

2012年5月17日

報道関係者各位

株式会社クリニコ

いつもの食事を簡単にプルッ、ふわっとまとめます！

固形化補助粉末「まとめるこ<sup>イージー</sup>easy」

6月5日(火)新発売

「まとめるこeasy」新発売記念！「ヘルスケア・レストラン」主催  
「まとめるこeasy」レシピコンテスト開催

森永乳業グループの株式会社クリニコは、通常の食事では体に必要な栄養を満たすことができない方のために、医療食や栄養補助食品を販売しています。

6月5日(火)に新発売する「まとめるこeasy」は、かむことやのみこむことが困難で、通常の食事(常食)をそのまま召し上がることが出来ない方の食事作りを助ける固形化補助粉末です。食品と一緒にミキサーにかけるだけで簡単にプルッ、ふわっと食べやすく、まとめることができます。

この「まとめるこeasy」新発売を記念し、「まとめるこeasy」を使用したレシピコンテストを雑誌「ヘルスケア・レストラン」主催、特別協賛(株)クリニコにて開催いたします。

## 1. 「まとめるこeasy」商品特長

- ① 加熱や冷蔵の手間なく、簡単に食品をまとめる(かためる)ことができます。
- ② 食品本来の風味をそこないません。  
熱を加えることなく、まとめる(かためる)ことができるので、新鮮な野菜や果物をそのままのおいしさや色で再現することが可能です。
- ③ お好みの仕上がり(かたさ)に調節することができます。
- ④ いろいろな食品に使用できます。
- ⑤ 調理後の加温も可能で、ゼラチンでは難しい温かいゼリーを作ることができます。



(常食)



(ミキサー食)

まとめるこ<sup>イージー</sup>easy  
を使用すると



(「まとめるこeasy」を使用した食事)

## 2. 「まとめるこeasy」商品概要

|             |                      |                  |
|-------------|----------------------|------------------|
| ① 商 品 名     | まとめるこeasy(まとめるこイージー) |                  |
| ② 包 装 形 態   | アルミスティック             | ジッパーつきスタンディングパウチ |
| ③ 内 容 量     | 1ケース(2g×50本×8箱)      | 1ケース(900g×8袋)    |
| ④ 保 存 方 法   | 常温                   |                  |
| ⑤ 賞 味 期 限   | 製造日より18ヶ月            |                  |
| ⑥ 価 格       | オープン価格               |                  |
| ⑦ 発 売 日・地 区 | 6月5日(火)・全国           |                  |
| ⑧ ケースJANコード | 49-02720-09741-3     | 49-02720-09743-7 |
| ⑨ J A N コード | 49-02720-09740-6     | 49-02720-09742-0 |

※なお、個人向けには少数入りの宅配サービスもあります。

- ・アルミスティック 4箱セット：2g×50本×4箱
- ・ジッパーつきスタンディングパウチ 2袋セット：900g×2袋

宅配サービスの商品は、クリニコホームページ(<http://www.clinico.co.jp/ec>)よりご購入いただけます。

## 3. 「まとめるこ easy」製品画像



#### 4. レシピコンテスト概要

- レシピコンテスト名: 「まとめるこeasy」レシピコンテスト
- 実施期間・地域: 2012年5月20日～2012年9月7日・全国
- 応募条件: 病院、施設勤務の管理栄養士・栄養士・調理師
- 応募コース: 主菜コース、副菜コース、デザートコース
- 応募方法: 「まとめるこeasy」のサンプルを申込み、考案したレシピに写真を添えて応募
- 審査員: 宗像伸子先生(ヘルスプランニング・ムナカタ主宰、管理栄養士)  
田中弥生先生(駒沢女子大学人間健康学部健康栄養学科准教授、管理栄養士)
- 発表: 「ヘルスケア・レストラン」12月号  
特設WEBサイト(<http://www.matomeruko-easy.com>)
- 賞品: グランプリ 1名(1グループ) … パナソニック『GOPAN』  
準グランプリ 各コース2名(2グループ) 計6名(6グループ)  
… dancyu グルメギフトカタログ

#### 調理例

・鶏の照焼き(主菜コース)



・野菜と高野豆腐の煮物(副菜コース)



お問い合わせ先

株式会社クリニコ 企画情報部 町田・前多  
<お客さまからのお問い合わせ先>

TEL 03-3793-4101

フリーコール 0120-52-0050

ホームページ <http://www.clinico.co.jp>

以上