

# 混ぜるだけで簡単！ 嚥下食の“おもち”の作り方

なめらかなお粥ゼリーが作れる「そく粥つるり」を使えば、嚥下食でもおもちを楽しむことができます！  
混ぜるだけで簡単に作れる方法をご紹介します。



## 嚥下食のおもちの作り方

### ●用意するもの

・そく粥つるり 40g (2包) ・お湯 (90℃以上) 160mL

### ●作り方



①お湯 (90℃以上) にそく粥つるりを加え、よくかき混ぜる。



②ラップを敷いたバットに流し込み、ほど良い厚みに成形し冷やし固める。



③適度な大きさにカットしたら、べたつかず飲み込みにやさしい“おもち”の完成！



「からみもち」や「きなこもち」など、お好きな味付けでお楽しみください！

動画で  
作り方を  
チェック！



## 使用している製品



ミキサーいらずで“そく”お粥。熱湯に入れて混ぜるだけで、なめらかなお粥ゼリーが作れます。

公式通販は  
こちら

WEB  
で

<https://nutri-shop.jp>

便利で  
おすすめ  
[インターネット]  
24時間受付

ニュートリーショップ

検索



電話  
で

☎ 0120-200-181

[電話] 9:00～17:00受付  
※土日祝日・年末年始・お盆を除く

NUTRI: ニュートリー株式会社