

「クルッ」と「ピッ!」おうちの味で介護食

電気圧力鍋

やわらか
さん

3.0L



飽きのこない
慣れ親しんだ
味付けで、
家族の食事と同時に
調理が出来ます。



介護されているご家族

給食に比べて
コストダウン
になります。

調理をされるご老人
介護されているご家族

火を使わず、
簡単にやわらか食
が作れます。



調理をされるご老人
グループホーム

限られた時間で、
やわらか食が作れます。
作り置き調理にも向い
ています。



デイサービス
ヘルパーさん

新たな人件費をかけずに
施設内で美味しいやわらか
食を作る事が出来るので、
他施設との差別化
が出来ます。

デイサービス
グループホーム

退院患者様も、
高齢者の方も、
やわらか食を
ご自宅で
調理頂けます。



病院・地域の
管理栄養士さん

wonder

家庭用マイコン電気圧力鍋
(OEDE 30)



介護食レシピ

前田 佳予子 教授 監修

「舌や歯で食べることが
できる!」誰にでも作れる
レシピ集がついています。



「普通食」
39レシピ

(サンキュー)

介護食だけでなく、
やわらかさんを使用した、
普通食レシピがついています。

製品動画は
こちらから



メーカー
希望小売価格

23,100円 (税込)



こんな やわらか食・介護食が出来ます

肉じゃがベース

でつくるかんたん時短レシピ

調理時間

40分

加圧時間
3分

材料



肉じゃがベース



肉じゃが

調理時間
+11分
加圧時間
0分



つくり置き肉じゃがベースで作る ホワイトシチュー

調理時間
+11分
加圧時間
0分



肉じゃがアレンジ 簡単コロッケ

調理時間
+13分
加圧時間
0分



つくり置き肉じゃがベースで作る 時短カレー

調理時間
+11分
加圧時間
0分



もちろん普通食も作れます!



