゃん
 ほぐし魚 鮭ちゃん
 ほぐし魚 鯖ちゃん

P.09-10 すり身

白身魚のすり身
 さけのすり身
 いわしのすり身
 えびのすり身
 ほたてのすり身

P.11-12 肉・卵

やわらかビーフ
 やわらかポーク
 やわらかチキン
 やわらか鶏つくね
 鶏つくねの和風あん
 鶏つくねの卵とじ
 やわらからあげ
 衣までふんわりチキンフリッター
 切ったらまるで茹でたまご

P.13-14 野菜

やわらかしいたげやん
 やわらかごぼうやん
 やわらかたけのこやん
 コロコロブロッコリン
 花形キャロリン
 ちょこっと緑ちゃん
 まるでほうれん草
 やわらかこんにゃく

P.15-16 おやつ・甘味

やわらかたこ焼き君
 オレンジ香るさつまロール
 やわらか豆腐白玉
 おとうふ白玉ちゃん みたらし
 おとうふ白玉ちゃん ずんだ
 おとうふ白玉ちゃん おしるこ

P.17-18 お祝い・行事

やわらかまぼこ 寿
 えびの艶煮ちゃん
 ふわふわたまご巻
 やわらか昆布巻
 鶏のやわらか三色巻
 やわらかしんじょう・カニ
 さっくりお餅

P.19 カット方法

P.20 調理方法

P.21 Shinart食材について

P.22 会社概要

しなやか食感のヒミツ、3つのポイント

Shinart™のこだわり

「食事」は、わたしたちの毎日に欠かせない大切な時間。

食事を提供する側にとって、食べてもらうために試行錯誤を重ねるのは、とても大変なこと。

嚥下機能に合わせた食事作りには、細やかな工夫が求められ、絶え間ない挑戦が続きます。

少しでも良いものを届けたいという想いを支え、実現するために、Shinartが大切にしているこだわりをご紹介します。



01 食べる喜びに寄り添って約30年

Shinartブランドを開発する株式会社ふくなおは、約30年前から病院や施設の現場で働く方々の声をもとに、食べやすく、安心・安全な商品の開発に取り組んできました。美味しさとは、単に味覚だけでなく、視覚や嗅覚、食感、過去の経験、そして食事を取り囲む環境など、さまざまな要素が重なって生まれるものです。そのため、わたしたちは「美味しそう」と感じていただける料理の見た目や彩りにこだわり、「食べたい」と思っていただけの商品作りを目指しています。さらに、独自の技術を活かして素材をすり潰し再形成することで、野菜や肉、魚など、それぞれの素材の配合率を極限まで高め、自然な香りと旨味を引き出しています。

02 食感を味わえる食事の追求

Shinartブランドは、健康な方はもちろん、嚥下調整食を必要とする方に召し上がっていただける商品を提供しています。固いものが食べにくくなった際にも、料理を美味しく、食べやすく楽しめるよう工夫された商品を開発しています。また、ペーストやムースの形態から、咀嚼を伴う食事へのステップアップをサポートし、食べる意欲を引き出し、咀嚼を始め、美味しさを感じることで喜びにつながる商品を目指しています。

03 食べる方、作る方の困りごとを形に

食べる方に合わせた食事を作り続けること。それは、日々の絶え間ない工夫と挑戦が必要です。食材の品質、価値、価格に始まり、限られた時間と手段で調理を行う。その中で「美味しかった」と言ってもらえるよう、想いを込めて作り続けることは決して簡単なことではありません。そんな中で生まれるお困りごとを解決するために、Shinartは、食べる方にも作る方にも喜んでいただける商品を開発しています。



日々に変化を与える、食感を楽しめる食事。

Shinart Dining

誰もが楽しく美味しく食べられる、しなやかな食感を楽しめるShinart。
Shinartのメニューは、すべて歯ぐきでつぶせる、やわらか食感を提供しています。
鮮やかな彩りを目で感じ、口に運ぶと自然に咀嚼を誘う食感が広がり、
豊かな香りが鼻に抜け、やさしくまとまりのある食べ心地。
ココロにもカラダにもやさしい、満足感のある食事をお届けします。

