

嚥下フレンチ「スラージュ」の特徴と魅力

食の道ツナギスト代表・加藤英二

アート&サイエンス

歯科医師や専門家と数年かけて研究開発した科学的調整技術と医学的信頼性に基づき、そこにフランス料理ならではの技法と文化・感性で彩りされた嚥下フレンチが「スラージュ」です。

💡 スラージュの意味は？

フランス語で「ホッとする」「優しい」、ヒンドゥー語では「太陽」の意味です。その音の響きからも、温かくて優しい、明るいイメージが広がります。

潰しやすさ、飲み下しやすさ、片手でのすくいやすさなどに配慮し、誰にでも食べやすいフランス料理の総称として名付けました。



メニューは季節によって変わる場合があります

👤 嚥下食は、ほぼフランス料理

- ◇ピュレ、ジユレ、ムースなど、フレンチの特徴的な調理技術と理論が、摂食嚥下調整食の食形態に適しているため、フレンチの技法をそのまま活用することで、単なる”食べやすさ”を超えたテクスチャー(食感、香り、味わいなど)を表現できる。
- ◇柔らかい食感で変化がつけにくい分、単調にならないよう、多彩な食材とソースの香りのインパクトでメリハリをつけられるのも、フレンチならではの技法。
- ◇健常者が見ても楽しく、食してもおいしく、嚥下食とは気づかないほど、限りなくフランス料理。健常者の家族や友人と一緒に同じものを食べて楽しむことができるのが最大の魅力。

🍴 片手で食べられる安心フレンチ

- ◇一人ずつの嚥下機能の状態を事前にヒアリングし、とろみなど食形態のレベルは細かく調整。
- ◇お肉やお魚もお皿の上では一見硬そうに見えても、片手でスプーンで崩れ、口の中につぶれるほど柔らかくなるよう、調理法を工夫。
- ◇ナイフ&フォークを使わず、全て片手でスプーンで食べられる。
- ◇片手でもすくいやすい形状のお皿や、握りやすいグリップのスプーンなど食器にも配慮。
- ◇調理法や対応の判断が難しい場合は、医師や管理栄養士に相談し、状況により医師の同席など医療の専門家によるサポート体制も備える。

🎨 フレンチの美の感性で五感を活性化

- ◇食器、盛り付けなど、トータルな「美しさ」を大切に、五感で楽しむフレンチの文化は、見た目にも美しく、身体だけでなく、心にエネルギーを与える。
- ◇五感で楽しめることこそが、「またあれを食べたい」と楽しみにするモチベーションにもなり、生きる活力につながる。
- ◇主に安全面と栄養価が配慮されてきた、これまでの「病院食」「介護食」「嚥下食」に、フレンチの感性で彩りと希望を添える。