

炭酸の力で、嚥下機能をサポートする安心・美味しい“エバースマイル炭酸とろみ飲料 レモンスカッシュ味”が介護食品・スマイルケア食コンクールで金賞を受賞！病院・介護施設向けのサンプリングキャンペーンを開始

炭酸の力で、嚥下機能を支援する嚥下が困難な方のサポートドリンク。

容器メーカーのパイオニア大和製罐株式会社（本社：東京都千代田区）は、介護食品事業ブランド「エバースマイル」から昨年12月に販売開始した“炭酸とろみ飲料 レモンスカッシュ味”（以下、炭酸とろみレモンスカッシュ）の第8回介護食品・スマイルケア食コンクール（主催：日本食糧新聞社）金賞受賞の感謝を込めて、一人でも多くの嚥下困難者の方々と介護施設のスタッフの皆様へ本商品を試飲していただくため、期間限定サンプリングキャンペーンを実施します。

“炭酸とろみレモンスカッシュ”は、「もう一度、炭酸を飲みたい」「あの懐かしい味を美味しく飲みたい」というご要望を受け、嚥下困難者様の生活を豊かにするために、嚥下機能をサポートするドリンクとして開発されました。

販売以来、介護施設の担当者様から「水分を自分から摂取してくれるようになった」「喫食意欲が高まった」「嚥下反射が起きた」「意識が回復した」など、数々のご好評の声が寄せられています。

これらの声を裏付けるように、最近の研究では炭酸飲料のもつ炭酸感が、脳の嚥下調整機能に刺激を与える効果があることがわかってきました。この機会にエバースマイルが自信をもって提供する”炭酸とろみレモンスカッシュ”をぜひお試しください。

● [キャンペーン概要]

本キャンペーンにご応募頂いた病院・介護施設のご担当者様や介護従事者の皆様から、期間限定で先着1,000施設様へ「炭酸とろみレモンスカッシュ」のサンプル商品を無料で配布いたします

○応募期間：2023年9月29日(金) 10:00～11月29日(水) 23:59

○応募方法：対象商品の特別WEBサイト（パソコン・スマートフォン）から応募、またはお電話でご応募いただけます。

特別WEBサイト：https://www.ever-smile.jp/carbonated_drink/product01.html

応募受付フリーダイヤル：0120-266-440（応募受付時間＝月～金曜日/9:30～17:15）

※特別WEBサイトからサンプルをご応募の際は、下記の手順に沿って必要事項を必ずご入力ください

①サンプル申込をクリックいただくと、サンプル申込画面が開きます。

サンプル内容をご確認いただき、ご注文手続きへをクリックし、次の画面へお進みください。

②お客様の情報画面に進みましたら、必要事項をご入力ください

③会員登録して（もしくは会員登録せず）次へすすむをクリックしてください

④お支払い方法ページに進みましたら、通信欄がございますので、ご職業とお勤めの施設名を必ずご入力ください。

※上記のご職業、施設名がない場合、無効とさせていただきます。

○対象商品：エバースマイル炭酸とろみ レモンスカッシュ味 6缶セット、

内容量（1本あたり）：100g



※商品のイラストはイメージです

○送付方法：送料無料、ご住所確認のうえ、ご応募の順番に送付

※ご住所により送付が遅れる場合がございます

〈キャンペーンに関する注意・禁止事項〉

※本キャンペーンは介護・医療従事者が対象となり、一般消費者の方は対象外とさせていただきます。

※サンプルの在庫がなくなり次第、予告なく本キャンペーンを終了する場合がございます。

※サンプル申込は1法人又は1送付先あたり1回限りとさせていただきます。1回（6本）以上のご要望がある際はお電話にてお伝えください。サンプル申込みについては要検討となります。

※サンプル品は介護従事者や対象者の方への試飲を目的とし、転売等の行為は禁止とさせていただきます。

● [炭酸とろみレモンスカッシュの特長]

・そのまま飲める炭酸のついたとろみ付き飲料です

・粘度は「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（とろみ）：薄いとろみ」に準拠しております

・手間のかかるとろみ付けが不要で、炭酸飲料へのとろみ付けによる吹きこぼれや、ダマはなく、介護現場の負担を軽減、出来上がりまでに時間がかかる、せっかく作ったのに炭酸感がないといったご不満

はありません

- ・常温保管ができ、いつでも均質なとろみで分離せず安心して飲めます
- ・再栓可能なボトル缶だから、少量ずつ飲めます
- ・食前の摂取で自然な嚥下反射を促進する効果が期待できます

◎商品名：エバースマイル炭酸とろみ飲料 レモンスカッシュ味

◎商品情報

- ・規格：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(とろみ)：薄いとろみに準拠
- ・原材料名：増粘多糖類、炭酸、酸味料、甘味料（アセスルファムK、スクラロース）、香料
- ・内容量（1本あたり）：100g
- ・賞味期限：製造後1年間

◎栄養成分表示（1本あたり）

エネルギー3kcal、たんぱく質0g、脂質0g、炭水化物1.2g、食塩相当量0.02g

◎アレルギー物質

なし

• [専門家コメント]