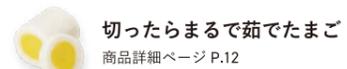
1. 鯖ちゃんの煮付け

鯖のほぐし身をふんわりまとめています。お箸で簡単に切れるので、煮汁を絡めてお召し上がりください。



2. キャベツのサラダ

バサつきやすい茹でたまごを、まとまりやすくたまごの風味豊かに仕上げています。様々な野菜やドレッシングとの相性も抜群です。



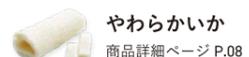
3. かぼちゃのそぼろあんかけ

ポロポロして食べづらいそぼろも、やわらかチキンを使用することでふわふわ食感になり、あんかけと馴染みます。



4. 天ぷら盛り合わせ

食材の風味を逃す事なく、口の中でまとまりやすく仕上がります。薄衣にし、天つゆに浸すと更に食べやすくなります。



5. 茶碗蒸し

椎茸とエビの旨味加わり、見た目も味も本格的。卵液と一緒に蒸す事でとろっとした茶碗蒸しと同じ食感に仕上がります。



6. ほうれん草の白和え

見た目・味わいはこんにゃくそのものですが、独自の技術で弾力を抑えました。繊維が食べづらいほうれん草も、和え衣を工夫する事で食べやすくなります。



魚介 | Seafood

噛み切れないイカ・エビや繊維が口に残りがちな魚。それぞれの風味を残しつつ、形を再現しました。



やわらかいか

焼くと、さらに風味がアップ



いかの風味を感じながら、しなやかな食感を楽しめます。格子の切れ目入り。

おすすめ料理 | 天ぷら / 煮物 / いか焼



規格 | 約250g×2枚(×18袋)
寸法 | 約180×140×10mm
調理方法 | (素)(蒸)(煮)(焼)(揚)



短冊やわらかいかと

解凍だけでも使えて便利



人気のやわらかいかの短冊切りタイプ。使いやすく、しなやかな食感を楽しめます。

おすすめ料理 | 木の芽焼 / 八宝菜 / 和え物



規格 | 70個(1個約7g)
(×12PC)
寸法 | 約35×15×10mm
調理方法 | (素)(蒸)(煮)(焼)(揚)



やわらか小エビちゃん

エビの風味と色はそのままに



エビをきめ細かくムース状にし、むきエビの味と形に仕上げました。

おすすめ料理 | 八宝菜 / エビチリ / 天ぷら



規格 | 500g(1個約4g)
(×20袋)
寸法 | 約30×20×8mm
調理方法 | (素)(蒸)(煮)(焼)(揚)



やわらかたこべー

加熱しても固くならず食べやすい



たこをやわらかくすり潰し、たこの足に見立てました。切り方で表情も変わります。

おすすめ料理 | 酢の物 / 煮物 / お寿司の具材



規格 | 約75g×5本(×20袋)
寸法 | 約170×30×20mm
調理方法 | (素)(蒸)(煮)(焼)(揚)



大エビちゃんの天ぷら

揚げる手間なく、形のまま



エビのすり身で大エビを成形し、特製の天ぷら衣をつけました。

おすすめ料理 | 天ぷらの一品 / テリソースがけ / 年越しそば



規格 | 約25g×20個(×20袋)
寸法 | 約90×35×10mm
調理方法 | (素)(蒸)



衣までふんわり 白身魚フリッター

揚げずに温めるだけ



すけとうだらを細かくほぐし、すり身と合わせることで、パサつきやすい魚もやわらかな食感に。

おすすめ料理 | トマトソース添え / タルタルソース添え



規格 | 600g(1個約60g×10個)(×15袋)
寸法 | 約75×75×17mm
調理方法 | (蒸)(焼)(揚)



ほぐし魚 白身ちゃん

白身魚がパサつかずまとまる



魚種によりパサついて食べづらい魚をふっくらとまとめました。様々な料理にご使用いただけます。

おすすめ料理 | 煮付け / 蒸しあんかけ / 天ぷら



規格 | 約60g×6個(×20袋)
寸法 | 約110×50×15mm
調理方法 | (蒸)(煮)(焼)(揚)



