

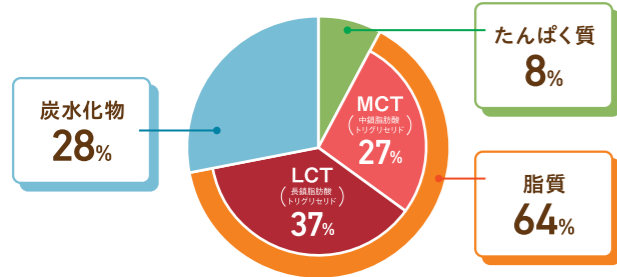
アイソカル®ゼリー もっとハイカロリー

栄養成分表

栄養成分	1カップ(50g)あたり	
熱量	kcal	200
たんぱく質	g	4.0
脂質	g	14.2
炭水化物	g	14.0
ナトリウム	mg	77
(食塩相当量)	(g)	(0.20)
水分	g	17
リン	mg	50
中鎖脂肪酸油	g	6

当社分析値(2025年2月現在)

「アイソカル®ゼリー もっとハイカロリー」の3大栄養素エネルギー比



JANコード / 統一商品コード

	JANコード	統一商品コード
りんご味	4987788 513198	788513198
パイナップル味	4987788 513211	788513211
バナナ味	4987788 513235	788513235
ピーチヨーグルト味	4987788 513259	788513259
オレンジ味	4987788 513693	788513693
バラエティパック	4987788 513457	788513457

4つの味をお楽しみいただける

バラエティパック (りんご味、パイナップル味、バナナ味、ピーチヨーグルト味) (4種×6個)



包装及び賞味期限

- ◎包装: 50g×24個 / ケース
- ※バラエティパック: 50g×24個(4種の味×各6個) / ケース
- ◎りんご味、パイナップル味: 製造日より6か月
- バナナ味、ピーチヨーグルト味、オレンジ味: 製造日より7か月

主要原材料

- [りんご味] 大豆油(国内製造)、デキストリン、中鎖脂肪酸油、しょ糖、粉末状大豆たん白 / 乳化剤、クエン酸、ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、グルコン酸Na、香料、甘味料(スクラロース)、アナトー色素
- [パイナップル味] 大豆油(国内製造)、デキストリン、中鎖脂肪酸油、しょ糖、粉末状大豆たん白 / 乳化剤、クエン酸、ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、グルコン酸Na、紅花色素、香料、甘味料(スクラロース)
- [バナナ味] 大豆油(国内製造)、デキストリン、中鎖脂肪酸油、しょ糖、粉末状大豆たん白 / 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(スクラロース)、クチナシ色素
- [ピーチヨーグルト味] 大豆油(国内製造)、デキストリン、中鎖脂肪酸油、しょ糖、粉末状大豆たん白 / 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(スクラロース)、紅麴色素
- [オレンジ味] 大豆油(国内製造)、デキストリン、中鎖脂肪酸油、しょ糖、粉末状大豆たん白 / 乳化剤、クエン酸、ゲル化剤(寒天、増粘多糖類)、香料、グルコン酸Na、甘味料(スクラロース)、アナトー色素

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。
- ◎冷凍保存解凍後や湯煎後、食感が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。
- ◎原材料に含まれるアレルギー(28品目中): 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。)

業界最高水準のカロリー密度*!!

*ネスレ調べ 医療系ルートで医療・介護施設向けに販売しているゼリーにおける1gあたりのカロリー(2025年2月時点)

少量で
高カロリー
補給

アイソカル®ゼリー

もっとハイカロリー

NEW!



