

■栄養成分表

		66g(1カップ)あたり		
		とうふ味、スイートポテト味、あずき味、チョコレート味、きなこ味、コーヒー味、レアチーズケーキ味、プリン味、黒ごま味	黒糖風味	りんご味、もも味
熱量	kcal	150	150	150
たんぱく質	g	3.0	3.0	3.0
脂質	g	7.9	7.9	7.9
炭水化物	g	16.8	16.8	16.8
食塩相当量(ナトリウム)	g(mg)	0.15(59)	0.19(75)	0.18(72)
水分	g	38	38	38
カリウム	mg	20	26	7.6
リン	mg	28	28	46

当社分析値(2022年3月)

■栄養組成の特徴

リン・カリウム量に配慮。

水分量の少ない、ゼリータイプ

●カリウム/黒糖風味:100kcalあたり17mg、りんご味、もも味:100kcalあたり5.1mg、その他フレーバー:100kcalあたり13mgの含有。

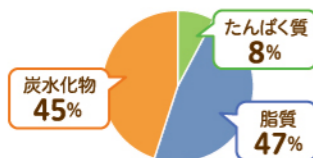
●リン/りんご味、もも味:100kcalあたり31mg、その他フレーバー:100kcalあたり19mgの含有。

アミノ酸スコア100。

食品に含まれるたんぱく質の必須アミノ酸含有量のバランスを示す値。数値が高いほど栄養価が優れ、最大値は100。

「アイソカル®ゼリーハイカロリー」の3大栄養素エネルギー比

脂質がエネルギー比で47%、炭水化物が約45%



JANコード / 統一商品コード

	JANコード	統一商品コード
とうふ味	4987788 029989	788029989
スイートポテト味	4987788 029996	788029996
チョコレート味	4987788 029095	788029095
あずき味	4987788 029088	788029088
黒糖風味	4987788 029101	788029101
きなこ味	4987788 029149	788029149
コーヒー味	4987788 511019	788511019
レアチーズケーキ味	4987788 511026	788511026
りんご味	4987788 511538	788511538
もも味	4987788 511545	788511545
プリン味	4987788 512443	788512443
黒ごま味	4987788 512450	788512450
バラエティパック	4987788 511491	788511491

一度に8つの味をお楽しみいただける

バラエティパック (8種×3カップ)
あずき味、チョコレート味、きなこ味、黒糖風味、スイートポテト味、とうふ味、コーヒー味、レアチーズケーキ味



取り扱い店舗数
10,000店以上
(2022年5月現在)



主要原材料

【とうふ味】還元デキストリン(国内製造)、大豆油、大豆たんぱく、しよ糖、なたね油/ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、グルコン酸Na、乳化剤、水酸化K、カゼインNa(乳由来)、香料

【スイートポテト味】還元デキストリン(国内製造)、大豆油、大豆たんぱく、しよ糖、なたね油/ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、グルコン酸Na、紅花色素、乳化剤、香料、水酸化K、カゼインNa(乳由来)

【チョコレート味】還元デキストリン(国内製造)、大豆油、大豆たんぱく、しよ糖、なたね油/キビ色素、ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、グルコン酸Na、香料、乳化剤、水酸化K、カゼインNa(乳由来)

【あずき味】還元デキストリン(国内製造)、大豆油、大豆たんぱく、しよ糖、なたね油/ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、グルコン酸Na、乳化剤、水酸化K、カゼインNa(乳由来)

【黒糖風味】還元デキストリン(国内製造)、大豆油、大豆たんぱく、しよ糖、なたね油/カラメル色素、ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、グルコン酸Na、香料、乳化剤、水酸化K、カゼインNa(乳由来)

【きなこ味】還元デキストリン(国内製造)、大豆油、大豆たんぱく、しよ糖、なたね油/ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、グルコン酸Na、乳化剤、紅花色素、水酸化K、カゼインNa(乳由来)、香料

【コーヒー味】還元デキストリン(国内製造)、大豆油、大豆たんぱく、しよ糖、なたね油/カラメル色素、ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、グルコン酸Na、乳化剤、香料、水酸化K、カゼインNa(乳由来)

【レアチーズケーキ味】還元デキストリン(国内製造)、大豆油、大豆たんぱく、しよ糖、なたね油/ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、グルコン酸Na、乳化剤、水酸化K、香料、カゼインNa(乳由来)

【りんご味】デキストリン(国内製造)、しよ糖、大豆油、大豆たんぱく、中鎖脂肪酸油/乳化剤、ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、クエン酸、グルコン酸Na、香料、紅花色素、甘味料(ステビア)

【もも味】デキストリン(国内製造)、しよ糖、大豆油、大豆たんぱく、中鎖脂肪酸油/乳化剤、ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、クエン酸、グルコン酸Na、香料、甘味料(ステビア)、紅麴色素

【プリン味】還元デキストリン(国内製造)、大豆油、大豆たんぱく、しよ糖、なたね油/ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、グルコン酸Na、香料、乳化剤、紅花色素、水酸化K、カゼインNa(乳由来)

【黒ごま味】還元デキストリン(国内製造)、大豆油、大豆たんぱく、しよ糖、なたね油/ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、グルコン酸Na、乳化剤、香料、水酸化K、植物炭末色素、カゼインNa(乳由来)

