祝 40 周年

アルファ・クラブ&Wismettac

記念企画！

ALPHA CLUB × Wismettac

「食べ方リハビリ」のために考え抜かれた おせち

今年３月の会報誌にて紹介した「凍結含浸法」を活用し、
胃なし病を抱える皆様のための特別なおせちを企画しております
４月に実施した試食モニターにて寄せられた、皆様からの声をもとに心を込めてお作りします

「食べ方リハビリ」のためにお勧めしたい４つの要素

- 酵素によりたんぱく質があらかじめ分解され、消化・吸収されやすい性質に
- 凍結含浸法を用いた食品だからこそ、術後、食べづらくなった食品にもチャレンジできる
- 食材ひとつひとつが、スプーンでつぶせるやわらかさ
- 食べたい部分だけ解凍すれば、少しずつ食べられる

※ 提供イメージ

※ 本品は、一般食品であって、消費者庁長官による個別の審査を受けたものではありません

青木照明先生監修

凍結含浸法によってつくられた食品は、胃切除後に必要な「食べ方リハビリ」に最適の食材です。胃切除後のハンディキャップを補いながら、手術後に食べられなくなった食品にチャレンジするためにもお勧めできます。アルファ・クラブ設立４０周年を記念して、この技術を駆使した特別なおせちをアルファ・クラブ会員の皆様に紹介したいと考えております。一年のはじめに、「食べ方リハビリ」に挑戦しましょう。（アルファ・クラブ代表理事　青木照明）

一般向け価格　１５，０００円(税別・送料込)のところ、
※１６，２００円（税込み・送料込）

１１月３０日(火)までのご予約で
アルファ・クラブ会員様 特別価格

(税別・送料込)
１２，０００円
※１２，９６０円（税込み・送料込）

お料理について

※ 提供イメージ

おしながき

栗きんとん
紅白なます
蓮根梅和え
紅白かまぼこ
■ 牛肉の八幡巻き
黒豆
■ ローストポーク
かにしんじょう
帆立と海老の旨煮
煮しめ
□ 銀だらの西京焼き

- 冷凍でお届けいたします
- お召し上がりの際は、事前に冷蔵庫で解凍して下さい
- 数日に分けてお召し上がりになる場合は、召し上がる分のみ解凍して下さい
- 解凍後は、お早めにお召し上がり下さい

体調や好みに合わせて、料理の入れ替えが可能です

◎入れ替え可能な料理

～お肉が食べづらい方向け～

■ 牛肉の八幡巻き
■ ローストポーク
… 別のお魚料理と入れ替えができます

※ いずれかの料理の入れ替えは承っておりません（両方の料理が入れ替わります）
予めご了承下さい

～お魚が食べづらい方向け～

□ 銀だらの西京焼き … 別のお肉料理と入れ替えができます

帆立の旨煮

ひとつひとつが
スプーンでつぶせるほどやわらかく
おなかにやさしいお料理です

煮しめ

食べたいぶんだけ解凍すれば
お好きなときに、
お好きな量が食べられます

「長寿」を象徴する海老や
「健康」を象徴する黒豆など
良き将来を願う料理が詰められています

食材のこだわり

「食べ方リハビリ」のために考え抜かれたおせちは、凍結含浸法という特許技術を用いて作られています

～凍結含浸法について～

消化にやさしい

素材のかたちそのまま

栄養価が保持されやすい

バナナでつぶせるやわらかさ！

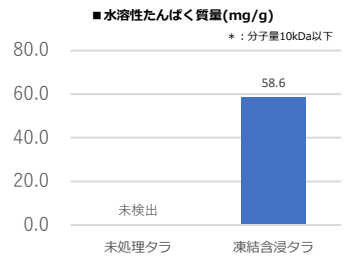
酵素の作用で、食物を軟化させる食事支援食の製造技術です。
（特許番号：第3686912号他）

酵素によってあらかじめたんぱく質が分解され、消化にやさしく、栄養価はそのまま、見た目は素材そのものの美しさが保たれ、噛み砕きにくい食品でも口の中でとろけるようなおいしさになります。

～通常の食材との比較～

● たんぱく質があらかじめ分解され、消化・吸収にやさしい性質に

●未処理タラと凍結含浸タラの水溶性たんぱく質量(*)の比較



※95℃以上で加熱した際の10kDa以下の水溶性たんぱく質量
出典：広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター

