

From "hard-to-eat" to 从“难吃”到享受美食。

Patented enzyme technology
专利酶技术彻底改变长者的“餐食”。

Looks
外观一致

Tastes
味道依旧

Retains
保留营养

And becomes tender enough to mash
而且变得足够柔嫩，可以用舌头化开。

Patent
(Publicly
已公开)

Enzyme-Based Food Softening Technology
Maintains the original shape, color, and
nutrition of ingredients while making
food safer and easier to eat.



Do you have
您有以下困扰吗？

- ✓ 咀嚼或吞咽困难
- ✓ 食欲不振
- ✓ 难以吞咽的食物
- ✓ 难以咀嚼的食物
- ✓ 准备工作耗时
即使切小块也太硬
- ✓ 烹饪负担重

Our patented
我们的专利酶技术
可以为您解决一切。



外观如同“正餐”的护理食品

Regular Meal



VS

Tenderized Meal



Looks the same. Amazingly tender.
外观一致。柔嫩得惊人。用舌头就能化开。容易吃，好吞咽！

肉类菜肴



鱼类菜肴



蔬菜



竹笋



西兰花



莲藕



我们的专利酶可以做什么



保持原貌和味道
保留外观和美味。



维持营养价值
在预处理期间最大限度地减少营养损失。



口感柔和温和
足够柔嫩，可以用舌头化开。



降低误咽风险
食用和吞咽更安全。



缩短烹饪时间
也支持大批量烹饪。

适用单位：医院 护理之家 送餐服务提供商 中央厨房 学校午餐计划 家庭送餐 长者送餐服务

Patented enzyme technology
专利酶技术创造了新的护理食品业务。



为您介绍我们的解决方案



More joy in eating,
享受美食。每天享受美味佳肴。



Reduced caregiver workload
减轻护理人员负担。减轻餐食准备时间。



Labor-saving & efficient
省力高效。即使员工人数较少也很理想。



New business opportunities
新业务机会。进军不断增长的
护理食品市场。

The future of food is

“食物的未来是“柔嫩”的。”

A better texture.
A better tomorrow.



Soft Care Food Solutions
Powered by Patented Enzymes
软化护理食品解决方案由专利酶驱动

Consultation Accepted

电话
03-5614-1896
[营业时间] 周一至周五 9:00-17:00



Contact Us
We're happy to answer
your questions.

info@harimasp.com

NIHON MIRAI CO., LTD.
日本未来有限公司