



だれもが安心して暮らせるまち創り
美味しく食べるよろこび



株式会社リフシア
セントラルキッチン事業部

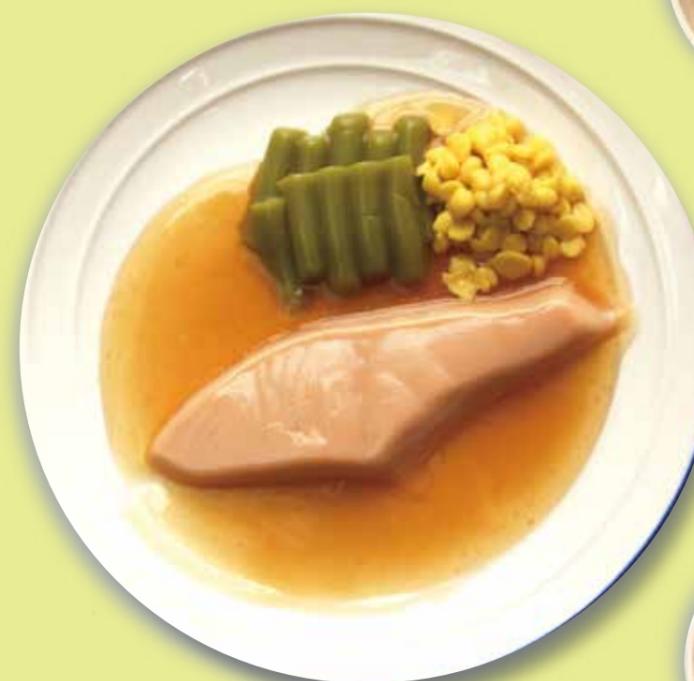
☎ 0467-38-7315
FAX 0467-38-7316



ホームページ lifsea.co.jp

オンラインショップ tanpopo.shop-pro.jp

〒253-0084 神奈川県茅ヶ崎市円蔵 370-25



個人情報のお取り扱いについて
お客様の個人情報は、商品の発送、サービスの向上、管理業務、その他、本サービスに関するご意見、お問い合わせ内容の確認・回答の業務範囲内で利用させていただきます。



だれもが安心して暮らせるまち創り

美味しく食べるよろこび

タンポポの食事は、介護現場の声と、高齢者の方々のニーズから生まれました。
口から食べることの大切さを第一に考えた食事です。

口から食べることの意義

- ・嚥下機能、唾液の分泌など口腔機能維持
- ・食器の取り扱いなど生活動作の維持
- ・目で見て、香りを感じて、舌で味わう楽しみ
- ・食事を通じたコミュニケーション
- ・栄養維持、改善でフレイル予防

※フレイルとは健康と要介護の間を指し、「加齢によって心身が老い衰え、社会とのつながりが減少した状態」のことです。



QOL(生活の質)向上につながります

皆さまの体調、噛む力、飲み込む力に合わせて
食事をお選びいただけます

コード
2
えん下食
施設向け・在宅向け

コード
3
ハイソフト食
施設向け・在宅向け

コード
3・4
やわらか食弁当
在宅向け

コード
4
介護食
施設向け



タンポポの食事を説明するために「嚥下調整食学会分類 2021」を引用して加工しました。
表の理解にあたっては必ず以下本文をお読みください。
『日摂食嚥下リハ会誌 25(2) : 135-149,2021』『日本摂食嚥下リハ学会 HP ホームページ』
<https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>
日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021
咀嚼機能や嚥下機能が低下した方が、さまざまな形態調整食を選択できるよう、日本摂食嚥下リハビリテーション学会が分類の基準を統一して解説したものです。

コード
2^想

施設向け・在宅向け
えん下食

口いっぱい風味が広がる



ミキサーで、ゼリーペースト状に仕上げた食事です。食材ごとの特徴に合わせてゲル化剤で調整しています。嚥む力、飲み込む力が弱まった方向けです。

献立数

84 献立
4週間分



- 食材の味がしっかり、風味が良い
- タシの活用で豊富な味
- 離水に配慮
- 食材ごとの調理で彩り豊か
- べたつかず、まとまりやすい
- 安定した物性

| 商品概要 | |
|----------------------------|---|
| 摂食嚥下リハ学会 学会分類 2021 (目安) | 分類: 2-1、2-2 口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの (咽頭では残留, 誤嚥をしにくいように配慮したもの) |
| 対象者 | 咀嚼機能・嚥下機能ともに低下している方 |
| かたさの目安 | ヨーグルト 玉子豆腐 野菜のピューレ |
| パック構成 | 主菜3食材+タシ 副菜2食材+タシ 7パック |
| 栄養素 (1日平均) | エネルギー 1,120kcal / たんぱく質 29g / 脂質 27g / 炭水化物 186g / 食塩相当量 5g 未満 お粥 (250g) を毎食お召し上がりいただいた場合。また、間食 (ヨーグルトやプリン等) を組み合わせることで、70歳以上の高齢者の方のエネルギー必要量を摂取できます。 |