ほぐし魚 鮭ちゃん

鮭をたっぷり使用



鮭のほぐし身たっぷり。食べ応えがありつつ、やわらかく仕上げました。

おすすめ料理 | タルタル焼 / ムニエル / クリームソース添え



規格 | 約60g×6個(×20袋)
寸法 | 約110×50×15mm
調理方法 | (蒸)(煮)(焼)(揚)



ほぐし魚 鯖ちゃん

鯖をふんわり食べやすく



鯖のほぐし身を風味良く、ふんわりとまとめました。切り身の魚同様に、調理も自由自在です。

おすすめ料理 | 味噌煮 / 竜田揚げ



規格 | 約60g×6個(×20袋)
寸法 | 約110×50×15mm
調理方法 | (蒸)(煮)(焼)(揚)

すり身の調理方法

すり身 | Fish Paste

のばして、やわらかくする手間が不要の便利品。一度で使い切れるパックで、魚の素材を味わえるこだわりのシリーズです。



白身魚のすり身

様々なメニューに使いやすい

どんな料理にも使いやすい白身魚を繊維が残らずきめ細やかに。

おすすめ料理 | さつま揚げ / しんじょう / お吸い物



さけのすり身

テリヌや洋食メニューにも

さけを贅沢に使用し、鮮やかなピンク色が食欲をそそる、風味豊かなすり身。

おすすめ料理 | テリヌ / しんじょう / ハンバーグ



いわしのすり身

骨がなく食べやすい

新鮮ないわしを使用し、クセが少なく滑らかな舌ざわり。ヒスタミン検査済みです。

おすすめ料理 | つみれ / ハンバーグ / さつま揚げ



規格 | 250g (×30本)
寸法 | 約190×90×25mm
調理方法 | (蒸) (煮) (焼) (揚)



規格 | 250g (×30本)
寸法 | 約190×90×25mm
調理方法 | (蒸) (煮) (焼) (揚)



規格 | 250g (×30本)
寸法 | 約190×90×25mm
調理方法 | (蒸) (煮) (焼) (揚)



えびのすり身

えびの風味はそのまま滑らかに

扱いにくいえびを様々なメニューにお使いいただけるようにすり身に仕上げました。

おすすめ料理 | テリヌ / 団子 / 野菜の挟み揚げ



ほたてのすり身

ほたての風味豊かなすり身

ほたての貝柱を贅沢に使用した、ふわふわでやわらかく、風味豊かなすり身。

おすすめ料理 | しんじょう / テリヌ / お吸い物



規格 | 250g (×30本)
寸法 | 約190×90×25mm
調理方法 | (蒸) (煮) (焼) (揚)



規格 | 250g (×30本)
寸法 | 約190×90×25mm
調理方法 | (蒸) (煮) (焼) (揚)



STEP 1 解凍

冷凍のすり身は、冷蔵庫で解凍してからご使用ください。(半日~1日)

お急ぎの場合は流水に約20~30分ほどさらしてください。
※解凍後は、品温が上がらないうちに、お早めに調理してください。
※パックのまま蒸す場合も必ず解凍してから加熱してください。
品温が10℃以上になると、すり身の性質上、固まらない場合がございます。

STEP 2 練る

パックのまま蒸す場合 袋の上から揉むことで、すり身が均一になり、きれいに蒸し上がります。

他の材料と合わせる場合 ボウルにすり身を入れ、他の材料とよく練っていただくことで滑らかな食感になります。

STEP 3 加熱

すり身製品は未加熱商品です。必ず中心温度を上げて加熱してください。

加熱時間は、ご使用の機器や容量により異なります。(約25~40分)
加熱後、必ず中心温度が上がっていることをご確認ください。

Point

- ☑ パックのまま蒸すと、ミキサーにかけると手間や、増粘剤等も必要ありません。
- ☑ 卵や生クリーム、山芋を加えると、よりふわふわ食感になります。
- ☑ 片栗粉やパン粉、ゼリー剤、増粘剤を加えると、固さも自由自在に調整できます。
- ☑ 合わせる食材や調味料で、和洋中の様々なメニューにご活用いただけます。

