

—— ごあいさつ ——

口や歯の健康にかかわる歯科医療は、人々のQOLの向上に直結しています。
故に「生きる力を支える医療」として一層の役割を果たすことが求められております。

歯科医療の専門家向け製品・サービスをご提供する株式会社ジーシー（GC）が、
「食」と「歯科医療」の関連の重要性を多くの方々にお伝えする場として開設した施設が Kamulier です。
2013年9月の開設以来、閉店までの8年間の取り組みをご報告させていただきます。

歯科医療の専門家向け製品・情報ご提供の場



GC Corporate Center



GC R&D Center

食の支援と口腔ケアをきっかけに多くの皆さまとつながる場

みんなが
楽しめる

みんなの
口腔健康を
向上

みんなが
笑顔になる

みんなが
おいしく
食べる

みんなが
美しさを
保てる



EASY TASTYLE
Kamulier

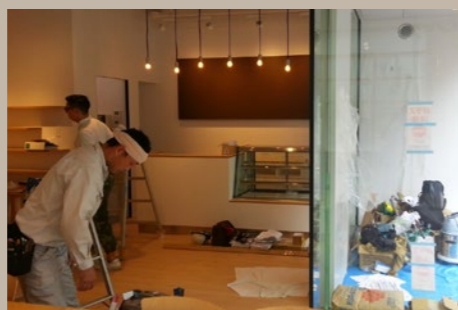
食べて幸せ、明日のえがお

高齢者やお口の機能が低下した方への食の支援と口腔ケアをきっかけに
“様々な人々が出会う場”と“おいしい食事を楽しめる生活スタイル”を
ご提案するコミュニケーションカフェ

8年間のあゆみ

2012

- ・12月 企画スタート



施工中!

2013

- ・1月 事業計画スタート
- ・6月 店舗名決定
- ・9月 Kamulier オープン (9/18)
- ・11月 料理教室開始!
- ・12月 オリジナルクリスマスケーキ登場!



オープニングセレモニー

2014

- ・4月 オリジナル EASYSWEETS を発表 (桜もちやティラミス)
- ・6月 EASY SWEETS の通販を開始 (TEL & FAX 注文のみ)
- ・8月 オリジナルスムージーのテイクアウト開始!
- ・10月 日本空間デザイン協会特別賞 (企画・研究賞)
- ・11月 グッドデザイン 2014 受賞
- ・12月 NHK Eテレ「農林水産省介護食シンポジウム」にて店舗活動が紹介。

2015

- ・2月 ベンクト・エングストローム先生、舘村歯科医師によるセミナー「姿勢・嚥下・口腔機能向上へのアプローチの実際」開催
- ・3月 「健康寿命延伸のための歯科医療・口腔保健 世界会議 2015」出展
- ・5月 ランチ提供開始
- ・6月 「歯と栄養のプチセミナー」開催



世界会議 2015 出展の様子

2016

- ・1月 (株)宮源とのケアレストラン開始
- ・2月 口腔ケア・口腔リハビリ実習セミナー (黒岩恭子先生)
- ・8月 情報サイト『介護ポストセブン』(小学館)にてレシピ動画提供開始
- ・11月 Kamulier×スマイルケア食の料理教室開始!

2017

- ・1月 Kamulier×(株)宮源の小児の嚥下食料理教室が好評!
- ・2月 江東区城東南部保健相談所にて区民セミナーを開始!
各区の区民センターで Kamulier の管理栄養士・歯科衛生士が講演
- ・7-8月 ソフトクリーム&かき氷のテイクアウト開始
- ・9月 介護施設の秋祭りにて「とろみソーダ」を提供し、好評に!
- ・9月 - 海外からのお客様が多数来店
- ・11月 ネットショップ「Kamulier.com」スタート

2018

- ・1月 KAMU 噛む料理教室にて栄養 × 口腔ケアの複合的な教室を開始
甲斐のぶをさんのベビー用フォークやスプーンも開発&販売
- ・5月 離乳食 × 口腔機能の教室を開始
御茶ノ水 UD 研究会にユニバーサルフード担当として参加
- ・7月 介護食の防災食のセット販売を開始

2019

- ・1月 海外日系婦人協会への介護料理セミナー「男の介護食教室 TokyoEat」の協賛 & 会場提供
- ・1月 「東京都アクセシブルツーリズム」好事例として紹介される。
同シンポジウム・セミナーにて講演
- ・2月 アサヒ食品のキャンペーンプレゼント品に EASYSWEETS が選ばれる。
- ・8月 大妻女子大学家政学部主催 管理栄養士向け講座にて講師



ネットショップ画面

2020

- ・4月 新型コロナウイルス感染症拡大を受け対面販売を一時休業
テイクアウトランチ販売
- ・7月 Facebook、Instagram スタート
- ・9月 Web を使ったセミナー参加が増える
バーチャル福祉機器展に出展・スナックとろみに参加

