

“とろみつきノンアルコールビール”と “嚥下調整食”のマリアージュ



～飲み込みにくくなっても、食事の楽しみを～



香川県厚生連滝宮総合病院 脳神経外科部長 / NST チェアマン
クラフトビア・アソシエーション認定 ビアジャッジ / ビアコーディネーター

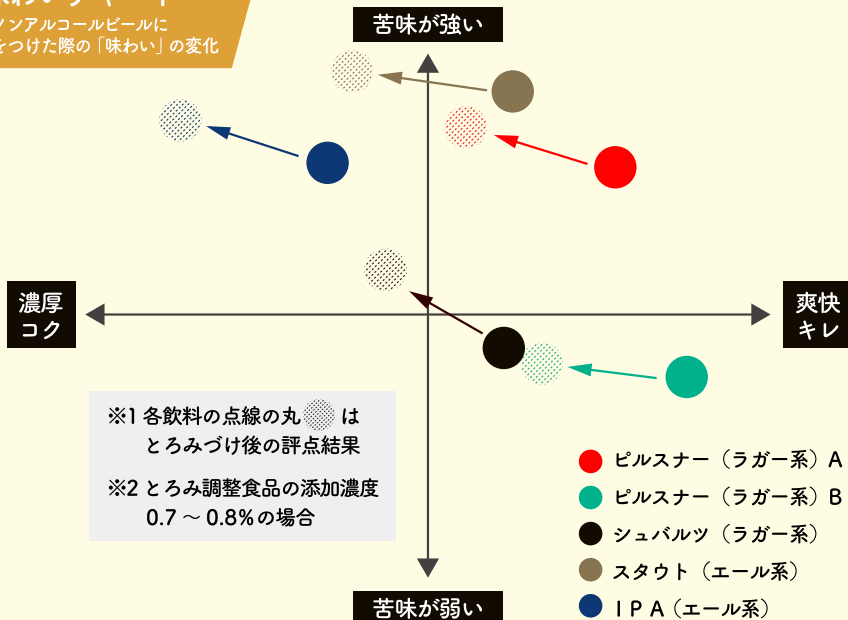
河内雅章 先生

若者から高齢者まで広い世代に愛されるビール。世界中で数多くのビールが発売され、それぞれ異なる味わいや香りを自分の好みやその時の気分に合わせて選択することも楽しみのひとつです。昨今では炭酸飲料向けのとろみ調整食品が発売され、嚥下機能が低下してもビールの味わいを楽しむことができるようになりました。とろみをつけることで味わいの変化が生じることから味わいチャートを参考に嗜好にあったものを選択してください。

分類	種類	特徴
 ラガービール	ピルスナー デュンケル シュヴァルツ ボックなど	ラガー酵母で醸すビール。軽快ですっきりとした味わいのものが多い。ホップと麦の穏やかなバランスを味わうビール。
 エールビール	ペールエール IPA スタウト ヴァイツェン ベルジャンホワイト など	エール酵母で醸すビール。フルーティーで芳醇な香りをまとったものが多い。豊かな味わいが楽しめるビール。

味わいチャート

ノンアルコールビールに
とろみつけた際の「味わい」の変化



ノンアルコールビールへのとろみづけの方法（反転回旋法）の詳細はこちら



左から、スタウト、IPA、ピルスナーA、ピルスナーB、シュバルツのとろみづけ後の写真

嚥下調整食のマリアージュレシピご紹介

料理と飲み物の組み合わせを指す際に「ペアリング」や「マリアージュ」という言葉が使われますが、それぞれ似ているようで実際には異なる概念です。ペアリングは「料理と飲み物を組み合わせること」自体を指すのに対し、マリアージュは「料理と飲み物、それぞれの味わいが引き立て合い新たな味わいを生み出す」ことを指します。飲み込みにくくなっても食事を楽しめるよう、とろみつきノンアルコールビールと嚥下調整食のマリアージュをご紹介します。



ふわっと柚子胡椒バンバンジー

まとめるこ easy で作る、咀嚼機能が低下した方にも食べやすい鶏肉料理

エネルギー たんぱく質
119kcal 4.9g

ホップの香りと柚子胡椒の香りが相乗効果を生む。ピルスナーの爽快な味わいと心地よい苦みが鶏肉の旨味とソースのコクを引き立て味わいをまとめる。

材料(4人分)

ふわっとサラダチキン	
・まとめるこ easy	1本(2g)
・市販のサラダチキン	200g
・水	200ml
ふわっときゅうり	
・まとめるこ easy	1本(2g)
・きゅうり	50g
・水	25ml
たれ	
・めんつゆ(二倍濃縮)	大さじ1
・マヨネーズ	大さじ3
・ゆずこしょう	小さじ1/2



コーンカレー風味ポテトチーズ焼き

エンジョイクリームを加えてエネルギーとたんぱく質をオンしたポテトチーズ焼き

エネルギー たんぱく質
114kcal 4.8g

ホップの香りとスパイシーなカレーの香りの相乗効果。コーン、チーズ、ビールの麦、エールの豊富な香りの一体感。濃厚なコーンカレーをIPAの苦みが引き立てすっきりさせ、次の一口へ誘う。

材料(2人分)

エンジョイクリーム(コーンスープ味)	60ml
クラフトとろけるスライスチーズ	1枚
じゃがいも	1個
カレー粉	小さじ1/2
塩	少々
ブラックペッパー	適量



密りんごはんぺんチーズボール
×
とろみつきシュバルツ



ふわっと生ハムのせエンジョイゼリー
(プレーン)
×
とろみつき IPA



エンジョイゼリー
(コーヒー味)
×
とろみつきシュバルツ

これらレシピの詳細や
その他のレシピは
こちらからご覧いただけます



監修者コメント

ビール(ノンアルコールビール)は、そのものが“おいしい”飲み物ですが一緒に食べる食事との組み合わせによってもその味わいは変化していきます。嚥下が困難な方も、乾杯の瞬間を分かち合い、無限に広がるビールと料理のマリアージュをいつまでも楽しんでもらいたいと考えています。

