

使用上の注意

- 重度に嚥下機能が低下した方は、ご使用前に医師、または栄養士等にご相談ください。
- 粉末のまま食べないでください。
- 使用する食品の種類・メーカーによって、出来上がりの固さや安定するまでの時間が異なる場合があります。食べる前に必ず状態を確認してください。
- プリンナールがでんぷん製品に混入すると水溶化する恐れがありますので、プリンナールの飛散などにご注意ください。
- ミキサーは高速回転のものをご使用ください。フードカッターや泡だて器といった回転数の低い器具ではプリンナールがうまく利用できない場合があります。
- 開封後は涼しい場所に密閉して保管し、なるべくお早めにご使用ください。
- お子様または介護や介助の必要な方の手の届かないところに保管してください。
- プリンナールを使用することで、誤嚥を確実に防ぐものではありません。

Q うまく固まらない場合は？

A プリンナールとミキサー後、80℃以上に再加熱してください。

見直す点としては・・・

- 調理時のお粥の温度は60℃以上ですか？
- ミキサー中、食品が十分に攪拌できていますか？
- 添加量は適切ですか？

Q 味付け粥や、雑炊にも使用できますか？

A 塩分量やたんぱく質が多いと固まりにくい場合があります。

あらかじめ添加量を増やすか、ミキサー調理後に80℃以上に再加熱してください。また、紫蘇ふりかけなどは、ミキサー後に加えると影響を抑えることが出来ます。

Q 温冷配膳車でも型崩れはしませんか？

A プリンナールは60℃付近で固まり始めます。冷やして型どりした食品の温度が60℃以上になるまでに非常に時間はかかりますが、食品自体の温度が上がれば、型崩れの可能性がありますのでご注意ください。

商 品		栄養成分表示(100g当たり)	
		エ ネ ル ギ ー	330kcal
商 品 名	プリンナール(1.1kg)	たん ぱ く 質	1.9g
		脂 質	0.2g
入 数	1.1kg×6袋/ケース	炭 水 化 物	90.7g
		－ 糖 質	69.7g
賞味期限	25カ月	－ 食物繊維	21.0g
		食 塩 相 当 量	0.7g
J A N コード		カ リ ウ ム	449mg
		リ ン	34mg

原材料名

デキストリン(国内製造)／ゲル化剤(増粘多糖類)、酵素

ムースナール®

サラダや果物など、冷たい食品の提供には、加熱いらすのムースナールがおすすめです。



 メディファイン®

ミキサーするだけでお粥が
プリンのように固まる

プリンナール®

飲み込みを気にされている方に

1

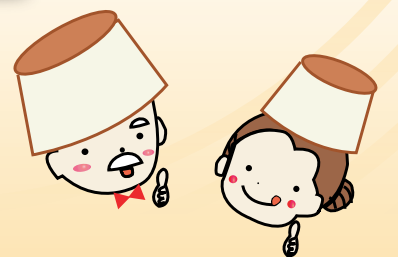
酵素がお粥のべたつき、離水を防止!!

2

手間なし簡単料理

3

肉・魚などのミキサー食や飲料にも使用できます



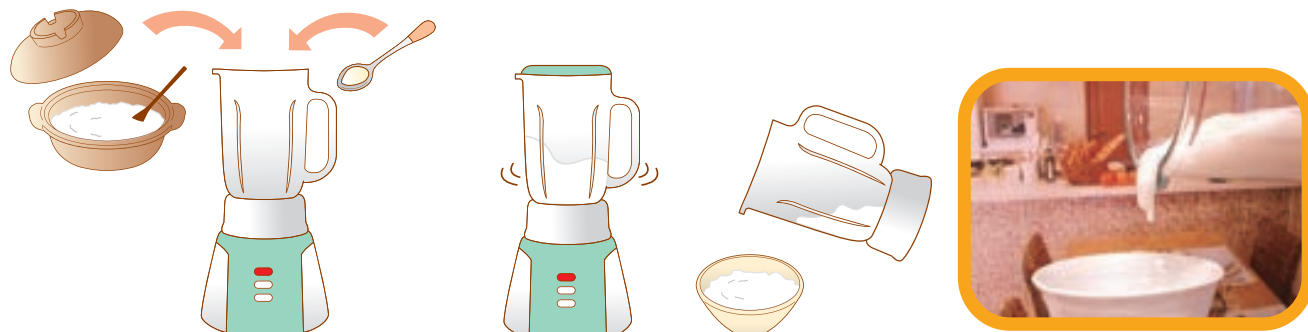
■製造者
株式会社 ファイン
〒533-0021 大阪市東淀川区下新庄5丁目7番8号
お客様窓口 ☎0120-056-356 月～金(祝日を除く)AM9:00～PM6:00
ファインHP www.fine-kagaku.co.jp
メディファインHP www.medifine.jp