2021

- ・1月 ZOOM セミナーやラジオへ出演
- ・4月 全国どこでも送料 385 円でお届け可能な「ネコポス」で雑貨やカトラリー販売
- ・9月 閉店 (9/30)

Kamulier がご提供してきた4つのサービス

CAFE & EASY SWEETS

パティシエ辻口博啓氏 × 歯科医療 × 栄養の専門家による、飲み込みやすさに配慮したケーキの製造とともにカフェ空間をご提供。



【EASY SWEETS (2013～2021年9月末)】
オープン時に4種類から始まったケーキは8年間で50種類へ増えました！

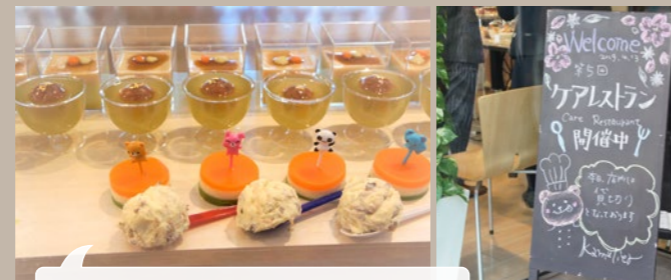
👑 ケーキ売上人気ランキング 👑

※2017年11月～2021年4月までのネット販売数
※アソートは除く

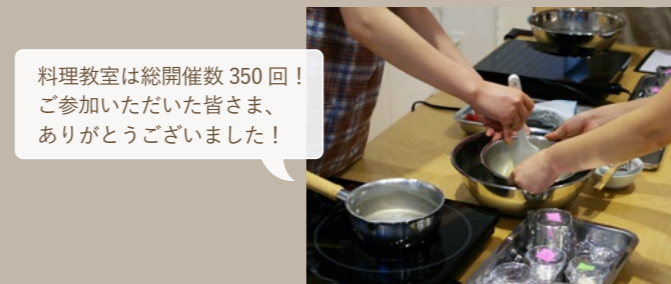
- 1 いちごのショートケーキ
- 2 まっचा × ショコラ
- 3 マンゴー × パッションフルーツ
- 第4位 キャラメルショコラバナナ
- 第5位 モンブラン
- 第6位 桜もち風ケーキ
- 第7位 ふわとろティラミス
- 第8位 ピスタチオいちご
- 第9位 カシスオレンジ
- 第10位 和みかん / ゆずハチミツ

KITCHEN WORKSHOP

食べやすく、飲みこみやすく、見た目にも配慮した嚥下食の料理教室を開催。
レトルトも活用し、家庭での作りやすさにも配慮しました。



やわらか食だらけのパーティーメニューで華やかなケアレストランを開催！



料理教室は総開催数 350 回！
ご参加いただいた皆さま、
ありがとうございました！



食支援イベントで「むせない」
簡単おやつ作りのデモを
Web配信！
もみじ饅頭や市販品を
アレンジで食べやすく！

EASY SELECTION

約 250 種類の様々なレベル別のレトルト介護食やとろみ調整製品と、美しくて使いやすい食器やカトラリーを実店舗とネット通販にて販売。



EASY SWEETS を食べていただくためには素敵なツールも欲しいという想いでオリジナルスプーンを開発！いつも入荷待ちでご不便をおかけいたしました。レトルト食品は実物を見ながら購入できるため好評でした。



器に引っかかりがあるので、
すくい易い器やモノを載せていても
滑りにくいトレイなどが人気商品でした。



レトルト食品がズラリと並び、冷凍商品などは試食用に購入・ご提供して、食感や味を確認もできました！

Kamulier SUPPORT

管理栄養士と歯科衛生士がお口の状態と栄養バランスを考えて最適な商品をアドバイス。
GCのデンタルケア製品もご案内しました。



あなたにピッタリの口腔ケア用品をご紹介します

若い方

歯イラシタイン
B-10
M/S



むし歯が
気になる方向け
(通常サイズ)

健康な歯ぐきに適した、
汚れを効率的に落とせる
歯ブラシです。

歯イラシタイン
B-20
M/S



むし歯が
気になる方向け
(コンパクトサイズ)

手や口が小さい方でも
持ちやすく磨きやすい、
コンパクトな歯ブラシです。

..... 35 歳頃

歯イラシタイン
P-10
M/S



歯周病が
気になる方向け
(通常サイズ)

腫れたり痛んだりする
歯ぐきにもやさしい形状。
先の細いテーパー毛が、
歯ぐきのすき間や奥の汚れも
落とします。

歯イラシタイン
P-20
M/S



歯周病が
気になる方向け
(コンパクトサイズ)

歯ぐきにやさしい歯ブラシの
女性向けコンパクトサイズ。
先の細いテーパー毛が、
歯ぐきのすき間や奥の汚れも
落とします。

年配の方

その他、嚥下障害用ケア用品の紹介
舌クリーナー・粘膜用スポンジブラシなど

Kamulier が残したいもの

8年間の活動の中では様々な方々・企業様にお世話になりました。
これまで Kamulier でご紹介してきたことの、ほんの一部ではありますが
皆さまのこれからの暮らしに役立つ情報をトピックス的にご紹介いたします。

