

創業 享保 年間
上 方 焼 代
老 舗 十 五 日

ほんけ しぼ とう
本家 柴 藤

おいしいね。

やわらか食
はじめました

四、しっかりと食べ応えがある

三、みんなで同じ食事を楽しめる

二、舌でつぶせるやわらかさ(身)
歯茎でつぶせるやわらかさ(皮)

一、見た目も味もほぼそのまま

噛む力が弱くなった方、入れ歯などでいままでの料理が固いとお感じの方に、見た目もそのままにデリソフターという機械でやわらかくしてご提供させていただきます。

やわらかまむし
¥2,510(税込)~

要予約

開発にあたりアドバイスとご協力をいただいております。



医療法人社団 日翔会

理事長・医師 渡辺 克哉 先生

くればクリニック、生野愛和病院、
生野愛和透析クリニック、桂川ひむかクリニック

柔らかか鱧は、舌の力で潰せるくらいやわらかく、皮の部分もほとんど気にならないです。噛む力が弱くなった方、入れ歯の方や飲み込みづらさがある方にも美味しく食べ続けてもらえると思います。



医療法人 林歯科医院

博士(歯学) 林 宏和 先生

日本嚥下医学会認定 嚥下相談歯科医
日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定 認定士

咬むことが難しくなり、食べる楽しみや外食を諦めていた方でも、大切な方と美味しい外食を楽しむ機会を取り戻せるかもしれません。心配な方は事前にご相談下さい。

「やわらかまむし」についてご質問等がございましたら、一度本家柴藤までご連絡ください。
ご希望がございましたら林宏和先生によるご予約前の事前無料相談も承っております。

要予約

いつまでも食べ続けたい
やわらかまむし



とろみの有無が選べる吸物付
(とろみは出汁と片栗粉でつけます。)

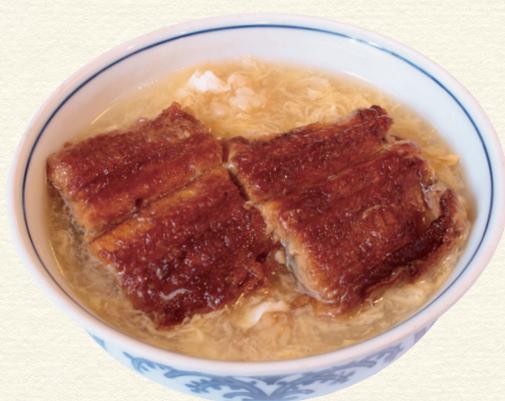
A ¥4,270 (税込) 上に3切れ
間に1切れ

B ¥2,510 (税込) 上に2切れ

※お値段の違いはうなぎの量の違いです。
※写真はBになります。

要予約

ケアマネージャーさんのヒントから生まれたメニュー
やわらかけいらんまむし



けいらん(出汁・玉子・片栗粉で作った餡)
がご飯の上にかかっています。

A ¥4,270 (税込) 上に3切れ
間に1切れ

B ¥2,510 (税込) 上に2切れ

※お値段の違いはうなぎの量の違いです。
※写真はBになります。

※皮は身に比べるとややかたい(歯ぐきでつぶせる程度の固さ)です。※やわらかまむしは、日本摂食嚥下リハビリテーション学会 学会分類 2021 (食事)「コード3」に相当します。※けいらんは、学会分類 2021(とろみ)「濃いとろみ」に相当し、「ケチャップ状」程度のとろみです。

ご予約・お問い合わせ

創業享保年間
上方焼製
老舗十五代目

ほんけ しぼとう
本家柴藤

シバトウ
06-6231-4810

※電話番号はお間違えのないようお願い申し上げます。

住所

〒541-0043

大阪市中央区高麗橋2-5-2



URL : shibato.net