

# 嚥下食ラーメンの作り方

無性に食べたくなるカップラーメン。飲み込みが難しいからラーメンは食べられないと諦めていませんか？酵素入りゲル化材 ソフティアUを使えばべたつかず、飲み込みにやさしい嚥下食のラーメンを簡単に作ることができます！



## 嚥下食ラーメンの作り方

### ●用意するもの

・ラーメン（ゆで） 100g ・スープ 50mL ・ソフティアU 1g

### ●作り方



①長めにゆでたラーメンとスープ、ソフティアUを計量する。

【POINT】  
ラーメンとスープは、熱々のものを使う！



②ラーメンにスープとソフティアUを加え、ハンドミキサーでなめらかなになるまで攪拌し、耐熱容器に入れる。



③電子レンジで沸騰するまで加熱する。



④バットに薄く流し、冷やし固める。固まったら、麺のように細く切り分ける。



⑤器に盛り付け、とろみをつけたスープ（分量外）をかけて完成

作り方は  
動画で  
チェック！



## 使用している製品

softiaU



でんぷんのべたつきをおさえたなめらかな嚥下食が作れるテクスチャー改良材

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