Kamulier の活動で広がった輪

「嚥下障害について」「嚥下障害があっても暮らしを楽しめる」ことについて、
Kamulier をきっかけに知ることが出来た、というお声を数多くいただいて参りました。
Kamulier 閉店後も、当店のような「噛むこと・飲みこむこと」をテーマにした
情報発信・交流する場所・暮らしを豊かにする取り組みが広がることを願っております。

やわらか食・レトルト食購入について

ヘルシーフード株式会社

URL : <https://www.healthy-food.co.jp/>

イーエヌ大塚（「あいと」）

URL : <https://www.ieat-onlineshop.jp/ic/cat-000>

口腔リハビリテーション多摩クリニック 食のサポートステーション はつらつ

URL : http://dent-hosp.ndu.ac.jp/nduhosp/tama-clinic/10_5d49bcd019d2_5d49be10bb982/index.html

嚥下食レシピについて

『いっしょに食べよ！～病院の栄養士が考えたおいしい嚥下食レシピ』（ライフサイエンス出版）

URL : http://lifescience.co.jp/shop2/index_0114.html

株式会社 宮源

URL : <https://miyagen.net/>

使いやすく美しい暮らしの道具

COOCAN++

URL : <https://www.coocan.com/netshop/>

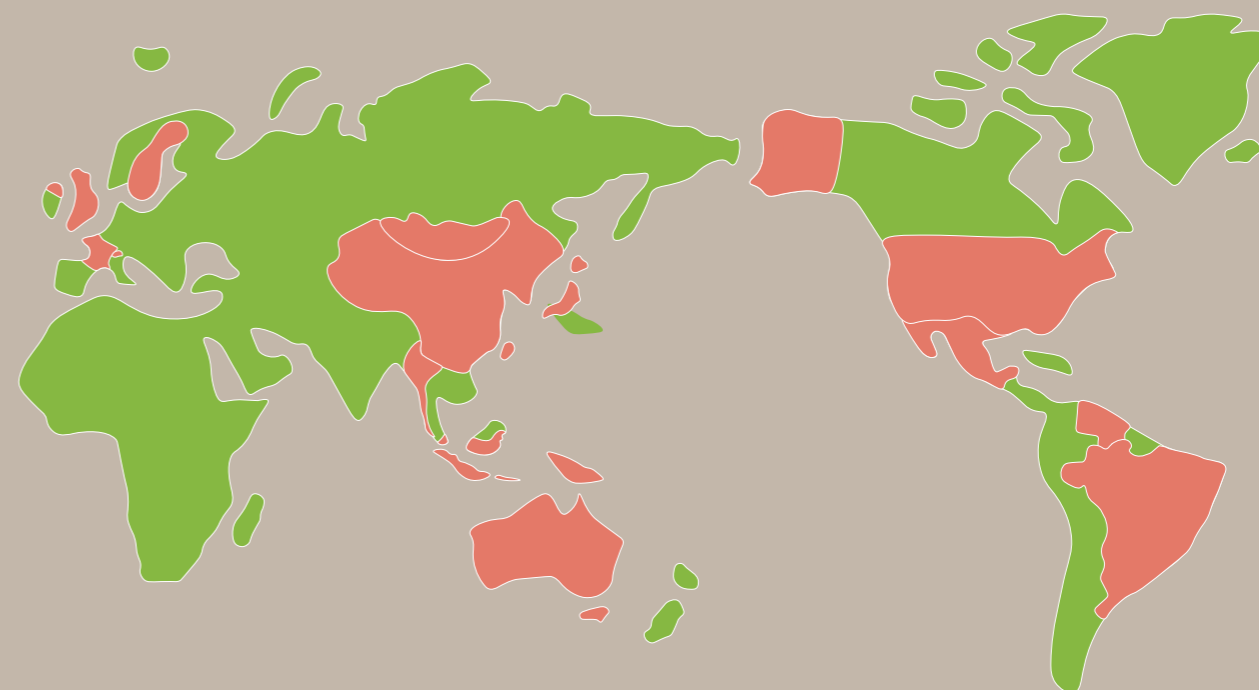
GC 製品の購入について

ジーシー製品をお取り扱いいただいている歯医者さんへご相談ください。

ご来店いただいたお客様は世界中から

・Kamulier のお客様は日本国内のみならず、中国、香港、韓国、台湾、モンゴル、シンガポール、ミャンマー、インドネシア、オーストラリア、イギリス、フランス、スウェーデン、スイス、アメリカ合衆国、メキシコ、ベネズエラなど、世界中からお越しいただきました。