コード
3^想

施設向け・在宅向け
ハイソフト食

調理の時間や負担を軽減できます



フードプロセッサーで刻んだ食事です。料理ごとの特徴に合わせてゲル化剤でコーティングしています。



豊富な献立
全186 献立
8週間分

- 加水が少なく味がしっかり
- 離水に配慮
- まとまりやすく食べやすく配慮
- ゲル化剤でコーティング

| 商品概要 | |
|----------------------------|--|
| 摂食嚥下リハ学会 学会分類 2021 (目安) | 分類: 3. 舌と上あごでつぶせる。形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易 |
| 対象者 | 咀嚼機能が低下した方 嚥下機能がやや低下した方 |
| かたさの目安 | スクランブルエッグ ポテトサラダ アボカド |
| パック構成 | 主菜 / 1パック 副菜 / 1パック 2パック |
| 栄養素 (1日平均) | エネルギー 1,320kcal / たんぱく質 49g / 脂質 38g / 炭水化物 186g / 食塩相当量 5g 未満 お粥 (300g) を毎食お召し上がりいただいた場合 |

●召し上がる方の嚥む力や飲み込む力によって、適する食品が異なります。医師や専門家と相談の上、それぞれにあったものをお選びください。
●食塊形成・嚥下機能には個人差がございますので、お召し上げの際は十分ご注意ください。

コード
3・4

在宅向け やわらか食弁当

毎日の食事で健康づくり

素材に合わせた調理方法により、
食材の形を残したまま、やわらかく調理した食事です。
彩り豊かで栄養バランスに配慮し、低栄養予防にも
活用いただけます。



盛り付け例

献立数
28種類



- 噛む力が弱くても安心のやわらかさ
- しっかりとした味付け
- 急速冷凍でおいしさ保持
- とろみあんので食べやすいよう配慮

| 商品概要 | |
|----------------------------|--|
| 摂食嚥下リハ学会 学会分類 2021 (目安) | 分類：3. 舌と上あごでつぶせる。形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易 分類：4. 歯がなくても対応可能だが、歯ぐきで押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要 |
| 対象者 | 咀嚼機能がやや低下した方 |
| かたさの目安 | 煮魚 ハンバーグ だし巻き卵 |
| パック構成 | 7種類×4セット 28種類 |
| 栄養素 (1日平均) | エネルギー 1,500kcal / たんぱく質 60g / 脂質 40g / 炭水化物 224g / 食塩相当量 7g 未満 お粥 (300g) を毎食お召し上がりいただいた場合 |

コード
4

施設向け 介護食

調理の時間や負担を軽減できます

普通食の献立を展開し、食材の形を残したまま、
やわらかく調理した食事です。
フードプロセッサーなどで調整していないため、
普通食に近い見た目で、噛む力がやや低下した方でも
お召し上がり頂けます。



豊富な献立
全186
献立



- 噛む力が弱くても安心のやわらかさ
- 咀嚼機能を低下させないような様々な食材を使用
- とろみあんので食べやすいよう配慮

※切る・揚げる・茹でるなど一部調理があります。繊維が多く固い食材は一部変更しています。

| 商品概要 | |
|----------------------------|--|
| 摂食嚥下リハ学会 学会分類 2021 (目安) | 分類：4. 歯がなくても対応可能だが、歯ぐきで押しつぶすあるいはすりつぶすことが可能 |
| 対象者 | 咀嚼機能がやや低下した方 |
| かたさの目安 | 煮魚 ハンバーグ だし巻き卵 |
| 納品形態 | 真空包装 (冷凍または冷蔵) |
| 栄養素 (1日平均) | エネルギー 1,500kcal / たんぱく質 60g / 脂質 40g / 炭水化物 224g / 食塩相当量 7g 未満 お粥 (300g) を毎食お召し上がりいただいた場合 |

● 召し上がる方の噛む力や飲み込み力によって、適する食品が異なります。医師や専門家と相談の上、それぞれにあったものをお選びください。
● 食塊形成・嚥下機能には個人差がございますので、お召し上がりの際は十分ご注意ください。



