

栄養成分表

アイソカル® 高カロリーの やわらかいごはん	100g(1 カップあたり)		
	白がゆ	玉子がゆ	梅がゆ
熱量 kcal	150	150	150
たんぱく質 g	7.0	7.0	7.0
脂質 g	5.2	5.5	5.2
炭水化物 g	18.8	18.0	18.8
ナトリウム mg	0-24	270	287
(食塩相当量) g	0-0.06	0.69	0.73
水分 g	70	70	70

当社分析値(2023年8月時点)
※製品仕様を予告なく変更する場合がございます。
※商品の改訂等により、お持ちの商品パッケージの記載内容と異なる場合がございます。

主な原材料

白がゆ

精米(国産)、コラーゲンペプチド(豚肉・ゼラチンを含む)、中鎖脂肪酸油、米粉、還元デキストリン/乳化剤

玉子がゆ

精米(国産)、コラーゲンペプチド(豚肉・ゼラチンを含む)、中鎖脂肪酸油、いりたまご(小麦・卵・大豆を含む)、米粉、還元デキストリン、チキンエキス調味料(鶏肉を含む)/調味料(アミノ酸等)、トレハロース、乳化剤、増粘多糖類、カロチノイド色素

梅がゆ

精米(国産)、コラーゲンペプチド(豚肉・ゼラチンを含む)、中鎖脂肪酸油、米粉、還元デキストリン、梅肉/乳化剤

使用上の注意

原材料に含まれるアレルゲン(28品目中):豚肉、ゼラチン(玉子がゆは、小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)

- 常温で保管してください。
- 開封後はすみやかにご使用ください。
- プラスチックカップ入りです。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。
- 開封時に異様な変色、異臭や凝固のあるものは使用しないでください。
- 常温、もしくは湯煎・電子レンジで加熱してお召し上がりいただけます。
- 電子レンジで加熱する時は、ふたを少し開けてください。
- 電子レンジ加熱時間の目安(500W/600W):約10秒~20秒
- ※加熱時間の目安は、電子レンジの機種、ワット数等により異なる場合がありますので加減してください。
- ・オート加熱不可
- ・湯煎の場合、ふたを開けずにそのまま湯に入れて温めてください。
- 湯煎・電子レンジで加熱後は、容器や中身が熱くなりますのでご注意ください。
- 食事介助が必要な方に使用される場合は、介助者が嚙下の様子を見守ってください。
- 医師・栄養士等の指導にもとづいて使用されることをお勧めします。
- 低温で保存すると、食感が変化(硬化)したり、風味が劣化したり、離水(米等に含まれる水分が分離)することがあります。そのような場合は、少し温めてから、かき混ぜてお召し上がりください。

包装および賞味期限

包装

100g×12個/ケース

賞味期限

製造日より6ヶ月

ユニバーサルデザインフードについて

「ユニバーサルデザインフード」とは、日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。

ユニバーサルデザインフードを選ぶ際は、区分表の「かむ力、飲み込む力」を参考にします。

※かむことや飲み込むことに重要な障がいがある、または、それが疑われる場合は医療機関の専門家に相談する必要があります。

<https://www.udf.jp/outline/udf.html>

区分	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものは食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細くてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安	ごはん たまご	ごはん~やわらかごはん 厚焼き卵	やわらかごはん~全がゆ だし巻き卵	全がゆ スクランブルエッグ
	肉じゃが	やわらか肉じゃが	具材小さめやわらか肉じゃが	具材小さめさらにやわらか肉じゃが
※食品のメニュー例で商品名ではありません	調理例(ごはん)			
	かたさ上限値 N/m ² 粘土下限値 mPas	5×10 ⁶	5×10 ⁴	ゾル:1×10 ⁴ ゲル:2×10 ⁴ ゾル:1500
物性規格				ゾル:3×10 ³ ゲル:3×10 ³ ゾル:1500

※「ゾル」とは、液体、もしくは固形物が液体中に分散しており、流動性を有する状態をいう。「ゲル」とは、流動性を失いゼリー状に固まった状態をいう。



高カロリーの

やわらかいごはん

必要なカロリーを、毎日の食事から



白がゆ



玉子がゆ



梅がゆ

[1 カップ]

少量でたっぷり

150 kcal

たんぱく質

7.0g

そのまま食べられる
カップタイプ



アイソカル®シリーズ 在宅介護の栄養管理に栄養補助食品を上手に使ってみませんか?

毎日の食事に栄養補助食品をプラスすれば、1日に必要なカロリーを効率よく補給することができます。

栄養・カロリー補給を1本で!



手軽なカロリー補給に!



少量食べきりサイズ!

カロリー不足になりやすい高齢者のために、
ネスレから新しい介護食の提案です。



介護食は、量に対してカロリーが低くなりやすいもの。
 それは、高齢の方でも食べやすいようにやわらかくするため、
 水分を多くして調理する傾向にあるから。

私たちネスレは、そんな介護食の当たり前を見直して、「食べやすさ」に配慮し、
完食しやすくコンパクトで、カロリーたっぷりな介護食を作りました。

健康に生きるために必要なカロリーを、毎日の食事から。
 ネスレは、これからも「毎日の食べること」から健康を支えていきます。

こんな方におすすめ

- かたいものや大きいものは苦手だけど、全粥や白身魚などやわらかいものなら食べられる
- パサパサしたものを食べると、口の中の水分が奪われて食べにくい
- 汁物や水、お茶でむせないように注意している

