

お酒の種類別とろみのつけ方

嚥下が困難でも大好きなお酒が飲みたい！と思いませんか？とろみ調整用食品のソフティアSを使えば、お好みのお酒にとろみをつけることができます。



炭酸のシュワシュワ感を楽しめる♪

お酒のとろみのつけ方（ワイン、日本酒など）

●用意するもの

- ・お酒 100mL
- ・ソフティアS 1～3g

●作り方



①お酒にソフティアSを入れる。



②スプーンなどで、よく混ぜる。10分程度とろみがつく。

炭酸が入ったお酒のとろみのつけ方（ビールなど）

●用意するもの

- ・お酒 300mL
- ・ソフティアS 3g（1包）
- ・500mLのペットボトル

●作り方



POINT
しっかり冷えたペットボトルとビールを使う！

①ペットボトルにビールを入れる。ソフティアSを加え、ビールと混ぜるよう回転させながら、すぐに蓋をする。



POINT
液面がボトルの上部につかないように回旋！

②キャップを持ち、ボトルの底を机につけたまま数回回旋（かいせん）する。



③優しく反転させ、キャップを持って、30秒から1分程度回旋する。



④1分程度、冷蔵庫で冷やしたら完成！

動画で作り方をチェック！



使用している製品

softia^S



公式通販はこちら

ソフティア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。



<https://nutri-shop.jp>

WEBで
便利で
おすすめ
24時間受付

[インターネット]

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