



「介護食ふるる」は、咀嚼・嚥下力の低下した方のために、お食事をそのままムース状にした介護食です。



介護食ふるるはこんな商品です。

食の楽しみは「おいしい」こと

朝・昼・夕の食事を楽しむためには、まず「おいしい」こと。介護食としての機能だけでなく「おいしい介護食」をテーマにし、ご家族にも食べてもらいたい、そんな思いからムース状介護食「ふるる」を開発しました。また、味のバリエーションを多く、飽きることなく食事を楽しんでいただけます。

食事を口から摂取することが大切

舌でつぶせるやわらかさの「ふるる」は、咀嚼力、摂取機能の低下した方や、高齢者やリハビリ中の方などがすこしでも食事として口から栄養を得られるように工夫した商品です。

口から摂取することで免疫の活性化を促し、消化吸収が高まると言われおり、弊社の「ふるる」でそのお手伝いができると思っています。

1日3食の栄養バランス

1日の献立は高吸収、高エネルギーで、最低限必要な栄養素が摂取できるように配慮し、管理栄養士が作成した7日間サイクルでバランス良く構成しています。また、個人に合わせたご提案もいたします。

老人介護施設でご利用いただいています。





ふるるが選ばれる3つの理由

理由1 手作り・無添加の「おいしさ」

おいしさの秘密はズバリ作り方です。調味料や香料、ムースの元のようなものを混ぜて固めるのではなく、セントラルキッチンで調理された食事をそのまますりつぶしムース状にしているので、おいしさをそのままお届けできます。また、保存料などの添加物を使わず、自然でやさしい味に仕上がっています。



理由2 おかず40種類以上！豊富なバリエーション

ふるるは、全50種類以上（おかずだけでも40種類以上）の味があり、1日3食4品の組み合わせでも、7日間メニューのかぶらない献立を組み立てることができます。栄養バランスも整えながら、飽きないので楽しく食べ続けることができます。介護する方も毎日の献立に困りませんし、他のご家族と同じメニューにしやすいです。



理由3 容器（カップ）入りでかんたん便利

そのままレンジ加熱もできるふるるは、温めやすく、盛り付けやすい。カップのままだでも食べられます。日々の洗い物も少なく、簡単になります。介護する方の利便性も考えられたパッケージになっています。





当たり前のこともしっかりと！

きほん1 飲み込みやすい「なめらかさ」

キザミ食やミキサー（ペースト）食と違い、ムース（ゼリー）状食品なのでやわらかく、口の中に粒が残りにくく飲み込みやすい介護食です。咀嚼力、嚥下力の低下したご高齢の方にも安心のお食事です。また、ある程度、弾力性がありますので、「ちゃんと食べた気がする」と好評いただいています。



きほん2 管理栄養士が作った豊富な栄養バランスメニュー

管理栄養士が、高栄養・高ビタミンまたは、最低限必要な栄養素（たんぱく質、亜鉛など）が摂取できるように配慮し、作っています。



	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
お粥ふるる	50kcal	0.9g	1.5g	8.2g	38mg	0.1g
酢豚ふるる	74kcal	5.1g	2.5g	7.8g	128mg	0.3g
カレー煮ふるる	57kcal	1.8g	1.8g	8.4g	98mg	0.3g
いちごふるる	164kcal	5.6g	4.8g	24.7g	64mg	0.2g
合計	345kcal	13.4g	10.6g	49.1	328mg	0.9g

きほん3 まじめに開発。介護福祉施設で共同開発しています

ふるるは、アオイコーポレーション関連の老人介護施設で毎日提供されており、いまだで400万個以上ご利用いただいています。また、施設をご利用のご高齢者の方々から、「食べたいもの」「おいしさ」「食べやすさ」の要望、施設の介護従事者からのご意見をいただいて作られています。ふるるは、高齢者の方々、施設栄養士、介護士のお声によって日々改良・改善されています。だから、食べやすく、食べさせやすいのです。