ミキサーするだけでプリンのように固まります。

- ミキサー粥などに特有の、べたつき感・飲み込みにくさを改善します。
- 全粥にも使用できるので、全粥の栄養価を保ったままお召し上がりいただけます。
- お粥以外の食品もプリンのように固まります。また、温かいものは温かく、冷たいものは冷たくしてお召し上がりいただけます。

ご使用方法

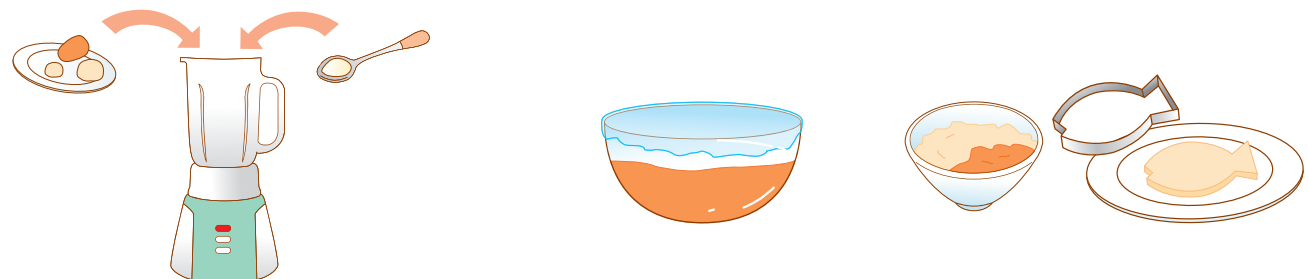
お粥



- 1 あらかじめミキサーしたお粥(60℃以上)にプリンナール1～2%加える。
- 2 1分以上攪拌する。
- 3 盛りつけて完成。

注意：ミキサーが冷えている場合、お粥が60度以下になりますので、
●ミキサーをお湯で温めておく。●70℃以上に温めたお粥を使用する。などの方法をおすすめします。

固形食品



- 1 あらかじめ調理済みの食品をミキサー後、プリンナール1～2%加え、1分以上攪拌する。
- 2 80℃以上になるまで加熱する。
- 3 そのまま盛りつけ、または冷蔵庫で冷やして型どりし、盛りつけて完成。

注意：電子レンジ加熱の際は、ふきこぼれにご注意ください。
また、全体が均一に温まるように加熱途中に時々攪拌してください。

飲料



- 1 飲料にプリンナール1～2%をふり入れる。
- 2 ダマにならないように泡立て器でよくかき混ぜ、全体が均一に80℃になるまで加熱する。
- 3 器に盛り付けて完成。冷蔵庫で冷やすとよりしっかり固まります。

レシピ



魚の蒸し物

- 【材料】
- ・蒸した魚
 - ・だし
 - ・プリンナール 1～2%

- 【作り方】
- ① 蒸した魚：だし＝1：1をプリンナール2%と共にミキサーにかける。
 - ② 大きめのお椀(どんぶりなど)に入れてラップをし、電子レンジで80℃にあたためる(ふきこぼれに注意)。
 - ③ 形を整えてから放冷する。
 - ④ ポン酢などにとろみ剤を加え、上からかける。



ハンバーグ

- 【材料】
- ・ひき肉
 - ・タマネギ
 - ・コンソメスープ
 - ・プリンナール 1～2%

- 【作り方】
- ① ひき肉とタマネギを炒める。
 - ② ①：コンソメスープ＝1：1をプリンナール2%と共にミキサーにかける。
 - ③ 大きめのお椀(どんぶりなど)に入れてラップをし、電子レンジで80℃にあたためる(ふきこぼれに注意)。
 - ④ 形を整えてから放冷する。

弊社ホームページでアレンジレシピを公開中！

www.medifine.jp



使用する食品と加水量・プリンナール添加量の目安

食 品	加水量 (食品に対しての加水量)	プリンナール添加量(%) (全体に対しての添加量)
全粥	なし	1～2
肉・魚	等量	1～2
じゃがいも・里芋など	1/2 量	1.5
ほうれん草・小松菜など	等量	2
にんじん	1/2 量	1.5
大根・かぶなど	なし	1.5
味噌汁・飲料など液体	なし	1～2

○上記表を参考に、食品や目的に応じて、加水量・プリンナール添加量を適宜調節してください。