肉・卵 | Meat & Egg

固くパサつきがちな肉や茹でると固くなりがちな卵。
やわらかい舌ざわりの良さと、かつ食感を楽しめる素材として大活躍。



やわらかビーフ

繊維が残らず滑らか

固くて食べづらい牛肉を滑らかにクセも少なく仕上げました。

おすすめ料理 | ビーフシチュー / カレー / すき焼き風



規格 | 250g (×30本)
寸法 | 約180×50×40mm
調理方法 | (蒸)(煮)(焼)(揚)



やわらかポーク

形のまま、やわらかく提供

豚肉に玉ねぎなどを加えて、パテ風に仕上げました。素材として様々な料理にご使用いただけます。

おすすめ料理 | 酢豚 / 生姜焼き / とんかつ



規格 | 250g (×30本)
寸法 | 約180×50×40mm
調理方法 | (蒸)(煮)(焼)(揚)



やわらかチキン

クセがなく、どんなメニューにも

国産の鶏肉を使用した、きめ細やかなチキンムースに仕上げました。

おすすめ料理 | 照り焼き / 唐揚げ / 煮物



規格 | 250g (×30本)
寸法 | 約180×50×40mm
調理方法 | (蒸)(煮)(焼)(揚)



やわらか鶏つくね

ふんわりほぐれる

国産の鶏肉を使用したやわらか鶏つくねです。和洋中様々な料理にご使用いただけます。

おすすめ料理 | 唐揚げ / 甘酢あん / 煮物



規格 | 500g (1個約14g) (×14袋)
寸法 | 約40×30×15mm
調理方法 | (蒸)(煮)(焼)(揚)



鶏つくねの和風あん

朝食にもおすすめ

ふんわりやわらかい鶏のつくねにだしを効かせて、和風あんをからめました。

おすすめ料理 | 朝食の一品 / 小鉢



規格 | 320g (10個入) (×30袋)
寸法 | 約40×30×15mm
調理方法 | (蒸)(湯)



鶏つくねの卵とじ

やさしい卵の味わい

ふんわりやわらかい鶏のつくねを卵でとじました。ご飯にもパンにも合う優しい味です。

おすすめ料理 | 朝食の一品 / 小鉢



規格 | 320g (10個入) (×30袋)
寸法 | 約40×30×15mm
調理方法 | (蒸)(湯)



やわらかからあげ

シンプルな味付けで使いやすい

鶏肉に大豆を配合。油調理済なので、蒸すだけの簡単調理。

おすすめ料理 | おろしポン酢 / 甘酢あん / 油淋鶏



規格 | 600g (1個約15g) (×14袋)
寸法 | 約35×30×25mm
調理方法 | (蒸)(煮)



衣までふんわりチキンフリッター

揚げずに温めるだけ

鶏肉を細かなミンチ状にして成形し、口の中でもほぐれやすいやわらかな食感に仕上げました。

おすすめ料理 | チキン南蛮 / 油淋鶏



規格 | 600g (1個約60g ×10個) (×15袋)
寸法 | 約75×75×17mm
調理方法 | (蒸)(焼)(揚)



切ったらまるで茹でたまご

サラダやおでん、麺などに

パサつかず口の中でまとまりやすく、たまごの風味豊かな味わい。輪切りの茹でたまごに見立てました。

おすすめ料理 | サラダ / おでん



規格 | 約185g (×50本)
寸法 | 約155×35×35mm
調理方法 | (蒸)(煮)(湯)