介護食「ふるる」商品リスト

ふるる セット

ふるる 4品セット	ふるる 3品セット A	ふるる 3品セット B	ふるる 2品セット
			
粥・主菜・副菜・栄養ふるる	粥・主菜・副菜(栄養ふるる無し)	主菜・副菜・栄養ふるる(粥無し)	主菜・副菜

単品 おかず ふるる

ふるるおかず 主菜	ふるるおかず 副菜
	

粥（かゆ） ふるる

ふるる粥(かゆ)


※単品のおかずを注文の場合、内容（味）はおまかせになります。

栄養補給（デザート） ふるる

 栄養ふるる 練乳	 栄養ふるる 抹茶	 栄養ふるる ココア	 栄養ふるる いちご
 栄養ふるる コーヒー	 栄養ふるる 黒ごま	 栄養ふるる 白ごま	 栄養ふるる 水ようかん

水分補給 ふるる

 ふるる味噌汁	 ふるる水分補給ゼリー	 ふるる麦茶
--	---	---

※水分補給用ふるるは受注生産になっております。ご注文日から3～4日後の発送となります。

《介護食ふるるの取扱について》

■開封後は調理上の注意をよく読み、そのまま又は電子レンジで加熱して、お早めにお召し上がりください。

■商品に離水が見られる場合は、水分を十分に取り除いてお召し上がりください。

■温める際の注意

- ・カップごと電子レンジで加熱する場合は、ふたを 1cm 程度開封してから加熱してください。
- ・別の容器に移してから電子レンジで加熱する場合は、ラップをせずに加熱してください。
- ・電子レンジで加熱する場合は 1 個ずつ加熱してください。
- ・電子レンジの加熱目安は、500W、10秒（1個）です。冷たい場合は、様子を見ながら 10 秒ずつ追加熱してください。
- ・「オート（自動）ボタン」は使わないでください。
- ・オーブン、オーブントースターでは加熱できません。
- ・電子レンジで加熱しすぎると商品が大変熱くなり、形状が損なわれる恐れがあります。やけど等にご注意ください。

■喫食時の注意

- ・開封後は賞味期限に関わらず、お早めにお召し上がりください。
- ・食事介助の必要な方は飲み込む力に個人差がありますので、介助の方は飲み込むまで様子を見守ってください。
- ・そしゃく、えん下に配慮したやわらかい食品ですが、必要に応じて専門家（医師、歯科医師、管理栄養士等）にご相談ください。
- ・本商品は消費者庁の許可する特別用途食品（えん下困難者用食品）ではございません。

■賞味期限

- ・製造日より 50 日。

■保存方法

- ・要冷蔵 10℃以下で保存してください。
- ・冷凍はしないでください。
- ・ご家庭の冷蔵庫は温度変動が大きいので、購入後は賞味期限内に必ずお召し上がりください。