・日本国内では、2017年にECサイト開設以来、ほぼすべての都道府県からケーキのご注文がありました。



 Kamulier にご来店いただいたお客様の国

—— 大好評の Kamulier オリジナル ——

8年間の活動の中で、たくさんのオリジナルグッズ・オリジナル商品を開発しました。
「お口から食べる幸せ」を考え抜いた、こだわりの制作物をご紹介します。

ケーキに乗せる
メダルもオープン時から
オリジナルです。



パンフレットや
メッセージカードにも
想いを込めて



嚥下が苦手でも
“おいしく飲める！”
と大好評でした



大人気！とろみソーダ

口に入れやすく、
すくいやすい人気の
オリジナルスプーン



Kamulier スプーン

ケーキの美味しさを
保ったまま安全に
持ち帰れます！



保冷バッグ

GC オリジナルの
デンタルケア製品を
豊富に取り揃えました！



やわらかくて飲みこみやすい食事の基準

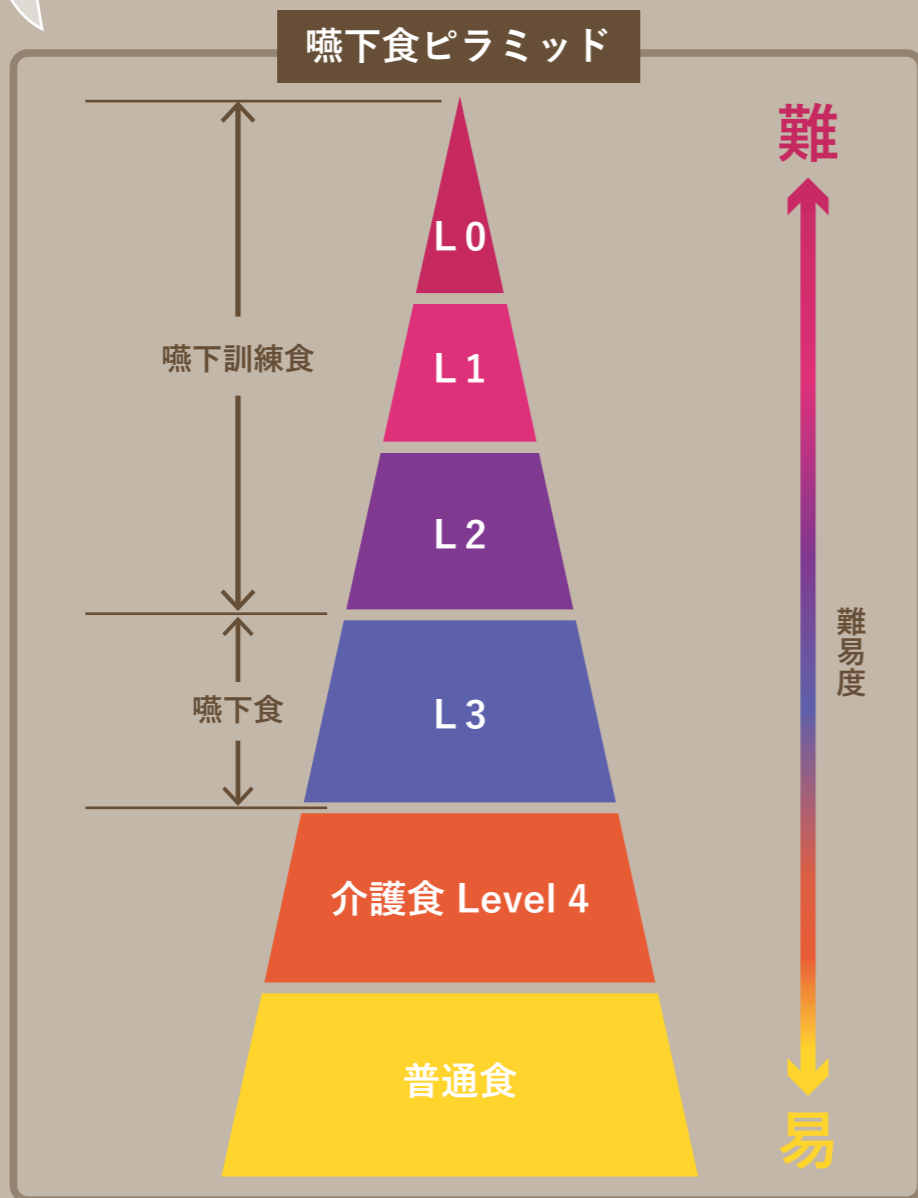
咀嚼力や飲み込みの力が弱くなった方には、どのような食事・食材が適しているのでしょうか？