タンポポの食事は管理栄養士がプロデュース

豊富な食材を使用し、彩り豊かで栄養バランスの取れた献立を開発・調理しています

味へのこだわり

低温調理（真空調理）により食材の旨味や風味をそこなうことがありません。少量の調味料で味がしみ込むため、塩分控めでも満足感の高いお食事です。



たまねぎと食紅を使った浸透圧実験



玉ねぎと食紅を真空パックに入れます



真空状態にすると一瞬で中までしみ込みます



加熱することで味の染み込んだやわらかい食感になります

安心安全



タンポポの食事は、種類が豊富。噛む力・飲み込む力に合わせてお選びいただけます。また、調理する人による不均一性がないので、退院時や在宅介護の食事づくりの不安や悩みを解決します。

鶏肉を使った食事例



えん下食



介護食



ハイソフト食

鶏肉のデミソース

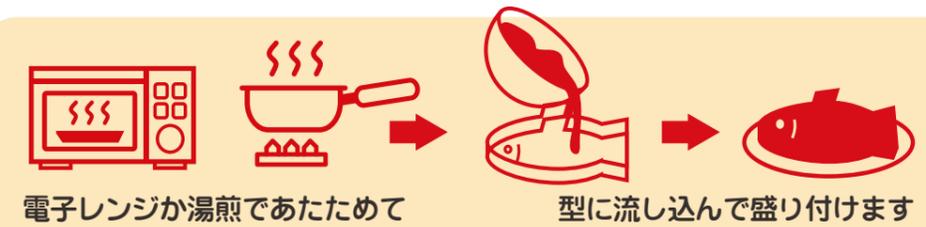
簡単で便利な調理方法

徹底した品質管理のもと調理し、冷凍でお届けします

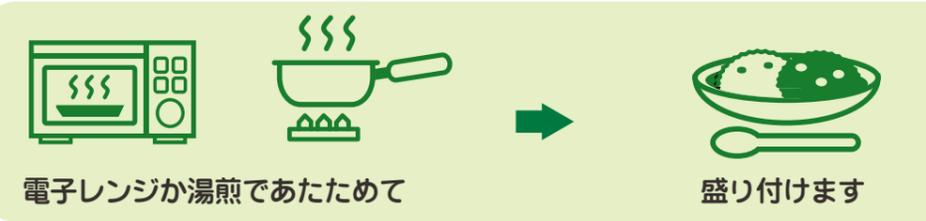
完全調理済みなので、湯せんや電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。



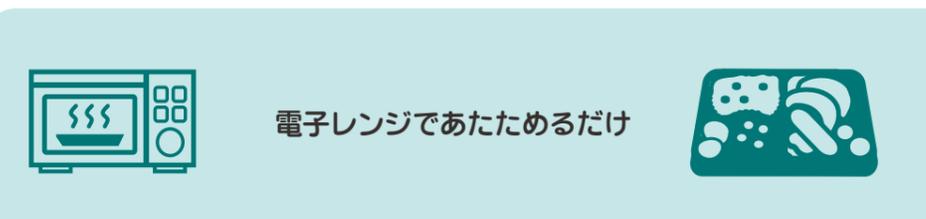
えん下食



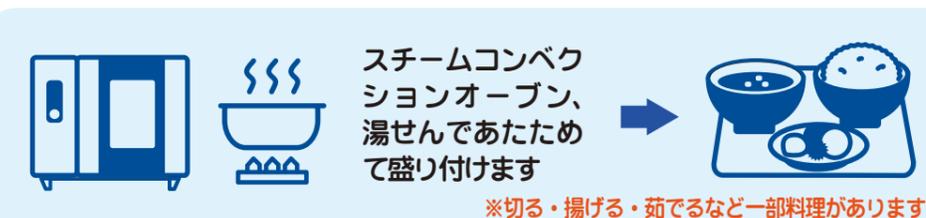
ハイソフト食



やわらか食弁当



介護食



(注) 介護施設向けとなります



タンポポは認定栄養ケア・ステーションとしても活動しています

認定栄養ケア・ステーション タンポポ

株式会社リフシアは、2019年4月より公益社団法人 日本栄養士会が取り組む「栄養ケア・ステーション」事業に賛同し、タンポポが、茅ヶ崎・藤沢エリアで初めての「認定栄養ケア・ステーション」となりました。