野菜 | Vegetable

加熱しても、繊維が残りやすい野菜。
見た目そのものの形でありながら、
やわらかな食感と素材の香りが味わえます。



やわらかしいたげやん

約60%の椎茸を配合

椎茸と干椎茸をペースト状にし、2層の色合いの椎茸の形にまとめました。

おすすめ料理 | 煮物 / 天ぷら / 茶碗蒸し / 揚げ



規格 | 約18g×20個(×20袋)
寸法 | 約40×40×15mm
調理方法 | 蒸(煮)揚



やわらかごぼうやん

約70%のごぼうを配合

ごぼうの香りや旨味はそのままに、繊維が残らないよう粉碎し、細長いごぼうの形に仕上げました。

おすすめ料理 | 筑前煮 / 金平風 / 主菜の添え



規格 | 約25g×8本(×30袋)
寸法 | 約180×10×10mm
調理方法 | 蒸(煮)揚



やわらかたけのこやん

約70%のたけのこを配合

繊維が残らないように、たけのこをペースト状にし、使いやすいフリーカットにしました。

おすすめ料理 | 土佐煮 / 八宝菜 / たけのこご飯



規格 | 約200g×3本(×12PC)
寸法 | 約200×43×30mm
調理方法 | 蒸(煮)揚



コロコロブロッコりん

約80%のブロッコリーを配合

ムース状にしたブロッコリーを可愛らしい丸みを帯びた形に成形しました。

おすすめ料理 | サラダ / シチュー / 主菜の添え



規格 | 約12g×30個(×10袋×2合)
寸法 | 約35×35×20mm
調理方法 | 蒸



花形キャロりん

約80%の人参を配合

ムース状にした人参をひとつずつ華やかなねじり梅に成形しました。

おすすめ料理 | 炊き合わせの一品 / お雑煮 / 主菜の添え



規格 | 約7g×30個(×15袋×2合)
寸法 | 約35×35×10mm
調理方法 | 蒸(煮)



ちょこっと緑ちゃん

4種の野菜を約80%配合

いんげん・グリーンピース・ほうれん草・南瓜の旨味を凝縮。

おすすめ料理 | いんげん・グリーンピース等の添え野菜の代用



規格 | 約25g×8本(×30袋)
寸法 | 約180×10×10mm
調理方法 | 蒸(煮)揚



まるでほうれん草

ほうれん草を食べやすく

ほうれん草をたまご生地で包み、色合いのコントラストがきれいな商品。

おすすめ料理 | 含め煮 / 炊き合わせの一品 / 天ぷら



規格 | 約190g(×50本)
寸法 | 約155×35×35mm
調理方法 | 蒸(煮)揚



やわらかこんにゃくん

食感に残しつつ歯切れが良い

形・味わいはこんにゃくそのもの。独自の技術でやわらかく仕上げました。

おすすめ料理 | 田楽 / おでん / 金平



規格 | 250g(×30袋)
寸法 | 約130×95×20mm
調理方法 | 蒸



おやつ・甘味 | Snack & Sweets

慣れ親しんだおやつを美味しく、食べやすくアレンジしました。
日常でも特別な時でも使っていただけます。



やわらかたこ焼き君

見た目も味も本格的

たこをミンチ状にして中に配合。歯ぐきでつぶせるやわらかさのたこ焼き。

おすすめ料理 | ソースたこ焼き / 明石焼風 / おでん



規格 | 約20g×50個(×10袋)
寸法 | 約37.5×37.5×31mm
調理方法 | (蒸)(焼)(揚)



オレンジ香るさつまロール

さつまいものやさしい甘味

さつまいもを裏ごしし、オレンジピールで香り付けしました。

おすすめ料理 | おやつ / 主菜の添え



規格 | 約250g(×30本)
寸法 | 約195×45×35mm
調理方法 | (蒸)(蒸)(揚)



やわらか豆腐白玉

おやつにも汁物にも

豆腐を配合し、弾力と付着性を抑えたやわらか豆腐白玉です。

おすすめ料理 | おしるこ / みたらし / あんみつ / 汁物



規格 | 500g(1個約8g)
(×26袋)
寸法 | 約30×30×20mm
調理方法 | (蒸)(煮)