医療や介護にかかわる方々の連携を進めるためには、やわらかくて飲み込みやすい食事に対する共通の基準が必要です。

ここでは、日本摂食嚥下リハビリテーション学会作成の「嚥下食ピラミッド」および「嚥下調整食学会分類 2013」をご紹介します。

2004

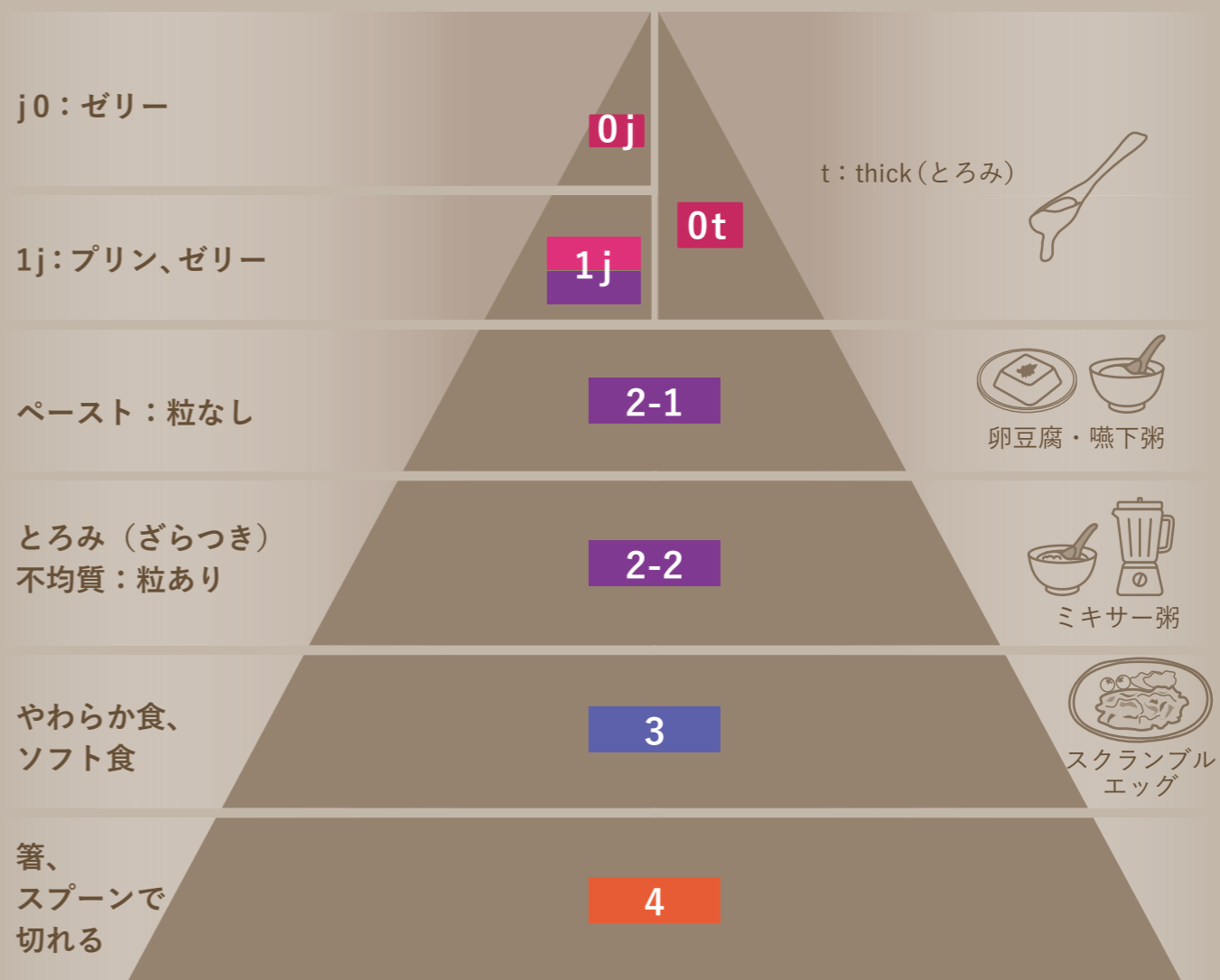
すべての食事を摂食・嚥下の難易度に基づいて、普通食から嚥下食までの6段階にレベルを分類し、物性条件を基準化。
(第10回 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会作成)



2013

嚥下調整食を「食事」「とろみ」の分類で構成し、統一基準や統一名称をもって、段階分類を示しました。(日本摂食嚥下リハビリテーション学会)