管理栄養士による 栄養相談

一人ひとりに合った食生活を専門的な立場からアドバイスさせていただき、病気の再発防止や介護予防など、その人らしい生活を送る支援をします。



地域包括ケアシステムの 食環境整備

周辺地域の病院やケアマネジャーと多職種連携し、退院後の食事調整や在宅栄養ケアなど在宅生活を支援していきます。



料理教室の開催

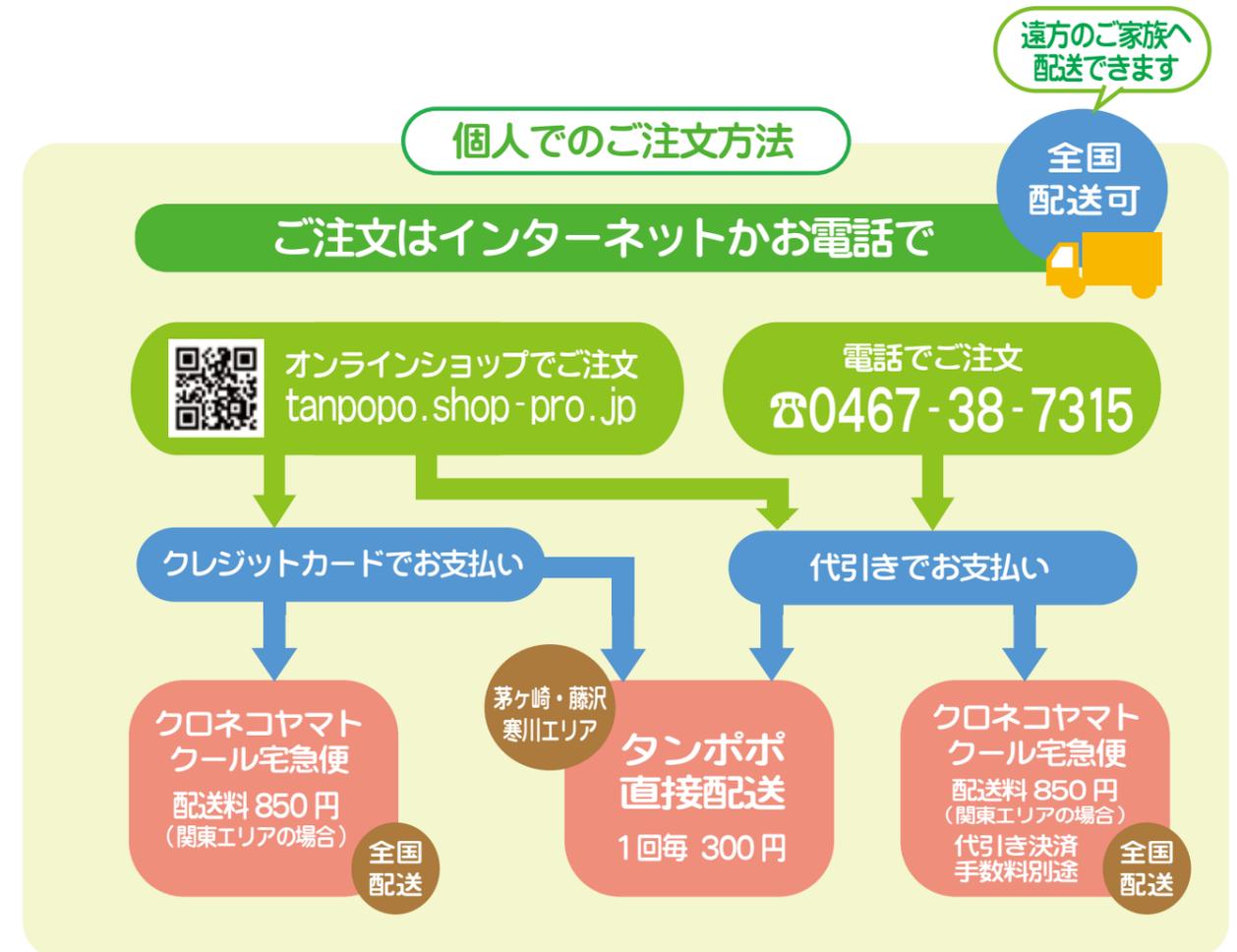
地域の自治体や学校に向けて、料理教室の企画・運営を承ります。また、健康、栄養に関するレシピや献立を考案します。



認定栄養ケア・ステーションとは？

栄養ケア・ステーションは、日本栄養士会が認定する栄養ケアを提供する地域密着型の拠点です。管理栄養士・栄養士の行う栄養ケア業務の地域拠点とすることで、地域住民の双方向の結びつきを強化し、健康で豊かな地域社会づくりを目指します。地域住民の方はもちろん、自治体、地域包括支援センター、医療機関、介護施設などを対象に、日々の栄養相談、特定保健指導、セミナー・研修会講師、調理教室の開催など、食に関する幅広いサービスを展開します。

タンポポのラインナップは、個人でも施設でも簡単便利にご利用いただけます



施設・医療機関での導入方法

- お問合せ** お電話かメールでお問合せください
- 試食会** 直接訪問して商品の説明や試食をしていただきます
訪問が難しい場合は、リモートで対応させていただきます
- ご契約** 発注や納品方法、お見積りなどをご確認いただき、
契約成立となります
- サービスの開始**
- 導入時** 弊社の管理栄養士が提供方法をスタッフの方にお伝えします
- アフターフォロー** 利用中もお気軽にご相談ください