

簡単

お湯を注ぐだけの

おかゆ

粒タイプ

常温2年保存。
災害食にも最適です。

- 噛むことによる咀嚼トレーニング
- 炊きたてのごはんの香りと味わい
- 食べやすく、お腹にもやさしい

お湯の量で食べやすさも自由自在
まつやのおかゆで
食べる機能を最大限に
生かしたお食事を

目安は
区分3まで



【JAN】 4510549005054

【原材料】

水稲うるち米(国産)

【内容量】

2食分 46g(23g×2)

栄養成分表示 (五分粥で1食あたり)	
エネルギー	87.4 kcal
たんぱく質	1.3 g
脂質	0.14 g
炭水化物	20.3 g
ナトリウム	2.8 mg
リン	16.3 mg
カリウム	9.9 mg



業務用パックもあります
(35食分:700g)



7分粥



5分粥



3分粥

お湯の量で、やわらかさもかんたん調整

- 製品を容器にとり、お湯を注いでかき混ぜます(水でもOK)

1食分めやす=製品23g+お湯130CC

※五分粥の場合、できあがり量約150g

- かき混ぜたら5分でできあがり

- 時間が経過してからも、製品やお湯を加えて、やわらかさを簡単に微調整できます

お湯を注ぐだけ!
短時間!
衛生的!



しっかりとした粒感とお米の香り、 噛むごとに口いっぱい広がる甘みが自慢。

噛むことによる咀嚼のトレーニングや評価、唾液分泌による口腔衛生にも

粒感を残しながら、食べやすさも
お湯の量で簡単に微調整できます。

目安は
区分3まで

使いたい分だけを調理できるので、少量対応もラクラク。
やわらかさを加減しながら、咀嚼や嚥下評価にも活用できます。



調理例



お湯さえあればOKの
簡単調理。チャックで
保存。ムダなく経済的

原材料は「お米」だけ。
炊きたての味と香りで、食欲もわいて
きます。

一時帰宅などの際、ご家族の方も
簡単に調理できます。
居宅介護のシーンでも、お世話する方
の負担を軽減できます。

自分好みの味付けで、さらにおいしく

練り梅や、海苔の佃煮を添えたり
鶏がらスープの素などを入れて
お好みの味にアレンジ
ご飯の甘みも一層引き立ちます



梅干しと、湯がいたオクラを
のせてみました

常温2年保存！水でも調理OK！軽くて携帯性も抜群！

食器棚にいつもストックしておけば、普段使い慣れている、**食べ慣れているものが災害食**になります

「常用備蓄」と呼ばれています



1袋おおよそ50gで
2食入り！
高齢の方のお買い物も
ラクラクです



■製造

まのや 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
<http://www.niigata-matsuya.com/>

■販売