

**【使用上の注意】**

- 必ず半日(約12時間)以上、冷蔵庫(2~10℃)で冷やし固めてから開封してください。
- 夏期などは室温により内容物がゆるくなる場合がありますので、容器ごと冷やす場合、より長時間の冷蔵を必要とします。冷蔵方法が適切でない場合は、固まり具合が不十分になります。
- 型を使用する場合は60℃程度の湯煎で加熱して溶かした後、冷やすとまた固まります。別の容器に入れて、好きな形が手軽に作れます。
- 加熱すると溶けますので、冷たいままお召し上がりください。
- 医師・栄養士等の指導にしたがってご使用ください。
- 開封後は必ず冷蔵庫に保管し、当日中にお召し上がりください。
- 製品により、少量の離水や容器のつなぎ目に沿って色が濃くなる場合がありますが、品質には問題ありません。
- 容器に漏れや膨張等があるものや、開封時に異臭等の異常があるものは使用しないでください。

**【保存方法】**

- 直射日光を避け、なるべく5~25℃の温度が一定した場所に保存してください。

**栄養機能食品(亜鉛・銅)**

甘くないタイプ(とうふ風味)のみ

- 亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。
  - 亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
  - 亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。
  - 銅は赤血球の形成を助ける栄養素です。
  - 銅は、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。
  - 1日あたり1本(207g)を目安に摂取してください。
  - 1日あたりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分の量の栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合:亜鉛52%、銅44%
- 【注意事項】**
- 本品は多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
  - 亜鉛の摂り過ぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。
  - 乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
  - 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを。
  - 本品は特定保健用食品と異なり、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。

**【原材料名】**

**【甘いタイプ(12種類)】**水あめ(国内製造)、脱脂粉乳、砂糖、植物油、ゼラチン、中鎖脂肪酸油、デキストリン/カゼインNa、加工デンプン、乳化剤、安定剤(カラギナン)、pH調整剤、香料、着色料(プレーンには含まれません)

**【甘くないタイプ(とうふ風味)】**豆乳(大豆を含む、国内製造)、植物油、デキストリン、難消化性デキストリン、ゼラチン、中鎖脂肪酸油/カゼインNa(乳由来)、グルコン酸カルシウム、乳化剤、安定剤(カラギナン)、pH調整剤、グルコン酸亜鉛、ビタミンE、グルコン酸銅

**【栄養成分表】**

		エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	銅 mg	ビタミンE mg	食塩相当量 g
						糖質 g	食物繊維 g										
甘いタイプ (12種類)	1本 (220g)	360	148.9	12.1	16.5	40.3	0.7	165	308	206	19	211	Tr	0.8	—	—	0.4
	1/2本 (110g)	180	74.5	6.1	8.3	20.1	0.4	83	154	103	10	106	Tr	0.4	—	—	0.2
	1/3本 (73g)	120	49.6	4.0	5.5	13.4	0.2	55	103	69	6	70	Tr	0.3	—	—	0.1
甘くない タイプ (とうふ風味)	1本 (207g)	240	162.5	13.9	14.7	10.8	4.3	168	132	120	15	116	0.4	4.6	0.4	6.6	0.4
	1/2本 (104g)	120	81.3	7.0	7.4	5.4	2.2	84	66	60	7	58	0.2	2.3	0.2	3.3	0.2
	1/3本 (69g)	80	54.2	4.6	4.9	3.6	1.4	56	44	40	5	39	0.1	1.5	0.1	2.2	0.1

**【アレルギー(特定原材料等28品目)】**

**【甘いタイプ(12種類)】**乳成分、ゼラチン **【甘くないタイプ(とうふ風味)】**乳成分、大豆、ゼラチン

**【荷 姿】** **【甘いタイプ(12種類)】** 220g×24本/ケース  
**【甘くないタイプ(とうふ風味)】** 207g×24本/ケース

**【賞味期限】** 製造後6ヶ月

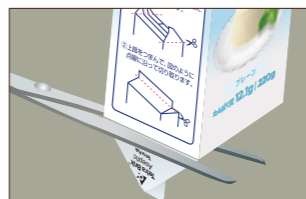
**パックの開け方**



①パックの両耳を立て切り取ります。



②上部をつまんで、図のように切り取ります。



③底部の片耳を切り空気を入れます。



④逆さにして、お皿に出します。

**型を使用する場合**



①未開封のエプリッチゼリーをポリ袋に入れ湯煎(60℃程度)で約15分温め溶かします。



②上部の片耳を斜めに切り開封します。  
\*容器は熱くなっています。やけどに注意してください。



③お好みの容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。(半日程度)  
\*乾燥を防ぐためラップ等をおかけください。



④型から出し、器に盛りつけます。



**美味しく栄養補給**

**EPU-rich  
エプリッチ  
JELLY**

**エプリッチゼリーは美味しく、簡単に  
エネルギー、たんぱく質が  
補給できるゼリーです。**



販売者・お問合せ先 **foodcare JAPAN** **Omig family**  
株式会社 フードケア **www.food-care.co.jp**  
〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 OMGビル  
(代表) TEL: 042-700-0555 FAX: 042-700-7444

