



Vg TORON (ベジとろん)



調理例 (煮しめ)

[Vg TORON (ベジとろん)®]

介護食製造補助剤

Vg TORON (ベジとろん) は、凍結含浸技術*を用いて介護食を調理するための専用補助剤です。真空包装機があれば、介護食を手軽に調理することができます。見た目の良い介護食に仕上がりますので、要介護者に食事を楽しんでいただけます。

*広島県保有特許 (第 3686912 号) で食材の形状をそのままに軟らかくする技術です。

研究所の研究成果

凍結含浸技術を使った専用補助剤を開発
(特許第 3686912 号, 特願 2009-095078 他)

共同研究機関

(有) アサヒフィルタサービス,
広島女学院大学

問い合わせ先

(有) クリスターコーポレーション
TEL 084-928-2830 FAX 084-928-2831

[やわらか惣菜 りらく® 筍とふきの煮物]

高齢者・介護用食品



見た目はそのまま,
介護食レベルの軟らかさ

病院食や介護のための食品へのニーズに対応し、見た目や香り、舌触りなど五感で美味しさを感じられるやわらか惣菜です。歯ぐきでつぶせるやわらかさで、食べやすく、美味しく、風味豊かに仕上がっています。

食材の形状をそのままに軟らかくする凍結含浸技術を用いています。

研究所の研究成果

凍結含浸技術を利用した介護用食品の開発
(特許第 3686912 号, 特許第 4403210 号)

問い合わせ先

三島食品株式会社
TEL 082-245-3211
<http://www.mishima.co.jp/>