嚥下調整食学会・新基準 2013 コード分類



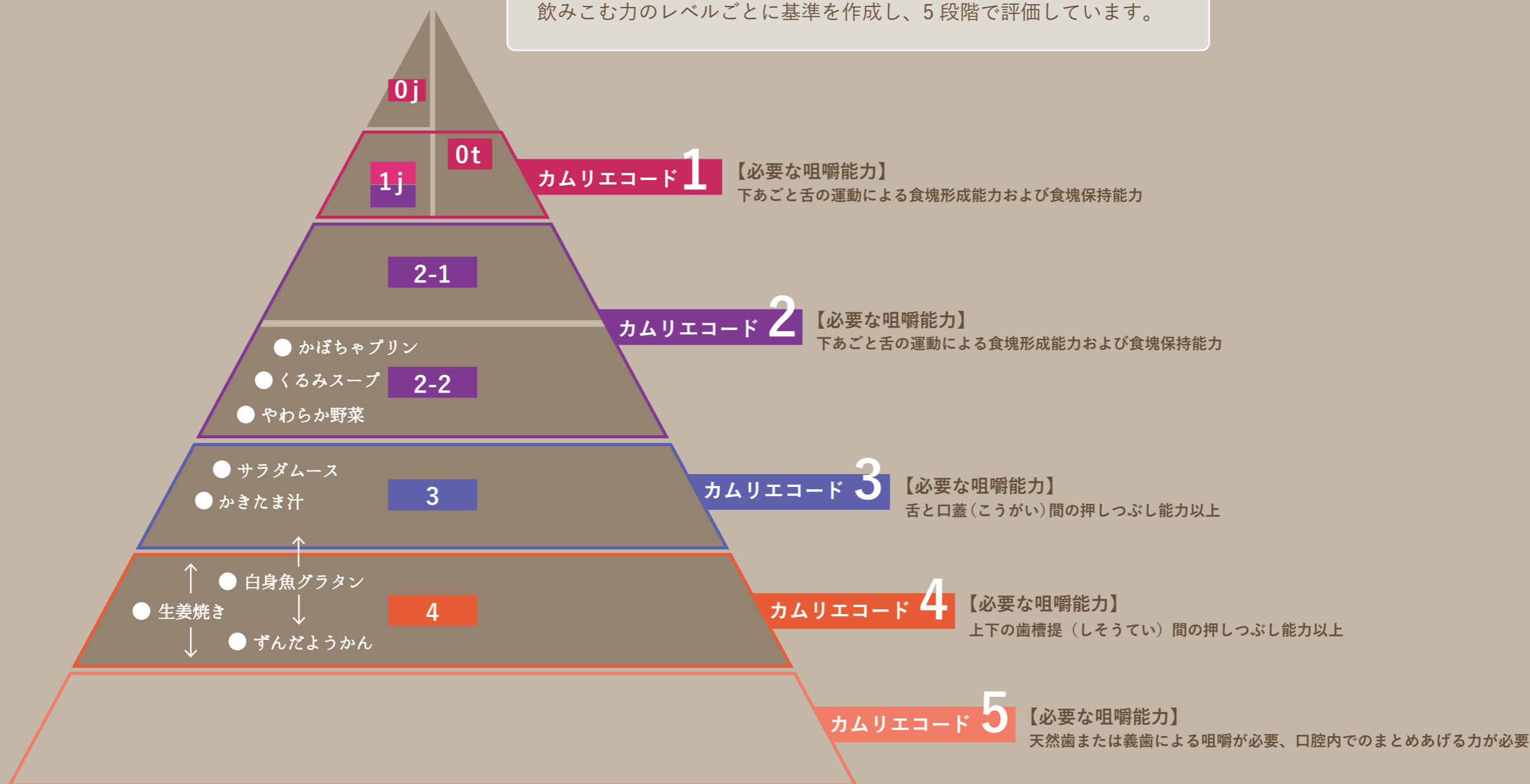
上図は日本摂食嚥下リハビリテーション学会から発表された分類分けに則って弊社で作成しています。
詳細は「嚥下調整食分類 2013」の本文及び学会分類 2013（食事）早見表をご確認ください。

やわらかくて飲みこみやすい食事の基準

Kamulier では独自の評価基準を設けて、オリジナルレシピのレベルをご紹介してきました。
 必要な咀嚼力に応じた5段階分類は、「嚥下調整食分類 2013」に合わせて日本歯科大学 菊谷教授に監修・評価をいただき作成しています。
 一般の方にも理解しやすい表記のしかたは、歯科医療にかかわるジーシーならではの取り組みです。

2014

カムリエのケーキや料理教室の料理は、歯科の専門家が噛む力・飲みこむ力のレベルごとに基準を作成し、5段階で評価しています。



—— 家庭で作れる！ やわらかくて食べやすいレシピ ——

Kamulier が 8 年間開催してきた料理教室の中から、厳選したレシピを公式 YouTube にて公開します。
 ※噛むことや飲み込むことがどの程度できるかは人によって様々です。お口から食べることについて
 気になることがある場合には、まずは専門職（歯科医師、医師、管理栄養士等）にご相談ください。