ビーフカレー

加圧時間
15分



牛切り落としで かんたんすき焼き

加圧時間
2分



鯖(さば)缶と 大根の甘煮

加圧時間
2分

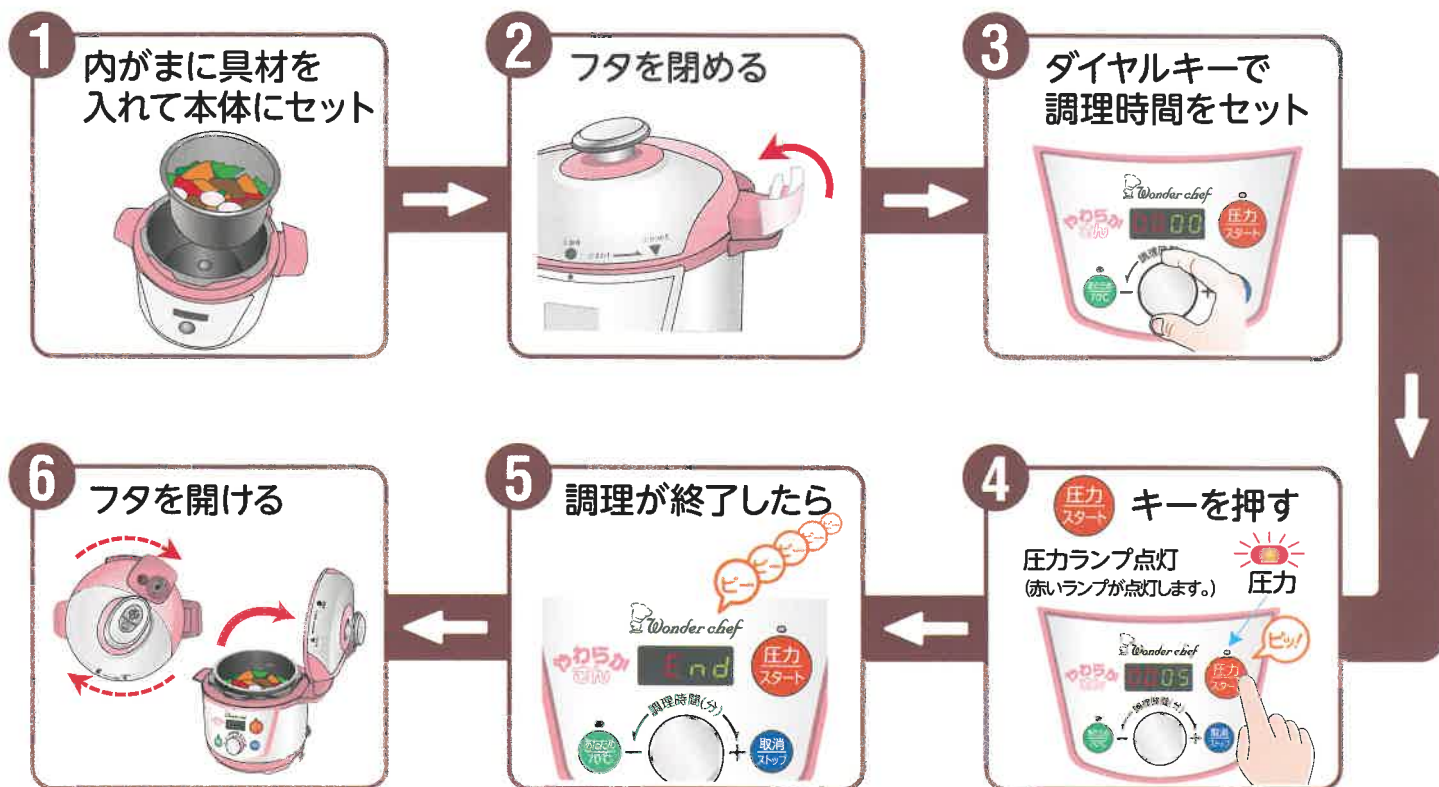


中華おこわ

加圧時間
4分

使い方はカンタン！

くわしい取りあつかいは、取扱説明書をごらん下さい



在宅訪問管理栄養士とワンダーシェフの出会いで 介護食に潤いと楽しみが生まれました。

「食べられないのに食べさせられる」あるいは「食べられるのに食べさせられない」という、ヘルパーさんやご家族からの相談を、私たち在宅訪問管理栄養士たちは幾多も受け、見てきました。

ワンダーシェフの電気圧力鍋と出会い、「どこでも手に入る食材」で、「簡単！スピーディー！美味しい！」しかも「舌や歯ぐきで食べることができる！」誰にでも作れるレシピ集を完成させました。

高齢者でも簡単に、安心・安全に操作できる電気圧力鍋「やわらかさん」と、この「うちの味で介護食」のレシピにより、食の幅が広がり、潤いと楽しみのある食生活が可能になりますよ。

前田 佳予子 (まえだ かよこ)

管理栄養士 保健衛生学博士

武庫川女子大学 生活環境学部 食物栄養学科 教授

一般社団法人 日本在宅栄養管理学会 理事長



フタ取っ手
(排気・復帰ボタン).....
おもり
(蒸気排出口)

操作パネル

フタ
(取り外し可能)

鍋.....
(フッ素加工)

3.0L OEDE30(F)

品 名：ワンダーシェフ マイコン電気圧力鍋 3.0ℓ
OEDE30(F) (やわらかさん 普通食レシピ付き)

品 番：310200

作 動 圧 力：70kPa

標準小売価格：¥23,100(税込)

生 産 国：中国製

商品サイズ(外寸)：約 W304×D300×H278mm

商 品 重 量：約 3.6 kg

調 理 容 量：約 2.0ℓ

満 水 容 量：約 3.0ℓ

最大炊飯量：白米=2~4カップ 玄米=2~3カップ

コード長さ：約 1.5m

電 源：交流 100V 50/60Hz

消 費 電 力：約750W

付 属 品：取扱説明書 クッキングブック2冊

蒸しす 掃除ピン ガラスフタ

計量カップ しゃもじ おたま

付 属 品

