

体験導入ワークショップ（機器貸出） ～介護テクノロジーマッチングに向けて～

介護テクノロジー紹介シート

企業名 : ギフモ株式会社

企業 URL : <https://gifmo.co.jp/delisofter/> (ハイパーリンクを挿入しておいてください)

※ A4 2面（裏表）一枚に、1機種の情報が入るよう、以下をご記入ください。

1 製品／サービスの活用場面 下記の項目で、あてはまる主なものに○をつけてください（複数回答可）

- 居室 トイレ 個室 個室脱衣所 特殊浴槽 特殊浴槽脱衣所
■食堂 ■多目的ホール（共有リビングスペース） 看護・介護ステーション リハビリ室
会議室 事務室 送迎車 その他（)

2 製品／サービスの分類 下記の項目で、あてはまる主なものに1つに○をつけてください

- 見守り支援 移乗支援 移動支援 入浴支援 排泄支援 ■食事支援
リハビリ支援 介護記録等 介護業務支援 居室環境等管理支援 ヘルスケア
その他（)

3 製品／サービスの特徴

きざみ食等原型が何かかわからないお食事
で食の楽しみがなくなる。

に対し、

見た目と味はそのまま舌で潰せる、歯茎
で潰せる食事を提供

することができる

4 製品／サービスで期待できる効果 下記の項目で、あてはまる主なものに○をつけてください（複数回答可）

- 介護者の身体的負担軽減 ■介護者の精神的負担軽減 介護スタッフ間の連携強化
被介護者の安全確保 ■被介護者の QOL 向上 ■被介護者と介護スタッフとのコミュニケーション充実
人材育成・定着促進 ■周辺業務の効率化・省力化 業務全体のマネージメント向上

5 製品／サービス名・写真

製品名／サービス名 : DeliSofter (デリソフトー)

製品／サービスの URL : <https://gifmo.co.jp/delisofter/> (ハイパーリンクを挿入しておいてください)

製品／サービスの写真・動画 ※1機種の写真や動画 URL を載せてください

デリソフトーの紹介動画

<https://www.youtube.com/watch?v=zNLz3GTKZ6c>



6 製品／サービスの概要（想定価格も含む）

家族の手料理や市販のお惣菜等、出来上がったお料理を見た目と味をそのままやわらかくなる調理機器です。
食形態を UP する訓練にも使用して頂けます。

価格：60,900 円（税込/送料込）

7 製品／サービスの主な対象者 下記の項目で、あてはまる主なものに○をつけてください（複数回答可）

- 介護者（施設ケア） 介護者（在宅ケア） 被介護者（施設ケア） 被介護者（在宅ケア）
 リハビリ利用者（集団） リハビリ利用者（個別） 管理者（スタッフ管理） 管理者（利用者管理）

8 想定している被介護者の状況

想定できていない・検討中 → ⑨ にすすむ

被介護者の状態無関係に利用可能 → ⑨ にすすむ

被介護者の状態次第にて利用可能 → 下記の項目毎で、あてはまる主なものに○をつけてください（複数回答可）

介護保険制度 要介護認定

- 要支援 1、2 要介護 1 要介護 2 要介護 3 要介護 4～5

障害高齢者の日常生活自立度（寝たきり度） 参考：厚生労働省「障害高齢者の日常生活自立度(寝たきり度)」

- 自立 ランク J（生活自立） ランク A（準寝たきり）

- ランク B（寝たきり／座位保つ） ランク C（寝たきり）

認知症高齢者の日常生活自立度 参考：厚生労働省「認知症高齢者の日常生活自立度」

- 自立 ランク I ランク II（a・b） ランク III（a・b） ランク IV ランク V

自社独自の分類

9 製品／サービスの使用上における制限（身体面・環境面含む）・禁忌及び注意事項

- ミキサー食相当の仕上がりには対応していません。
- 以下の食材はやわらかくなりにくいので、料理の中に含まれている場合は取り除いてください。
（れんこん、ごぼう、筍、豆類、きのこ類、イカ、タコ、貝類、練り物、鶏むね肉、ささみ、成型肉、餅、パン、卵焼き）
- 肉などのたんぱく質は、時間が経つと「冷える・乾く」等の理由で固くなり食べづらくなります。

10 製品／サービスの導入事例（写真やイメージ図含む）

活用事例：<https://gifmo.co.jp/delisofter/case>