《ご注文・お問い合わせ先》

株式会社 アオイコーポレーション

高知セントラルキッチン

TEL0887-32-2225



ふるる予定献立表（週間）

◆ふるる4品セット 献立サイクルと栄養価

※数値は検査値

No.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
曜日	日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
朝	粥 筑前煮 南瓜煮 白ごま	粥 赤魚の煮付け ひじき煮 抹茶	粥 肉じゃが 小松菜のごま和え コーヒー	粥 野菜入り卵焼き 茄子煮 練乳	粥 大豆五目煮 チンゲン菜のおかか和え ココア	粥 鮭の塩焼き ぜんまい煮 コーヒー	粥 大豆梅肉煮 菜の花生姜醤油和え 練乳
	エネルギー 蛋白質 脂質 366 13.5 12.1 炭水化物 塩分相当量 50.6 0.91	エネルギー 蛋白質 脂質 343 14.9 10.9 炭水化物 塩分相当量 46.2 0.93	エネルギー 蛋白質 脂質 375 14.1 9.7 炭水化物 塩分相当量 57.7 1.00	エネルギー 蛋白質 脂質 332 12.2 11.3 炭水化物 塩分相当量 45.4 0.90	エネルギー 蛋白質 脂質 371 15.2 11.3 炭水化物 塩分相当量 52.2 1.09	エネルギー 蛋白質 脂質 362 16.3 8.8 炭水化物 塩分相当量 54.4 1.07	エネルギー 蛋白質 脂質 352 13.4 11.2 炭水化物 塩分相当量 49.2 1.11
昼	粥 親子煮 五目金平 ココア	粥 酢豚 キャベツのごま味噌和え 黒ごま	粥 牛肉甘辛煮 厚揚げ煮 いちご	粥 煮豚 さつま芋煮 きなこ羊羹	粥 鶏の照り煮 茄子の甘酢 白ごま	粥 マーボー豆腐 菜種和え いちご	粥 豚肉生姜焼 じゃがいもカレー煮 抹茶
	エネルギー 蛋白質 脂質 390 16.6 12.9 炭水化物 塩分相当量 51.9 1.15	エネルギー 蛋白質 脂質 361 15.4 12.8 炭水化物 塩分相当量 46.2 0.93	エネルギー 蛋白質 脂質 342 13.9 11.9 炭水化物 塩分相当量 45.0 0.80	エネルギー 蛋白質 脂質 367 16.1 10.6 炭水化物 塩分相当量 51.7 0.89	エネルギー 蛋白質 脂質 361 15.6 12.7 炭水化物 塩分相当量 46.0 0.96	エネルギー 蛋白質 脂質 342 12.5 10.1 炭水化物 塩分相当量 50.3 1.00	エネルギー 蛋白質 脂質 365 14.3 12.3 炭水化物 塩分相当量 49.3 1.16
夕	粥 すき焼き風 ほうれん草と卵の煮浸し いちご	粥 鶏肉の香味焼き がんもの煮物 練乳	粥 鮭の味噌焼き 炒り大根 ココア	粥 海老チリ ほうれん草とベーコン炒め 黒ごま	粥 豆腐ハンバーグ ほうれん草ピーナツ和え 抹茶	粥 鶏肉と野菜味噌煮 ごぼう煮 きなこ羊羹	粥 八宝菜 白和え 黒ごま
	エネルギー 蛋白質 脂質 331 12.9 10.4 炭水化物 塩分相当量 46.4 0.83	エネルギー 蛋白質 脂質 377 14.2 15.0 炭水化物 塩分相当量 46.0 1.07	エネルギー 蛋白質 脂質 376 16.0 12.1 炭水化物 塩分相当量 50.7 1.52	エネルギー 蛋白質 脂質 366 15.4 13.8 炭水化物 塩分相当量 45.1 1.14	エネルギー 蛋白質 脂質 355 14.0 12.6 炭水化物 塩分相当量 46.6 0.92	エネルギー 蛋白質 脂質 353 15.4 10.3 炭水化物 塩分相当量 49.6 0.80	エネルギー 蛋白質 脂質 363 16.8 12.5 炭水化物 塩分相当量 46.1 1.38
合計 (1日)	エネルギー 蛋白質 脂質 1087 43.0 35.4 炭水化物 塩分相当量 148.9 2.89	エネルギー 蛋白質 脂質 1081 44.5 38.7 炭水化物 塩分相当量 138.4 2.93	エネルギー 蛋白質 脂質 1093 44.0 33.7 炭水化物 塩分相当量 153.4 3.32	エネルギー 蛋白質 脂質 1065 43.7 35.7 炭水化物 塩分相当量 142.2 2.93	エネルギー 蛋白質 脂質 1087 44.8 36.6 炭水化物 塩分相当量 144.8 2.97	エネルギー 蛋白質 脂質 1057 44.2 29.2 炭水化物 塩分相当量 154.3 2.87	エネルギー 蛋白質 脂質 1080 44.5 36.0 炭水化物 塩分相当量 144.6 3.65

ふるる栄養価一覧表

■主食（お粥）

※検査値

献立名	内容量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
ふるる粥	61	50	0.9	1.5	8.2	0.1

