

嚥下食のおすすめデザート “溶けにくいアイス”の作り方

食が進まない時でも、アイスクリームなら食べられる！という方におすすめ！嚥下が困難な方も食べられる溶けにくいアイスクリームの作り方をご紹介します。



溶けにくいアイスクリームの作り方

●用意するもの

・とろみ調整用食品 ソフトィアS 3g (1包) ・アイスクリーム 120mL

●作り方



①溶かしたアイスクリームにソフトィアSを混ぜ合わせ、冷凍庫で冷やし固める。



②5～10分毎にかき混ぜると、口当たりがなめらかになります！



③冷やし固まったら、溶けにくいアイスクリームの完成！

動画で
作り方を
チェック！



使用している製品



ソフトィアSは、特別用途食品 えん下困難者用食品 とろみ調整用食品の表示許可を取得しています。

公式通販は
こちら

WEB
で
便利で
おすすめ

<https://nutri-shop.jp>

[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

NÜTRI: ニュートリー株式会社