

製品概要

原材料名

- 粉飴、デキストリン、コラーゲンペプチド、中鎖脂肪酸油／乳化剤、微粒二酸化ケイ素、(一部にゼラチンを含む)

賞味期限

- 製造後1年

アレルギー(特定原材料等27品目)

- ゼラチン

荷姿

- 1kg袋×8/ケース
- 11g袋×30/袋×12/ケース

保存方法

- 直射日光と高温多湿を避けて常温で保存してください。

使用上の注意

- ①本製品を粉のまま口に入れて食べないでください。
 - ②召し上がる方の健康状態に応じて、専門の医師、管理栄養士、言語聴覚士等にご相談の上ご使用ください。
 - ③開封後は密閉し、なるべくお早めに使い切るようにしてください。
 - ④冷たい飲料や流動食でのご使用は、ダマができやすくなりますので、良くかき混ぜてください。
 - ⑤ゼラチン(豚由来)を含みますので、アレルギーを示す方はご使用を避けてください。
 - ⑥スチレン系樹脂(ポリスチレン、ABS樹脂など)と長時間接触しますと、樹脂のひび割れや破損を起こすおそれがあります。
- のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示にしたがって応急処置をしてください。

栄養成分表示

		100gあたり	11gあたり (大さじ約2杯)
エネルギー	kcal	450	50
たんぱく質	g	20.0	2.2
脂質	g	12.0	1.3
炭水化物	g	65.5	7.2
糖質	g	0	0
食物繊維	g	0	0
ナトリウム	mg	33	4
カリウム	mg	0	0
カルシウム	mg	3	0.3
マグネシウム	mg	0.6	0.07
リン	mg	7	1
鉄	mg	0	0
銅	mg	0	0
亜鉛	mg	0	0
食塩相当量	g	0.08	0.009



粉のまま口に入れてはいけません！



栄養補給粉末

エネルギーとたんぱく質を強化する

PFCパウダー

PFCパウダーが
お手伝いします

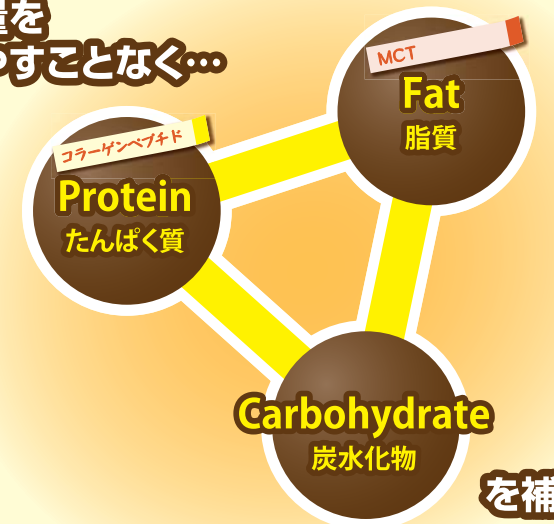
食べる量が減っても
心配いりません



1kg

11g×30袋

食事量を
増やすことなく...



を補えます

ゼリー食を作りたい方には!

スペルカーゼ
酵素でベタつき分解

3g×50 150g 1kg

- ミキサー粥やでんぷん食品特有のべたつき感を、大きく改善できるゼリー食の素です。
- 温冷配膳車の温度(65℃)でも溶け出さないで、温かい食事を提供することができます。
- 喫食時の唾液による影響が少なくなります。

[原材料名] デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類、寒天)、トレハロース、酵素
[賞味期限] 製造後1年
[荷姿] ●3g袋×50/箱×20/ケース
●150g袋×24/ケース
●1kg袋×6/ケース

Lite
スペルカーゼライト

3g×50 1kg

- ミキサー粥やでんぷん食品特有のべたつき感を、大きく改善できるゼリー食の素です。
- 温冷配膳車の温度(65℃)でも溶け出さないで、温かい食事を提供することができます。
- 喫食時の唾液による影響が少なくなります。