洋風メニュー



嚥下調整食分類 2013：コード 4
カムリエコード：4

白身魚のグラタン

嚥下調整食分類 2013：コード 2-2
カムリエコード：2

かぼちゃプリン

嚥下調整食分類 2013：コード 3
カムリエコード：2

くるみと
雑穀米のスープ

嚥下調整食分類 2013：コード 2-2
カムリエコード：3

サラダムース

和風メニュー



嚥下調整食分類 2013：コード 4
カムリエコード：4

豚の生姜焼き

嚥下調整食分類 2013：コード 4
カムリエコード：4

ずんだようかん

嚥下調整食分類 2013：コード 3
カムリエコード：3

かき玉汁

付け合わせにも！



嚥下調整食分類 2013：コード 2-2
カムリエコード：2

やわらか野菜

おうちでやわらか食を”美味しく・楽しく”食べるためのポイント *Point*

トローミファイバー使用

ペットボトルの炭酸水を手軽に「とろみ炭酸」へ！



- ① 500ml ペットボトルから、コップ1杯分(150ml)程度の炭酸水を注ぎ分ける。
- ② 注ぎ分けたコップの方の炭酸水に「トローミファイバー」2本分を混ぜる。
※とろみ具合は飲む方の状態に合わせる
- ③ トローミファイバーが混ざったら、中身をペットボトルに戻す。
- ④ しっかりとペットボトルの蓋を閉めて、炭酸が発泡しないように、ゆっくり上下に傾けて混ぜる。
- ⑤ シュワッと感をより強く感じたい場合は、冷蔵庫で1時間程度置きます。とろみ成分が泡を包み込み、よりシュワッと感を楽しめます。

※他のジュースやドリンクシロップを混ぜても美味しくできます。

トローミファイバー使用

夏に食べたい！ とろみかき氷



甘い氷を口に含んだ時のキンと冷えた感覚は、脳への刺激にもつながり、夏という季節感も実感できる豊かなおやつです。
簡単なので、ぜひご自宅でお試してください！

【材料】 水 200 cc とろみ調整食品 1.5g
 練乳 20～30g かき氷シロップ 適量

- ① ボウルに水と練乳を入れてよく混ぜて溶かす
- ② とろみ調整食品を入れ、しっかりと溶けるまで混ぜる。
- ③ ②のかき氷機用の型に入れ、冷凍庫で凍らせる。
- ④ ③をかき氷機で削って器に入れ、好みのシロップをかけます。

POINT

- ・水に練乳を混ぜて、とろみ材をしっかり溶かします。
- ・かき氷機用の型が無い場合は、製氷皿などで代用ください。

やっぱりお餅が食べたい！ おかゆでお餅づくり

ご自宅のごはんを使って、お餅を作ろう！
ふっふうのお餅よりは、食べやすいですが、飲みこみにはくれぐれもご注意ください。

【材料】 ごはん 120g 水 60g
 もち粉 6g 粉寒天 0.4g
 塩 0.6g

- ① 鍋に水と粉寒天を入れて火にかける。泡だて器で軽く混ぜ、粉寒天が溶けたら、ごはん、もち粉、塩を加えてよく混ぜる。
- ② 火からおろし、バットに流して粗熱を取る。
バットの底が熱くなくなったら、冷蔵庫で冷やす。
- ③ 冷やし固まったごはんを4等分にする。
- ④ ラップを4枚広げ、ごはんをのせて丸く成形します。
そのまま冷蔵庫で完成！

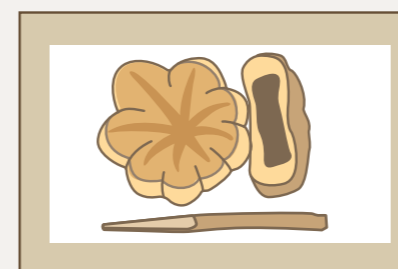
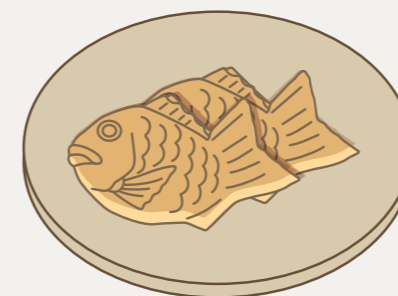


カステラやたい焼きを飲みこみやすく食べられる！

パサついて飲みこみにくい小麦粉主体の和菓子も、ちょっとした工夫で飲みこみやすく楽しめます。

【材料】 人形焼きやカステラなど 2～3個
 水 240g
 A液:砂糖またはメープルシロップ 10g
 A液:ミキサーゲル 1g

- ① カステラや人形焼きなどに小さな穴をあけてから電子レンジで温める。
- ② 温めた銘菓を鍋に入れたA液にひたす。
- ③ 液ごと弱火にかけて温める。液が染み込んだらザルにあけて水分を切る
- ④ 冷蔵庫で冷やす(冷やしても固くなりません)



おうちでやわらか食を”美味しく・楽しく”食べるためのポイント *Point*



あなたのための、 やさしいスプーン

湯布院にある甲斐のぶお工房さんとコラボレーションして制作した“あなたのためのやさしいスプーン”。

大きく口を開けられなかったり、スプーンを握ることがちょっと不便な方が、食事を少しづつお口に運んだり、一口サイズに切り崩したりしやすい軽量設計です。(重さ10g)

自然の木目をそのままにした見た目の美しさと、職人の丁寧な仕上げによるなめらかな口当たりがポイントです。

Kamulier 閉店後は、COOCAN++ さんで販売しています。
<https://www.coocan.com/netshop/>



飲みこみやすさの サポートにはオイル！

料理に合わせてオリーブオイル (MCT オイル) などを回しかけてあげるのもおすすめです。オイルをかけることで、エネルギーの摂取量が増えることはもちろん、油分で食材がなめらかになり、飲みこみやすくなります。