令和健康科学大学リハビリテーション学部 理学療法学科 森下 元賀教授



Q：炭酸飲料と嚥下反射の関係について教えてください

A：炭酸による喉への刺激と、スムーズな飲み込みには深い関係があるという事が最近のメカニズムの仮説になっています。味のない炭酸水と炭酸飲料を比べると、味のない炭酸水は嚥下に影響が少なく飲み込みにくく、味のある炭酸飲料は飲み込みやすいことが、高齢者の協力で分かりました。炭酸自体が良いということもありますが、それ自体が好みである事も重要だと考えられます。

Q：炭酸によって飲み込みやすくなるといえるでしょうか？

A：現時点で分かっている事は、炭酸飲料自体が飲み込みやすく、咽せにくいということです。明確に分かってはいませんが、炭酸の刺激により、反射的に飲み込むという動作が起きるため、スムーズな飲み込みがもたらされると考えられます。

Q：炭酸飲料は飲み込みづらさを感じている人に適しているのでしょうか？

A：炭酸飲料は喉に適度な刺激を与えることで、飲み込む力を助けることができるのではと考えられています。これによりどのようなメリットがあるかといえば、海外の研究では炭酸水は嚥下困難者にも適していると言われています。食前酒のように、空腹時に少量の炭酸を入れる事は、身体にも良いと言われていて、お腹が膨らまない程度に炭酸飲料を飲む、あるいは糖分を取りすぎて血糖値を上げすぎない限りは、嚥下困難者にも推奨できるのではないかと考えられます。

〈森下 元賀教授プロフィール〉

専門分野は神経科学、摂食嚥下リハビリテーション学、予防医学。主に運動イメージを用いた脳卒中理学療法

をはじめ、口腔機能向上のための機器の開発、炭酸飲料を用いた嚥下機能改善効果をテーマに研究。

• [ご利用者様の声]

株式会社ベネスター代表取締役 大谷 望様

水も食事もほとんど摂ることができない重度の方が入所された当時の話です。その方は嚥下が弱く、誤嚥性肺炎もされたことがあるので、最初はとろみ付けしたお茶やスポーツドリンクを試していました。しかし、ほとんど飲めずに困っていました。

そんな時に“炭酸とろみレモンスカッシュ”を知り、元々コーラが好きだご家族から伺っていたので「これはいいかも」と思い、早速試してみました。スプーンで少量すくって、口元に持っていくと、口がもごもごと動き出しました。ご飯を食べさせる時は唇を開いて、隙間に食べ物を置くような感じだったので、まず口が動いたことに驚きました。そして自ら口を開けられたのでスプーンを入れてあげると、ふだんは飲みにくそうなのに、口を動かしてゴクンって飲み込まれたので、これにも驚きました。しかし、嬉しくてこちらが急いても、誤嚥するかもしれないので、ゆっくりやろうという感じになったら、Aさんが「早く飲ませてくれ」みたいな感じになっていました。この日は半分飲んだところで、疲れてお休みになったのですが、翌日には1本飲むことができました。それからは“炭酸とろみレモンスカッシュ”を飲んでから食事という流れにしたのですが、当初は3割ぐらいだったのが、最終的に8割ぐらいまで食べられるようになりました。ある日、その方が目を開けて女性スタッフを見ていた時、彼女が手を振ると表情が少し動いたので、冗談で投げキスをしたら、ニコッと笑ったそうです。これは、本当にすごいと思いました。

専門家ではないので科学的な根拠は分かりませんが、ここまで変わったきっかけの一つは、“炭酸とろみ”にあると思っています。この商品を通じて、刺激（炭酸）と味（レモンスカッシュ）があるものは嚥下にとっても重要だと実感しました。また、喉に流れるスピードもゆっくりなので、誤嚥のリスクを軽減しながら嚥下を促せるので、どこの施設でも取り入れやすい商品だと言えるのではないのでしょうか。

• [介護食品・スマイルケア食コンクールとは]

本コンクールは介護食品の品質向上、市場拡大を目的に、国内で販売されている優れた介護食品、同様の機能性を持つ食品を表彰するものです。”炭酸とろみレモンスカッシュ”は第8回コンクールにおいて、低栄養対応・食べやすさ・硬さ区分の妥当性・見た目の美しさ・コスト・おいしさ・機能性の評価で審査する「飲み込むことに問題がある人（嚥下困難者）向けの食品部門」で金賞を受賞しました。



- [エバースマイルとは]

摂食嚥下が困難な方へ食べる楽しさを提供し、QOL(Quality of Life)向上を目指した、ムース食やとろみ飲料のブランドです。



これからも食卓に笑顔を

- [会社概要]

大和製罐株式会社

〒100-7009 東京都千代田区丸の内2-7-2 JPタワー9階

- [お問合せ先]

大和製罐株式会社 営業開発部

03-6212-9744 (受付時間：平日月～金曜日 09:00～17:15)

大和製罐株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchlp/company_id/109360

- [お問合せ先]

大和製罐株式会社 営業開発部

03-6212-9744 (受付時間：平日月～金曜日 09:00～17:15)