お取扱い先

甘いタイプ(12種類)  
1本あたり **360kcal**  
たんぱく質 **12.1g**

甘くないタイプ(1種類)  
1本あたり **240kcal**  
たんぱく質 **13.9g**



エプリッチゼリーは美味しく、簡単に  
エネルギー、たんぱく質が  
補給できるゼリーです。



甘いタイプ  
(12種類)  
1本あたり



エネルギー  
360kcal

たんぱく質  
12.1g

BCAA  
2,250mg  
※計算値

MCTオイル  
配合

甘くないタイプ  
(1種類)  
1本あたり



とうふ風味

エネルギー  
240kcal

たんぱく質  
13.9g

BCAA  
2,400mg  
※計算値

MCTオイル  
配合

※MCT…中鎖脂肪酸油(Medium Chain Triglyceride)のこと。  
一般的な油を構成している脂肪酸(長鎖脂肪酸)に比べ、迅速にエネルギーになります。

このような方  
におすすめします

- 十分に食事が摂れない方
- ゼリー状のものが食べやすい方
- 甘いタイプは、デザートとして栄養補給したいとき
- 甘くないタイプ(とうふ風味)は、食事として栄養補給したいとき

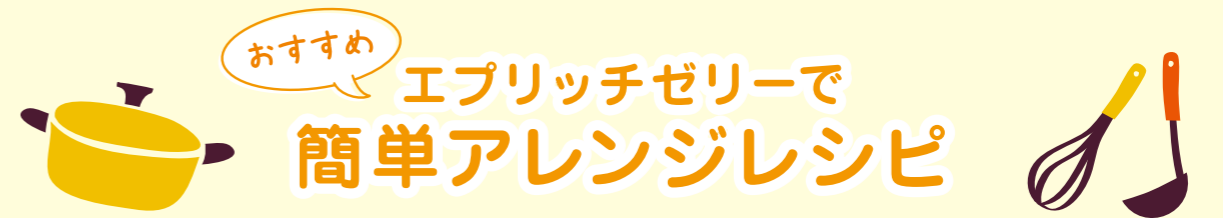
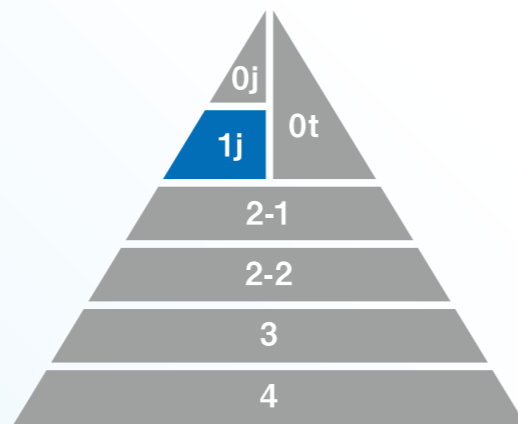


やわらかく、なめらかなゼリー物性です

冷やし固めた状態のゼリーは、  
学会分類 2013 (食事)\*コード 1j 相当です。

※『日摂食嚥下リハ会誌 17 (3) : 255-267, 2013』または  
日本摂食嚥下リハ学会 HP ホームページ :  
[http://www.jsdr.or.jp/doc/doc\\_manual1.html](http://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html)  
『嚥下調整食学会分類 2013』を必ずご参照ください。

※参考) 栢下淳・藤島一郎 編著 : 嚥下調整食学会分類 2013 に基づく市販食品 300



エプリッチゼリーで  
簡単アレンジレシピ

### フレンチトースト風

エネルギー : 259kcal たんぱく質 : 8.9g

材料 1人前

エプリッチゼリー (プレーン)…1/2本  
食パン…1/2枚 (6枚切り)

[トッピング]  
ミント お好みで  
粉砂糖 お好みで

作り方

溶かしたエプリッチゼリーを食  
パンに染み込ませ、冷蔵庫で冷  
やし固めます。

※粉砂糖をまぶしてバーナーで  
焼き色をつけるアレンジもでき  
ます。



エネルギー  
259  
kcal

### エプリッチアイス

エネルギー : 98kcal たんぱく質 : 3.3g

材料 1人前

エプリッチゼリー (いちご風味)…60g  
エプリッチゼリー (メロン風味)…60g  
エプリッチゼリー (バナナ風味)…60g

[トッピング]  
ミント お好みで

作り方

溶かしたエプリッチゼリーを型  
などに入れ、冷凍庫で凍らせま  
す。



エネルギー  
98  
kcal

### しっとりキザミ食

エネルギー : 123kcal たんぱく質 : 18.1g

※キザミ食は焼き鮭で算出

材料 1人前

エプリッチゼリー (とうふ風味)…15g  
キザミ食 (加熱済)…60g

[トッピング]  
シソの葉 お好みで

作り方

刻んだお食事に対して20~  
30%のエプリッチゼリー (とうふ  
風味)を加えよく混ぜます。



エネルギー  
123  
kcal

知っている と 得!

### 1/3、1/2 の切り分け方

パックの側面に 1/3、1/2 カットの目印が入っています。  
1回で食べきれない場合は、数回に分けて食べたり、給食として  
お出しする場合は、毎食ごとに味を変えて提供することができます。

※目印は、紙パックごと切らずに、ゼリーを出してから、ものさし代わりに使用してください。  
※栄養成分は、裏面をご参照ください。