おとうふ白玉ちゃんみたらし

とろっと甘辛いタレが絡む

醤油・みりん・砂糖を使用した甘辛いタレを絡めた、シンプルながらにみんな大好きなみたらしです。

おすすめ料理 | おやつ



規格 | 370g(30個入)(×20袋)
寸法 | 約30×30×20mm
調理方法 | (湯)(蒸)



おとうふ白玉ちゃんずんだ

さわやかな色合い

宮城県の郷土料理の「ずんだ餅」をイメージした、枝豆の風味と緑色が鮮やかな一品です。

おすすめ料理 | おやつ



規格 | 440g(30個入)(×20袋)
寸法 | 約30×30×20mm
調理方法 | (湯)(蒸)



おとうふ白玉ちゃんおしるこ

夏は冷やして、冬は温めて

上品な甘さのこしあんにやわらかい白玉が入ったおしるこです。

おすすめ料理 | おやつ



規格 | 720g(15個入)(×16袋)
寸法 | 約30×30×20mm
調理方法 | (湯)(蒸)



お祝い・行事 | Celebration & Event

お祝いの定番アイテムを揃えました。しっとり、ふんわり、やわらかい食感を楽しめる食事と共に、特別な思い出を。



やわらかまぼこ 寿

「寿」でお祝いを演出

かまぼこの常識を超えたやわらかさとのど越し。季節感と華やかさを演出します。
おすすめ料理 | 碗だね / おせち料理 / 主菜・小鉢の添え



規格 | 約150g (×54本)
寸法 | 約120×35×35mm
調理方法 | (素)(蒸)(煮)



えびの艶煮ちゃん

お祝いの料理が華やかに

有頭えびの艶煮の形を表現し、丹精込めて仕上げました。お祝いを華やかに演出します。
おすすめ料理 | お祝い肴 / 炊き合わせの一品



規格 | 約20g×15個(×30PC)
寸法 | 約80×50×10mm
調理方法 | (素)(蒸)(煮)



ふわふわたまご巻

たまごの風味豊か

たまごに上質な白身魚のすり身を配合。ほんのり甘いふわふわたまご巻。
おすすめ料理 | おせち料理 / 朝食の一品



規格 | 約140g (×54本)
寸法 | 約115×35×35mm
調理方法 | (素)(蒸)(煮)



やわらか昆布巻

ご飯に合う食欲をそそる味

昆布と鮭をそれぞれペースト状にし巻き上げ、甘辛いタレを絡めました。
おすすめ料理 | おせち料理 / 朝食などの小鉢の一品



規格 | 約95g×2本(×20袋)
寸法 | 約140×32×25mm
調理方法 | (素)(湯)(蒸)



鶏のやわらか三色巻

断面の彩りが華やかな

ごぼう・人参・ほうれん草をベースにした生地をやわらかくした鶏で巻き、甘辛いタレで仕上げました。
おすすめ料理 | おせち料理 / 松花堂弁当



規格 | 約200g (×50本)
寸法 | 約150×35×35mm
調理方法 | (素)(湯)(蒸)



やわらかしんじょう・カニ

かにを贅沢に配合

かにと青海苔の二層の色合いで仕上げた、豊かな味わいのしんじょう。
おすすめ料理 | おせち料理 / 碗だね / 和え物



規格 | 約145g (×30本)
寸法 | 約110×58×20mm
調理方法 | (素)(蒸)(煮)



さっくりお餅

のびにくく、固くなりにくい

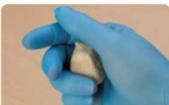
独自の技術でお餅の風味はしっかり残しつつ、歯切れの良い食感に。
おすすめ料理 | お雑煮 / おしるこ / みたらし餅



規格 | 約20g×20個(×16袋)
寸法 | 約45×45×20mm
調理方法 | (蒸)(煮)(焼)(揚)

