

‘もぐもぐお惣菜ムース’は 現場の声から生まれました

- きざみ食・ミキサー食・ペースト食手間がかかり大変。
- 主菜は現場で作れても、副菜まで手が回らない。
- 朝食は、手が足りなくて大変。
- 機械の洗浄・殺菌が心配。
- 調理の必要がない。
- 患者様・厨房両方にメリットがある。

患者様に「昔なつかしいおふくろの味」
をムース食にして、口から食べる喜びを
もう一度味わっていただきたい！！