エネルギー摂取増量の工夫

高齢者や嚥下障害の方で、食欲が減退している方には、食べられる量はそのままに、エネルギー摂取量を増やす工夫をするのがおすすめです。

お味噌汁や飲料に加えたり、おかゆに加えて、よくかき混ぜます。

お食事の味を変えることなく、美味しさはそのままにエネルギー摂取を高められます。



寝る前の虫歯予防ケア！

歯の健康に大切なミネラルを豊富に含有
MI Paste

毎回の歯磨き後や、う蝕発症リスクの高い時間帯である就寝中の時間帯に合わせて就寝前に使用していただくのがおすすめです。

研磨剤やフッ素は入っていないので、フッ素配合歯磨剤でのブラッシング後に使用していただくと、より効果的です。

※牛乳アレルギーの方は使用しないでください。
リカルデントガムと同じ牛乳由来成分 CPP-ACP が含まれております。

Kamulier を支えてくださった先生方より



日本歯科大学
口腔リハビリテーション
多摩クリニック 院長
菊谷 武 医師

今から8年前、私どもの多摩クリニック内の
ショップ開設を迫るように、ビジネス版の食
を支える地域のハブショップを目指すとして
開設された Kamulier。

様々な形で応援させていただきました。

斬新な理念と好立地、素晴らしいスタッフに
支えられ、地域の、そして全国の共感する仲間
に支えられてきました。

惜しまれて閉店するカムリエ。

もちろん、私たちは、新たに復活する姿を夢見
ています。長い間お疲れ様でした。



パティシエ
辻口 博啓 氏

オープンから沢山の皆様のお力添えの下、摂食・
嚥下障害の方に向けてスイーツをプロデュース
させていただき、ありがとうございました。

スイーツの可能性を考える取り組みに、とても
刺激を頂きました。

しかしながら、長期にわたり Kamulier に来て
くれたお客様には大変申し訳ない気持ちです。

またこのような取り組みがスタートする際は、
是非来ていただけると嬉しいです。

ありがとうございました。

Kamulier の企画・運営に携わったメンバーより



株式会社ジーシー チーム Kamulier

歯科医療機器メーカーである我々ジーシーは、お口の健康と食生活はつながっていると考え、一般のお客様と触れ合える“玄関口”となる場所をつくろうという想いから始まりました。そして、“口から食べられることの幸せ”に挑戦したのが Kamulier です。8年と17日。

初めてこのような施設を構えたこともあり、まだまだ改善する余地はあったことと思います。しかし、たくさんのお客様に愛された Kamulier を忘れずに、今後につなげて参りたいと思います。ご来店いただいたお客さま、開店・運営にあたってご尽力いただいた多くの関係者の皆さま、本当にありがとうございました。



Kamulier 店舗スタッフ

コロナ禍での閉店を迎え、お店にお越しいただけないままお別れになってしまったお客様もたくさんいらっしゃいました。近隣の方から遠方からもお越しいただいた方まで、8年間本当にありがとうございました。

Kamulier で働いてきたスタッフは総勢 19 名。スタッフ自身、お店でお客様とお話させていただく中で学んだ、たくさんの「噛むこと」「飲みこむこと」や生きていく中での悩みや楽しいことを忘れることはありません。この場を持って、スタッフ一同御礼申し上げます。長らくのご愛顧、誠にありがとうございました！



株式会社 乃村工藝社グループ チーム Kamulier

Kamulier をご利用いただいた皆さま、本レポートを最後までお読みいただいた皆さま、ありがとうございます。

Kamulier の企画立案・事業立ち上げ支援から空間デザイン・運営まで携わらせていただきました。

2013年、まだ「嚥下食」についてすら手探りで、非常に挑戦的な事業でした。皆さまにとっての“ちょっとした息抜きの場”“人やモノとの出会いの場”“笑顔になれる場”として Kamulier はお役に立てましたでしょうか？

皆さまのおかげで進化し続けるお店となりました。

感謝の思いでいっぱいです！ありがとうございました。

Executive Produce：保坂隆

オープン前の灼熱の昼間、チラシを持ってご近所のケアマネ施設を回った事が忘れられません。ジーシー様、運営スタッフには心からお礼を申し上げます。

Produce & Direction：下國由貴

幸せな笑顔が増えることを願い、魂と愛をこめて企画した一生忘れられない事業です。ご来店いただいたお客様の声が進みになりました。8年間に感謝いたします。

Space Design：高橋新

ご来店いただいた皆様と実際にお会いすることはごさいませんでした。お店を通じて想いは共有できたと感じております。ご愛顧ありがとうございました。

Account Direction：菊池康子

みんなで同じものを囲んで選んで食べる幸せ。ジーシー様だからこそ実現できた施設でした。ちがった形でも継承できると嬉しいです。

Store management：粟谷貴弘

お店の運営を通して地域社会への貢献や企業価値向上に寄与できたことは幸せでした。この経験と繋がりを次のステージに活かして参りたいと思います。