カット方法

半解凍くらいでの作業の方が綺麗にカットできます。

 やわらかいか	 長方形カット	 三角切り	 短冊切り
 やわらかたこベー	 斜め切り	 小口スライス	 乱切り
 やわらかしいたげやん	 斜め1/2カット	 スライス	 やわらかごぼうやん
			 斜め切り(大・小)
		 棒状	
 やわらかたけのこやん	 半月切り	 いちょう切り	 乱切り
			 穂先たけのこ
 ちょこっと緑ちゃん	 斜め切り(大・小)	 棒状(大・小)	 小口切り
 やわらかこんにゃく	 ちぎる	 手綱こんにゃく	 短冊切り
		 千切り	 三角(おでん用)
 やわらかビーフ	 十字切り	 1/4カット	 スライス
			 そぎ切り
 やわらかポーク	 乱切り	 乱切りをにぎる (角がとれて、よりお肉らしい形になります。)	 角切り
 やわらかチキン			

調理方法

表示マーク	調理方法詳細
素 そのまま使用	 解凍 冷蔵庫解凍
	 そのまま 開封後そのまま
湯 パックごと湯煎	 鍋 パックごと湯煎
蒸 蒸し調理	 スチコン スチームモード：90℃ ※約10～40分(大きさによって調整してください) <small>90℃でゆっくり蒸すと、過加熱になりにくくより滑らかにしっとり仕上がります。</small>
	 蒸し器 中弱火で約10～40分
煮 煮調理	 スチコン コンビモード：130～160℃ / 100% ※約10～15分
	 鍋 弱火で煮含める
焼 焼き調理	 スチコン コンビモード：160℃ / 60～80% ※約7～10分 コンビモード：250～280℃ / 100% ※約3～5分(焦げ目をつける場合)
	 フライパン 中弱火で中までじっくりと火を通す
揚 揚げ調理	 スチコン コンビモード：180～200℃ / 40% ※約7～10分  フライヤー 160～170℃ ※低温で揚げる方がやわらかく仕上がります。

POINT | 冷蔵解凍してから使用すると調理時間の短縮になります。
各商品の調理法はおすすめを記載しています。時間は目安ですので、商品の大きさやカットするサイズで調整してください。

Shinart™ 食材について

日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021 学会分類 2021 (食事) 早見表

嚥下調整食コード	嚥下食ピラミッド レベル	UDF	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力
0-j	L0	—	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんばく質含有量が少ない	—	若干の送り込み能力
0-t	L3 の一部 (とろみ・水)	—	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している)	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんばく質含有量が少ない	—	若干の食塊保持と送り込み能力
1-j	L1・L2		均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている(少量をすくってそのまま丸呑み可能) 送り込み時に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある 0-jに比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	若干の食塊保持と送り込み能力
2-1	L3		ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの (咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力
2-2	L3		ピューレ・ペースト・ミキサー食など、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの		やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	
3 Shinart™ 食材	L4 Shinart™ 食材		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの 押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を賦活し)、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上
4 Shinart™ 食材	L4 Shinart™ 食材		かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で、舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯・全粥など	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上

※ 詳細に関しましては、日本摂食嚥下リハビリテーション学会ホームページ「嚥下調整食学会分類 2021」を必ずご参照ください。
 ※ 表の理解にあたっては、「嚥下調整食学会分類2021」の本文を必ずご参照ください。
 ※ 表の一部に自社製品例を加えています。

FUKUNAO'S MISSION

楽しく食べること、 それは 生きるよろこび

食べることは、生きること。

「食べられる」を叶える。「食べる」楽しみ、よろこび、笑顔届けたい。

これまでも、これからもその想いを大切に。

カラダにもココロにも栄養を届けていくこと。

これが、ふくなの使命です。



ふくなの新食感ブランド

Gocochi™

ふくなのもう一つのブランド、Gocochi。
 新食感を追求した新しいカタチの食品をご提供。
 見た目でも楽しみ、食べながら食感を味わう。
 日々の食事に変化をもたらす一品をお届け。



ブランドページ

ABOUT US | 会社概要

会社名 株式会社ふくなお
 所在地 〒545-0021 大阪市阿倍野区阪南町4-17-1 永楽ハイツ1階
 Tel. 06-6115-7235 Fax. 06-6115-7237
 ホームページ <https://www.fukunao.jp/>

FUKUNAO'S
Instagram

レシピや商品について
最新情報をお届けします。



@fukunaomedical

