

2月1日（水）発売
介護食焼酎ゼリーのご案内

News Release

2017年1月25日

奄美大島 黒糖焼酎ゼリーを介護食として発売。
液体ではむせる方へ管理栄養士も推奨する飲み込みやすさ
～ バレンタインやひな祭りの行事食としても提案～

治療食・介護食など、特殊食品販売の三嶋商事（所在地：大阪府堺市 代表者：三嶋頼之）は、液体にむせる^{えんげ}嚥下困難な高齢者向けに、奄美大島開運酒造が奄美大島内だけに販売している『黒糖焼酎れんとゼリー アルコール 2.9度 100g』を取引先の病院や老人施設への卸売、及びネットショップ（自社運営のビースタイル <http://www.b-style-msc.com/>）で全国の在宅患者・療養者へ2月1日より販売開始します。



嚥下障害は、脳血管障害（脳梗塞・脳出血など）による麻痺や、神経・筋疾患、また加齢による筋力の低下などが主な原因です。また近年わが国では肺炎が脳血管疾患を抜いて死亡率3位となり、年間12万人を超す人々が肺炎で死亡しており年々増加傾向にあります。その原因の主たるものは誤嚥性肺炎と報告されています。死亡原因の2位・3位に嚥下困難が関連しています。嚥下障害において液体は特に嚥下しにくい物性とされており、とろみやゼリー等の飲み込みやすい物性への形状変化が求められています。医療・介護の現場ではそれらに見合うように作られた「えん下困難者用食品」（厚生労働省認可）や医療従事者が安全と判断した食品が使用されています。

この現状を受け、治療食・介護食販売を行ってきた弊社は、「食事の物性制限がある人にも、以前飲んでいたお酒のような嗜好品を提供することができないか」を考え、当れんとゼリーについて病院や老人施設の管理栄養士に意見を求めたところ「飲み込むための物性が非常によい」「のどに貼りつく付着性の問題もない」と好評を得ました。



地域医療への貢献を目指して

お酒が好きだったが嚥下障害になり諦めていた方へ、少しでも「食べる喜び」を届けたい。そんな思いも込めて病院・施設では「ひな祭り」「お花見」などの行事食に。

在宅療養者にはご家族からのバレンタインやホワイトデーなどのプレゼントとして。また毎晩の晩酌代わりに召し上がって頂ければと思っています。

本件に関するメディアからのお問い合わせ先

三嶋商事株式会社 担当：高田 敬子

住 所 〒593-8301 大阪府堺市西区上野芝町4-9-1

TEL 072-244-1661 FAX 072-245-6232

Ema i l toiawase@mishima-s.com 販売URL <http://www.b-style-msc.com>

参考資料

■商品概要

商品名・内容量	原材料	価格
「れんとゼリー」(焼酎ゼリー) アルコール分 2.9 度 内容量：100 g	焼酎、砂糖、梅エキス、みりん、ソルビトール、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料	260 円(税込)

<音響熟成奄美黒糖焼酎「れんと」について> 販売元：株式会社奄美大島開運酒造

「クラシックで育ち、奄美ブルーに包まれる」

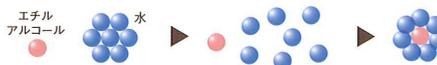


「れんと」という酒名は、音楽用語で「ゆるやかに、ゆっくりと」の意味を持つ「Lento」に由来して命名されています。焼酎「れんと」は貯蔵タンクの中で、約3ヶ月間クラシック音楽を聴かせながら貯蔵する「音響熟成」を行っています。これは、普通の機械振動ではなく、音楽から変換された微細な変化を含む振動によって熟成を促す製法です。この「れんと」を、透き通った甘さ控えめのゼリーにしました。



音響熟成
による
効果は？

おいしい焼酎、おいしい水の性質に水の分子集団が小さいという特徴があります。貯蔵タンクに音楽振動を与えることにより、水分子集団が切り離されて小さくなる効果があります。これにより、新造酒の特有なアルコールくささやピリッとする刺激が少なくなり、香りの良い、まろやかな熟成酒を思わせる味に変化するのです。



水の分子塊が小さくなることで、エチルアルコールを包み込み、口当たり良い丸みのある味に変化します。

■取引先の声

・河内長野市 療養病院 管理栄養士 Kさん

行事食やレクレーションの時にアルコールを希望される患者さんがいらっしゃるのですが、普段は飲まれていないのでいきなり市販のものを召し上がると、アルコール度数が高くてきついです。「れんとゼリー」はアルコール度数が2.9%と低いにも関わらず、風味豊かで黒糖焼酎の良さが出ています。口当たりが良い上に物性も安定していますので、機会があればうちの患者さんにも是非召し上がっていただきたいです。

・大阪市西成区 病院 管理栄養士 Mさん

口腔内で保持していてもダレない。アルコールの香りも楽しめる。シャーベット状にすれば嚥下反射を促せるかも。味は美味しい。

・大阪狭山市 病院 管理栄養士 Yさん

付着性が少なく飲み込みやすい。味も美味しくアルコールの香りが良い。嚥下の問題に関係なく普段から食べれそう。

・堺市 老人ホーム 管理栄養士 Tさん

アルコールの香りがして風味が良い。味も美味しく物性も良い。

■会社概要

社名	 三嶋商事株式会社 
本社	〒593-8301 大阪府堺市西区上野芝町 4-9-1
代表者名	三嶋頼之
創業年月日	昭和 57 年 10 月 8 日
事業内容	介護食、栄養補給食品、たんぱく調整食品、低カロリー食品、非常用食品販売
納入実績	国立病院機構 大阪医療センター、国立病院機構 大阪南医療センター、 国立病院機構 近畿中央胸部疾患センター、大阪府立 呼吸器・アレルギーセンター、 市立堺病院、市立柏原病院、藤井寺市民病院、泉大津市立病院、和泉市立病院、他 民間病院・老人福祉施設・訪問看護ステーション、在宅介護支援センター、 有料老ホーム、支援学校、保育所等 約 300 施設へ自社配送にて納入