[原材料名] デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)、酵素
[賞味期限] 製造後1年
[荷姿] ●3g袋×50/箱×20/ケース
●1kg袋×8/ケース

あわせてオススメ

Power&Clean SUPER BLENDER
ミキサー専用フードブレンダー(スーパーブレンダー)ASH-2

1.9L (片手本体に設置) 3.0L

デモ機貸出中

新商品
安全性、利便性に優れた
ハイスベックブレンダー新登場。

- 優れた粉砕力で調理時間を短縮!
- かたい食材や繊維の多いものもOK!

asahi ソフト食シリコン型
NEW MODEL
見て楽しめる食事を実現し食欲増進をサポート

すし型 ハンバーグ型 ソテー型
フリット型 フロッガー型 刺身型

実際の調理メニューに近い形で復元できる各色12アイテム。

- 料理の原型をリアルに再現
- 実用性の高い容量
- 安全で衛生的な素材

貸出しサンプルもご用意しております。

販売者・お問合せ先



株式会社 フードケア
〒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 www.food-care.co.jp



お取り扱い先

製品特長

1 **エネルギー**と**たんぱく質**を手軽に補給できる粉末です
 大さじ1杯(約5.5g)で…… **エネルギー 25kcal**
たんぱく質 1.1g

2 **PFC比**を、バランス良く設計しています
 PFC比は、**18 : 24 : 58**

※日本人の食事摂取基準(2015年版)の『エネルギー産生栄養素バランス(%エネルギー)の目標量』の範囲内で設計
 ※PFC比とは、エネルギーの栄養素別摂取構成比率を示すもので全摂取エネルギーを100とした時の三大栄養素(たんぱく質、脂質、炭水化物)の構成比率を表します。

3 **消化吸収**と**すみやかなエネルギー補給**に配慮しています

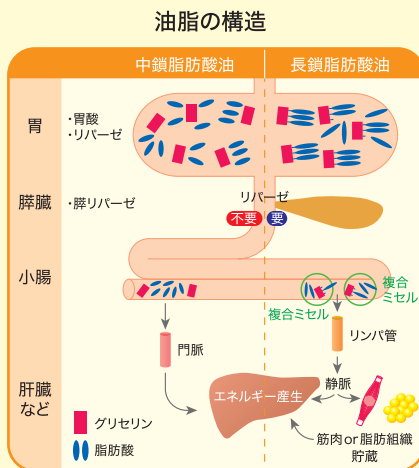
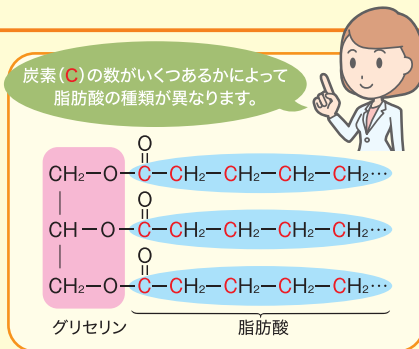
- 脂質として **MCT(中鎖脂肪酸油)** を使用しています
- たんぱく質として **コラーゲンペプチド** を使用しています

MCTとは?

中鎖脂肪酸油: Medium Chain Triglyceride

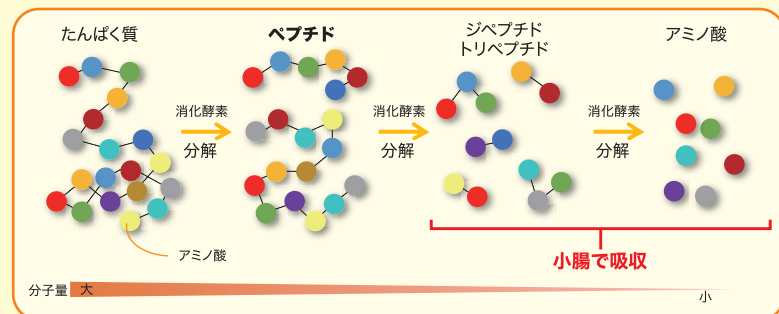
- ▶ 中鎖脂肪酸は、ココナッツ油、パーム油、ヤシ油などに多く含まれている。
- ▶ 脂肪酸の構造的な長さで分類分けをした際、炭素数が8~10個の脂肪酸で構成されている(長鎖脂肪酸は、12個以上で構成)。
- ▶ 一般的な油を構成している脂肪酸(長鎖脂肪酸)に比べ、迅速にエネルギーになる。