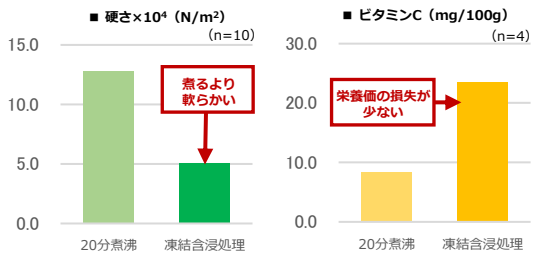
凍結含浸法によってたんぱく質が分解され、
一部が吸収されやすい水溶性に変化しています。

（例）タラに含まれる**たんぱく質の少なくとも1/3量※が吸収されやすい水溶性に**なっています。

※日本食品標準成分表2015年版（七訂）
＜魚類＞（たら類）　すけとうだら　生　（たんぱく質量：17.4g/100g）
及び広島県立総合技術研究所 食品工業技術センターの実験結果より算出

● やわらかく、栄養価の損失が少ない

●ブロッコリーのビタミンC含有量と硬さの比較



出典：広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター

胃を失うと消化吸収の働きが悪くなるため、**あらかじめ消化された食品や栄養剤が勧められます。**

一般的に、消化をよくするために「煮る」「茹でる」などの調理法がすすめられますが、栄養素の種類によっては栄養価が下がるものもあります。

凍結含浸法は、**煮るより軟らかく、栄養価の損失を少なくすることができます。**

ご予約方法 下記のいずれかの方法からお申し込み下さい

先行予約：１１月３０日(火)まで

※申し込み完了後、ウェブ・FAXの申し込みについては翌営業日以内に
申し込み受付け確認につき折り返しご連絡いたします

（1）「ウェブ」からのご予約

左記のQRコードを読み込み、必要事項を入力の上送信して下さい

※QRコードが読み込めない場合、アルファ・クラブ事務局alpha.club.jimukyoku@gmail.com 宛に
下記FAX送信用申込用紙に記載されている必要事項を記入のうえ、
メールを送付して下さい

（2）「電話」からのご予約

０３-５９５５-７６６５に電話し、「おせち予約希望」の旨をお伝え下さい

（受付窓口）アルファ・クラブ事務局
（受付時間）月～金曜日　10：00～16：00　祝日除く

※電話の場合、事務局員が不在の場合があります
その時はおかけ直しいただくか、留守電に「おせち予約希望」の旨、お名前、電話番号を残して下さい
折り返しお電話を致します

（3）「FAX」からのご予約

下の表に必要事項を記入のうえ、０３-５９５５-７６６５へ送付して下さい

ご注文者様（ご請求先）			
フリガナ			
お名前	様		
ご住所	〒　　ー （都・道・府・県）		
電話番号		メールアドレス	
注文確認のご連絡先	□メール □電話（午前中/日中/17時以降～）	会員/非会員	□アルファ・クラブ会員（個人会員・賛助会員） □アルファ・クラブ非会員

お届け先（お届け先が上記と異なる場合はご記入下さい）			
フリガナ			
お名前	様	電話番号	
お届け先ご住所	〒　　ー （都・道・府・県）		

商品名	価格	数量	購入内容
「食べ方リハビリ」のために考え抜かれたおせち	会員様価格：12,960円（税込・送料込） 一般向け価格：16,200円（税込・送料込）	個	□基本おせち □入れ替えおせち(お肉が食べづらい方向け) □入れ替えおせち(お魚が食べづらい方向け)

■返品・交換について　12月15日以降のご注文の取消し、返品はお受けしておりません。あらかじめご了承下さい。

■会社情報　Wismettacフーズ株式会社　TEL 03-6870-2180
〒103-0022　東京都中央区日本橋室町三丁目2番1号 日本橋室町三井タワー15階

当社ではお申込書にご記入のお客様の個人情報は、下記以外では使用いたしません。
1.おせち料理販売業務全般に使用いたします。尚、お伺いいたしました内容についての確認のため、お電話させていただく場合があります。
2.当社のサービス・商品の改善、マーケティング等の目的のため個人を特定しない形で統計的情報として使用いたします。
3.当社からお客様に今後の製品等でご案内や情報をお届けするために使用いたします。