

幸せが満たされる



「えんげ食」



飲み込みやすさに配慮した“見た目もおいしいえんげ食”をご提供します。
家族や仲間と一緒に笑顔で楽しい外食を。
笑顔溢れる体験をカムカムスワローで一緒にしませんか。
心よりお越しをお待ちしております。



嚥下食プラン

前菜・スープ・メイン・パン粥orお粥・デザート・ドリンク
3,000円～

お子様向け嚥下食プラン

1,500円～

3つの食形態よりお選びください

【オーダーメイドの食形態対応可能】

柔らか食



ゼリー食



ペースト食



【例】ゼリー食（お子様ランチ）
ご希望の食形態をお申し付けください

医療福祉専門職向けプラン

前菜・スープ・メイン・パン粥orお粥・デザート・ドリンク
4,000円～



シェフ渾身のゼリー食を
お楽しみください

※ご希望の食形態をお申し付けください

【お申込みについて】



※事前予約制となります。

お電話にてお申込みください。

お申し込み後、食形態・アレルギーの有無等について

嚥下食担当者より細かいヒアリングの連絡をさせていただきます。

- ◆必ずご家族もしくはヘルパー様の同伴をお願いします
- ◆必要に応じて、吸引器・自助具・使い勝手の良い食具などをお持ちください
- ◆シリンジなどの道具を洗う専用のシンクがあります。
- ◆ゼリー食・ペースト食にはニュートリー(株)のゲル化材と
とろみ材を合わせています

※ボリュームなどご相談に応じます。

※ご来店予定日の5日前までにご予約ください。

◆バリアフリー対応

◆専用駐車場あり（10台） ※近石病院にも駐車場あります



みんなのコミュニティスペース

カムカムスワロー

岐阜市早田大通2丁目8-1

【電話】058-216-3333

営業時間／8：30～17：00（16：30L.O.） 定休日／木曜

協力企業

NÜTRI:
ニュートリー



監修／グランシェフ／アドバイザー

監修 management

近石 壮登 Masato Chikaishi

医療法人社団 登豊会 近石病院理事 歯科医師
カムカムスワロー代表
「食べる」を通して、地域を健やかにをモットーに活動中



グランシェフ Grand Chef

西田 光典 Mitsunori Nishida

フレンチ出身のシェフ
長年培ったフレンチの技法を使って
見た目もおいしい「クオリティの高いえんげ食」が評判を呼ぶ
「嚥下食のガストロノミー（美食学）」との異名を持ち、お客様から好評を得る



アドバイザー Adviser

谷口 裕重 Hiroshige Taniguchi

朝日大学歯学部 口腔病態医療学講座 摂食嚥下リハビリテーション学教授
現在、近石病院歯科・口腔外科にて嚥下診療・訪問歯科診療を担当

中尾 真理 Mari Nakao

東北生活文化大学 家政学部 家政学科 教授
主に嚥下障害が専門
現在、近石病院にて「嚥下・サルコペニア外来」を担当

管理栄養士 Registered Dietitian

併設の「認定栄養ケア・ステーション」には管理栄養士が在籍しており、「食」や「栄養」に関することを気軽に相談いただけます。

「糖尿病・高血圧・脂質異常症などの疾患」「健診後の栄養相談」「食事が飲み込みにくくなった」「食が細くなった」「離乳食相談」といった、食に関する悩みを専門家がうかがいます。



えんげ食のご予約はこちら

☎ 058-216-3333

受付時間 / 9:00～17:00（木曜定休）

※ご家族等は普通食（通常メニュー）のご注文が可能です



えんげ食ホームページ



@COME_COME_SWALLOW

ご相談から、その後のケアまでサポート

医療・福祉の窓口として、歯科やリハビリをはじめ、看護や介護などにも密接に連携。ご相談を経て、治療やケアが必要な際もお任せください。

訪問栄養指導・訪問診療にも完全対応

認定栄養ケア・ステーションちかいしに足をお運びいただくことが難しいお客さまには、専門家がご家庭まで伺います。