アイソカル®
高カロリーのやわらかいごはん

1 カップ あたり

カロリー
150 kcal

たんぱく質
7.0g

MCT(中鎖脂肪酸油)
5.0g
 ※玉子がゆのみ 3.8g

POINT 01

**食べきりサイズに、
 カロリーをたっぷり
 詰め込みました。**

健康に生きるために必要なカロリーを、
 毎日の食事から。
 100gとコンパクトな食べきりサイズで、
 150kcalとたっぷり高カロリー。

製品ラインナップ

POINT 02

**毎日食べてほしいから、
 味にこだわりました。**

国産の精米を使用。
 やわらかいながらも水っぽくなく、
 お米のおいしさを活かし、
 毎日食べたくなる味を目指しました。

POINT 03

**舌でつぶせるよう、
 やわらかく
 炊き上げました。**

食べやすさを重視し、やわらかさにこだわった
 ユニバーサルデザインフード規格製品です。



白がゆ

ふっくらと炊き上げた
 お米のおいしさが引き立つ、
 やさしい味わい



玉子がゆ

ふんわり玉子と鶏だしの
 旨味がきいた、コクのある
 まろやかな味わい



梅がゆ

風味豊かな梅肉の
 ほどよい酸味が後を引く、
 さっぱりとした味わい

＼どうして少量ながら高カロリーにできるの？／

高カロリーのカギは「油分と米粉」!

かむ力が気になる高齢の方でも食べやすいおかゆですが、一般的にはごはんよりも多く水分を加えているため、
 かさが増えてしまい、同量あたりのカロリーが低くなりがちです。

それに対して「高カロリーのやわらかいごはん」は、ネスレ独自のノウハウを駆使して、**油分や米粉を加えるなどして
 おいしさを保ちながら、高カロリーを実現。**

家庭で作るおかゆでは再現しにくい、少量の中にカロリーをたっぷり詰め込んだ、これからの介護食が完成しました。

POINT
01

**食べきりサイズに、
 カロリーをたっぷり詰め込みました。**

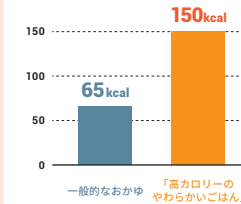


「高カロリーのやわらかいごはん」は、一般的なおかゆに比べて、
 カロリーは2倍以上*に！(同量比較の場合)食べる量が減った高齢者の方でも、多くのカロリーを摂取できます。

CHECK! カロリー

100gあたりの
 カロリー **150 kcal**

一般的なおかゆに比べて、カロリーは
2倍以上*!



もし、一般的なおかゆで
150kcalを摂るなら、
 これだけの量が必要です。

一般的なおかゆ

230g

高カロリーの
 やわらかいごはん

100g

CHECK! たんぱく質

100gあたりの
 たんぱく質 **7.0g**

一般的なおかゆ

1.1g

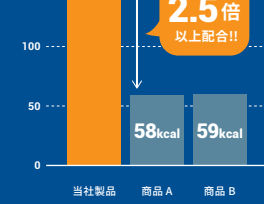
「高カロリーの
 やわらかいごはん」

7.0g

主要介護食(ごはん)のカロリー量比較

100gあたりの
 カロリー **150 kcal**

商品Aの
2.5倍
 以上配合!!



アイソカル®高カロリーの
 やわらかいごはんなら、
 カロリーが主要介護食(ごはん)の

2.5倍 以上配合!!

カロリー
150 kcal
 100gあたりで換算*

*ネスレ日本調べ(2023年6月時点で
 代表的な主要介護食(ごはん)100g
 あたりのカロリー量を比較した場合)

*一般的なおかゆ一杯分:全粥食100gあたり65kcal、たんぱく質1.1g(出典:日本食品標準成分表2020年版(八訂)より算定)

POINT
02

毎日食べて欲しいから、味にこだわりました。

素材への
 こだわり



国産の精米を使用

国産の精米を使用し、ふっくらと炊き上げ、
 お米の旨味をしっかり引き出しました。
 素材の味を活かすことで、毎日食べても
 飽きのこないシンプルなおいしさです。

味への
 こだわり



お米本来の旨味

お米本来のシンプルなおいしさで主菜
 や副菜との相性も良く、そのままはもち
 ろん、和食や中華など幅広いジャンルの
 食事とも合わせていただけます。白が
 ゆ、玉子がゆ、梅がゆの3種類をご用意
 しました。

POINT
03

舌でつぶせるよう、柔らかく炊き上げました。

「高カロリーのやわらかいごはん」は、ユニバーサルデザインフードの
 「区分3：舌でつぶせる」の規格製品です。
 高齢の方の食事負担に配慮した、やわらかく、食べやすい介護食です。



舌で
 つぶせる

電子レンジ加熱時間の目安 **500W/600W**

約**10秒** ~ **20秒**

- ※オート加熱不可
- ※湯煎、電子レンジで加熱後は、容器や中身が熱くなりますのでご注意ください。
- ※電子レンジで加熱する時は、ふたを少し開けてください。
- ・湯煎の場合、ふたを開けずにそのままお湯に入れて温めてください。

※加熱時間の目安は、電子レンジの機種、ワット
 数等により異なる場合がありますので加減して
 ください。

- ・食事介助が必要な方に使用される場合は、介助者が嚥下の様子を見守ってください。
- ・低温で保存すると、食感が変化(硬化)したり、風味が劣化したり、離水(米等に含まれる水分が分離)することがあります。そのような場合は、少し温めてから、かき混ぜてお召し上がりください。