

エネルギープラス

E⁺

なめらかゼリー粥 (MCTオイル配合)

1食(150g)当たり 150kcal

少量・高エネルギー

主食で無理なく栄養補給

かまずに食べれる

栄養補給

- ・MCTオイル配合
- ・1食当たり 150kcal

食べやすい

- ・米のやさしい甘み
- ・かまなくてよい
- ・のどごしなめらか

簡便性

- ・とろみ調理済で簡単
- ・温めて盛り付けるだけ
- ・離水しない



1食 150kcal (MCTオイル配合)
高齢者の栄養摂取をサポート

アレルギー特定原料等 28 品目不使用



E+なめらかゼリー粥 (MCT配合)

1 栄養補給

MCT オイル配合のため主食でしっかり栄養補給が出来ます。
150g/p で食が細くなった方でも無理なく召し上がれます。

2 食べやすい

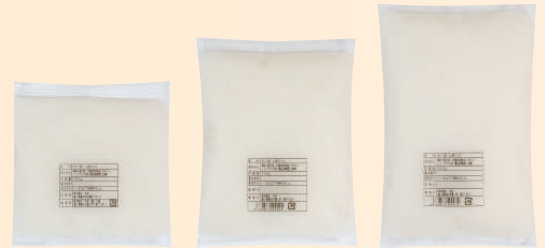
口の中でまとまりやすいゼリー状で嘔まずに飲み込めます。
付着性が低く、のどごしなめらかです。
お米のやさしい甘みで美味しく召し上がれます。

3 簡便性

とろみ調整済みで粘度調整不要です。
温めて盛り付けるだけですぐ提供できます。
時間が経っても離水しません。

内容量

1人前(150g) 2人前(300g) 3人前(450g)



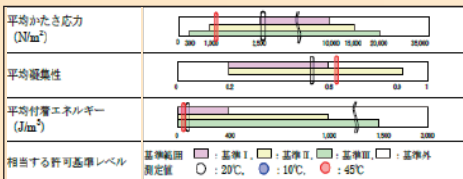
【原材料名】

米粉(国内製造)、中鎖脂肪酸油、デキストリン/ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、酵素

栄養成分表 1食(150g)あたり

エネルギー	150 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂質	5.7 g
炭水化物	22.2 g
食塩相当量	0.0 g

アレルギー特定原料等 28 品目不使用



えん下困難者食許可基準
「許可基準II」相当(45℃測定時)
※測定方法: 特別用途食品えん下困難者食品試験法に準じる

MCTオイルとは?

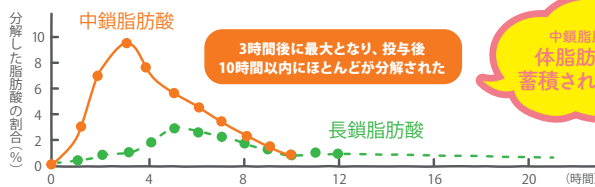
MCT (中鎖脂肪酸油: Medium-Chain Triglyceride) は、一般的な植物油LCT (長鎖脂肪酸油: Long-Chain Triglyceride) に比べて、消化吸収がよく、速やかに分解されてエネルギーになりやすいことが知られています。その特長を活かし、医療や介護の現場・スポーツ分野など、様々なシーンで利用されています。

低栄養時のエネルギー補給に最適

特長

1. 消化吸収がよい

中鎖脂肪酸の分解時間は、長鎖脂肪酸に比べて約4倍も早い!



(出典) Furman, R.H. Medium Chain Triglycerides, University Pa Press(1968), P64 より改変
ヒトに中鎖脂肪酸または長鎖脂肪酸を投与し、分解した脂肪酸の量を測定

中鎖脂肪酸は体脂肪として蓄積されにくい!

特長

2. エネルギーになりやすい

違いは代謝経路! 中鎖脂肪酸はすばやく体のエネルギーに!



肝臓へ通じる門脈を経て、直接肝臓へ運ばれ、効率よく分解される

リンパ管・静脈を通じて、脂肪組織や筋肉、肝臓に運ばれ、分解や貯蔵される

(出典) Am J Clin Nutr. 1982;36:950-962 より作図

ご使用方法

スチームコンベクションオーブンで温める場合

凍ったままの製品を封を切らずに、重ならないように並べ、スチームモード(100℃)で加熱して下さい。

「1人前: スチームモード 100℃で4分」

お湯で温める場合

凍ったままの製品を封を切らずに、沸湯したお湯に入れて加熱して下さい。

「1人前: お湯で4分」

【保存上の注意】

一度冷凍したものを再び凍らせると、品質が変わることがありますので、再凍結は避けて下さい。

【使用上の注意】

調理時や喫食時のやけどにご注意下さい。
食事介助が必要な方がご利用の際には、飲み込むまで様子を見守って下さい。

※調理時間は目安です。機種等により多少異なります!