使用上の注意

- ◎カップに漏れや膨張のあるものは使用しないでください。
- ◎開封後は冷蔵し、すみやかにご使用ください。
- ◎カップの底に成分の白い粉がみられることがありますが、品質には問題ありません。
- ◎冷凍保存解凍後や湯煎後、食感に変化する恐れがあります。かむ力、飲み込む力が気になる方は必ずご確認の上、ご使用ください。なお、栄養成分に影響はありません。
- ◎りんご味・もも味:原材料に含まれるアレルギー(28品目):大豆
その他フレーバー:原材料に含まれるアレルギー(28品目):乳・大豆

取り扱い上の注意

- ◎室温保存(直射日光を避け、なるべく涼しいところで保管してください)。

包装及び賞味期限

- ◎包装:66g×24個/ケース
- ◎バラエティパック(あずき味、チョコレート味、きなこ味、黒糖風味、スイートポテト味、とうふ味、コーヒー味、レアチーズケーキ味)
包装 66g×24個(8種の味×各3個)/ケース
- ◎賞味期限:りんご味、もも味製造日より6ヶ月
その他フレーバー製造日より12ヶ月



医療・介護現場で

最も使用されている※カップゼリー
アイソカル®ゼリーハイカロリー

since 2009

※ネスレ調べ [医療・介護現場へ販売されたカップゼリー販売数量(2021年)より算出]

手軽においしく
カロリー補給

洋風シリーズ



スイートポテト味



コーヒー味



プリン味



チョコレート味



レアチーズケーキ味

和風シリーズ



とうふ味



黒糖風味



きなこ味



黒ごま味



あずき味



もも味

フルーツシリーズ



りんご味



もも味

150kcal/
1カップ 66g
カロリーを
簡単補給

無果汁・香料使用



ネスレ日本株式会社
ネスレヘルスサイエンスカンパニー
〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-20
http://www.nestlehealthscience.jp/

2022年6月発行

登録商標 A11056-09



アイソカル®ゼリーハイカロリーは、 こんなときにご使用いただいています

1 飲み込みが気になるとき

嚥下調整食分類2021コード1jに相当。

日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021



日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021 (抜粋)

コード	名称	形態	目的・特色
1 j	嚥下調整食1j	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの。	口腔外で既に適切な食塊状となっている。(少量をすくってそのまま丸のみ可能) 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある。0jに比し表面のざらつきあり。

※出典: 日本摂食嚥下リハ学会誌 25(2):135-149, 2021

2 食事、栄養補助食品が食べきれないときのカロリー補給として

1カップ(66g)で150kcal摂取可能。
全粥食230gと同程度の熱量、
たんぱく質量です。
標準的なスプーンを使用の場合で、
約15口で完食できます。



お粥230g 142kcal たんぱく質2.53g

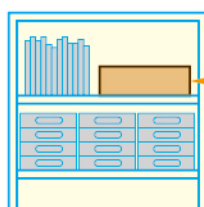


「アイソカル®ゼリーハイカロリー」66g
150kcal たんぱく質3.0g

※出典: 日本食品標準成分表2020年版(八訂)

3 災害時等に備えて 備蓄したいとき

常温保存が可能で、賞味期限も12ヶ月。
(りんご味、もも味は6ヶ月)
1ケースで3,600kcal分の備蓄ができます。



常温でも
OK!!

4 衛生面に 気を遣いたいとき

- カップタイプで衛生的。
- 一人ひとりに切り分ける手間がありません。
- お一人1カップの使用なので、余分なく、
食材の廃棄を少なくできます。



おいしい! いろいろな食べ方!

様々な方法でお召し上がりいただけます。

アイスが食べたいが、 飲み込みが気になるとき

凍らせるだけで、溶けないアイス風デザートに!



詳しい
動画は
こちら!



冷たいものを 食べたくないとき

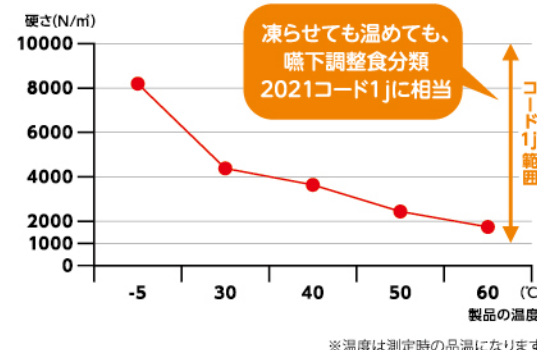
温めても美味しくお召し上がりいただけます!



凍 時間が経っても溶けずにゼリー状に 戻るので急がずお召し上がりいただけます。



常温放置30分後の比較



※温度は測定時の品温になります。

とろみ状にしてアレンジも可能

飲み込みの状態に合わせて提供していただけます。

かき混ぜてとろみ状に!

作り方

カップのままか、容器に移し替えて30秒~1分ほどかき混ぜます。



使い方

そのままお飲みになるか、パンやヨーグルトなどへの高カロリーソースとして。



詳しい
動画は
こちら!



かき混ぜて氷か冷水を入れて アイスドリンクに!

作り方

容器に移し替えて氷か冷水を入れて30秒~1分ほどかき混ぜます。



とろみが
ついた栄養
補助食品の
代替としても
おススメ

詳しい
動画は
こちら!