- ・ **消化**: 口や胃から分泌されるリパーゼ・胃酸により、殆どが脂肪酸とグリセリンに分解。
(膵リパーゼの分解が必要ない)
- ・ **吸収**: 小腸から門脈経路で直接肝臓へ運ばれる。
(長鎖脂肪酸油:LCTはリンパ管→静脈→脂肪組織・筋肉・肝臓)
- ・ **代謝**: LCTに比べて迅速にエネルギー源になる。



コラーゲンペプチドとは?

- ▶ **コラーゲン**を、加熱・酵素分解し低分子化したもの。
- ▶ 分子量が小さいので、**水によく溶け、吸収性も高い**とされている。



参考: コラーゲンからコラーゲンペプチドへ、日本ゼラチン・コラーゲンペプチド工業組合

使用方法

- お粥や汁物等に混ぜてご使用ください。
- 1食あたりの目安量は、5.5g~11g(大さじ1~2杯)です。

お粥・汁物 への使用例



少量添加なので、“かさ”も増えません!

良く混ぜて完成!

注1) 透明な飲料等は若干白濁しますが、それ以外の食材では見た目ほとんど変わりません。
 注2) 冷たい飲料や流動食でのご使用は、ダメがでやすくなりますので、良くかき混ぜてください。

ミキサー食 への使用例



とろみ調整食品も使えます!

ミキサーにかける時に加えてください。

ゼリー食 への使用例



スペラカーゼとの相性もばっちりです!

ミキサーにかける時に加えてください。

ミキサー食・ゼリー食作成時の“栄養価の減衰”が補えます

100gあたりの栄養価(鯖の味噌煮ゼリーの場合)

	鯖の味噌煮ゼリー (食材と同量のだし汁添加)	鯖の味噌煮ゼリー +PFCパウダー大さじ2杯
エネルギー	138kcal	188kcal
たんぱく質	7.0g	9.2g

レシピ

スペラカーゼ粥 + PFCパウダー

- 材 料(1食分)
- ・ お粥 200g
 - ・ スペラカーゼ 3g(小さじ1杯)
 - ・ PFCパウダー 11g(大さじ2杯)

■ 方 法

- ① 70℃以上のお粥とスペラカーゼ、PFCパウダーをミキサーに入れます。
- ② 1分以上攪拌し、器に盛り付けたら完成です(70℃前後で固まり始めます)。



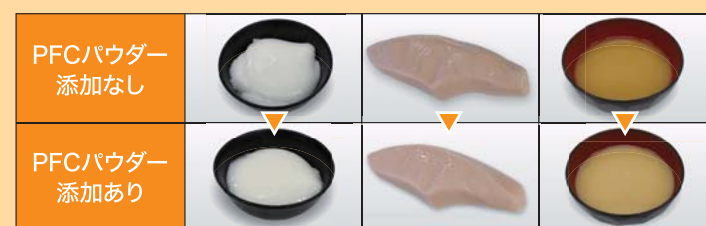
強化します

- ・ **エネルギー 50kcal**
- ・ **たんぱく質 2.2g**

PFCパウダー使用時の特長

粥ゼリー、鮭ゼリー、みそ汁に使用: **各1食あたり、PFCパウダーを11g添加した場合**
 (スペラカーゼの添加量: 粥ゼリー……お粥に対して1.5%
 鮭ゼリー……鮭とだし汁に対して2%)

見た目の変化



いずれの食材においても、**食事量(かさ)は、増えません**
 みそ汁(透明な飲料など)は、**多少、白濁します**

味の変化

いずれの食材においても、**大きな変化は、ありません**

物性の変化

大きな変化は、ありません
 (僅かな差はありますが、食べ比べても分からない程度)