■主菜

※検査値

献立名	内容量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
筑前煮ふるる	61	72	3.7	2.7	8.1	0.3
親子煮ふるる	61	83	5.1	3.8	7.0	0.3
すき焼き風ふるる	61	65	3.4	2.5	7.1	0.3
赤魚の煮付けふるる	61	66	4.9	2.3	6.5	0.4
酢豚ふるる	61	74	5.1	2.5	7.8	0.3
鶏肉の香味焼きふるる	61	82	4.6	4.6	5.4	0.5
肉じゃがふるる	61	68	3.2	2.3	8.5	0.3
牛肉甘辛煮ふるる	61	63	3.7	2.8	5.8	0.3
鮭の味噌焼きふるる	61	76	4.9	3.3	6.6	0.6
野菜入り卵焼きふるる	61	68	3.7	2.7	7.0	0.3
煮豚ふるる	61	78	5.5	3.7	5.7	0.3
海老チリふるる	61	69	5.0	2.6	6.3	0.4
大豆五目煮ふるる	61	74	3.8	3.2	7.4	0.3
鶏の照り煮ふるる	61	77	6.1	3.2	6.2	0.4
豆腐ハンバーグふるる	61	63	3.7	2.5	6.5	0.3
鮭の塩焼きふるる	61	57	6.5	1.5	4.3	0.4
マーボー豆腐ふるる	61	66	3.2	2.7	7.2	0.3
鶏肉と野菜味噌煮ふるる	61	70	4.2	3.0	6.6	0.3
大豆梅肉煮ふるる	61	71	4.0	2.8	7.5	0.3
豚肉生姜焼ふるる	61	77	5.5	2.7	7.6	0.6
八宝菜ふるる	61	65	4.8	2.6	5.6	0.6
【主菜ふるる平均】	61	71	4.5	2.9	6.7	0.4

■副菜

※検査値

献立名	内容量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
南瓜煮ふるる	61	55	2.1	1.2	9.0	0.3
五目金平ふるる	61	66	2.9	2.3	8.7	0.5
ほうれん草と卵の煮浸しふるる	61	52	3.1	1.6	6.3	0.3
ひじき煮ふるる	61	46	3.0	0.9	6.6	0.2
キャベツのごま味噌和えふるる	61	53	2.4	2.1	6.2	0.3
がんもの煮物ふるる	61	73	3.1	3.2	8.1	0.2
小松菜のごま和えふるる	61	58	3.0	2.1	6.9	0.3
厚揚げ煮ふるる	61	64	3.7	2.7	6.2	0.3
炒り大根ふるる	61	59	2.4	2.0	7.9	0.6
茄子煮ふるる	61	43	1.9	1.3	5.8	0.2
さつま芋煮ふるる	61	53	1.6	1.2	9.0	0.3
ほうれん草とベーコン炒めふるる	61	63	2.5	3.0	6.5	0.4
チンゲン菜のおかか和えふるる	61	57	2.7	1.3	8.6	0.5
茄子の甘酢ふるる	61	45	1.9	1.3	6.3	0.2
ほうれん草ピーナツ和えふるる	61	62	3.3	2.3	6.8	0.3
ぜんまい煮ふるる	61	56	1.9	1.9	7.8	0.3
菜種和えふるる	61	62	2.8	1.0	10.2	0.4
ごぼう煮ふるる	61	47	2.2	1.6	6.0	0.2
菜の花生姜醤油和えふるる	61	59	2.9	1.2	9.2	0.5
じゃがいもカレー煮ふるる	61	57	1.8	1.8	8.4	0.3
白和えふるる	61	65	4.2	1.7	8.2	0.4
【副菜ふるる平均】	61	57	2.6	1.8	7.6	0.3

■栄養価ふるる

※検査値

献立名	内容量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
練乳ふるる	115	172	5.7	5.7	24.4	0.2
コーヒーふるる	115	199	7.0	3.9	34.0	0.3
抹茶ふるる	115	181	6.1	6.3	25.1	0.2
白ごまふるる	115	189	6.8	6.7	25.3	0.2
黒ごまふるる	115	184	7.0	6.7	24.0	0.2
ココアふるる	120	191	7.8	5.3	27.9	0.3
いちごふるる	115	164	5.6	4.8	24.7	0.2
きなこ羊羹ふるる	120	186	8.2	4.2	28.8	0.1
【副菜ふるる平均】	116	183	6.8	5.4	26.8	0.2

■水分補給ふるる

※検査値

献立名	内容量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
味噌汁ふるる	110	46	3.0	0.8	6.7	0.9
麦茶ふるる	105	4	0.0	0.0	1.2	0.0
水分補給ゼリー	115	103	0.1	0.0	25.9	0.1