●無果汁 ●香料使用

200 kcal

1カップ(50g)あたり

MCT
(中鎖脂肪酸油)

6.0 g

1カップ(50g)あたり

嚥下調整食分類
(学会分類 2021)

1j 相当

えん下困難者用食品
許可基準Ⅱ



もっと少量 高カロリー

*Smaller amount
and Higher calories*

1カップ(50g)で**200kcal**。
アイソカル®ゼリー シリーズ史上最高の
カロリー密度を実現しました。
飲み込みが気になる方の
カロリー補給におすすめです。



カロリー密度
1gあたり
4kcal

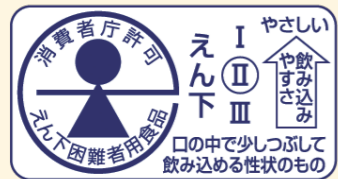
わずか50gの少量で、“食べきれぬ喜び”をサポート。

標準的なスプーンを使用の場合、
約13口で完食できます。



物性へのこだわり

●えん下困難者用食品 許可基準Ⅱ 表示許可を取得



喫食目安温度:10~45℃

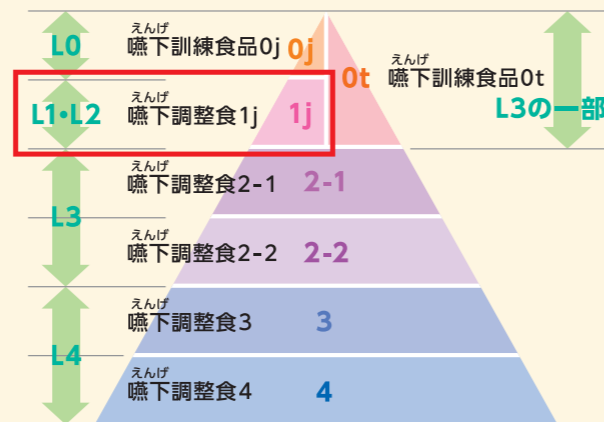
【許可表示】
本品は、誤嚥防止を目的とした
えん下困難者に適した食品です。

えん下困難者用食品とは、特別用途食品のうち「えん下を容易にし、誤えん及び窒息を防ぐことを目的とするもの」について、消費者庁長官の許可を受けて表示を行う食品です。表示の許可に当たっては、規格又は要件への適合性について、国の審査を受ける必要があります。

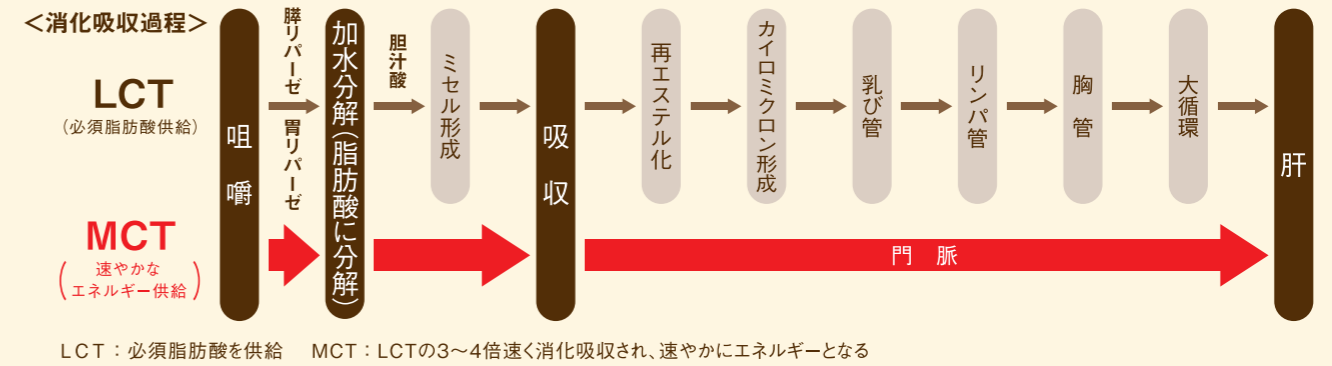
●嚥下調整食分類2021のコード1jに相当

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

えんげ 嚥下食ピラミッド 学会分類 2021



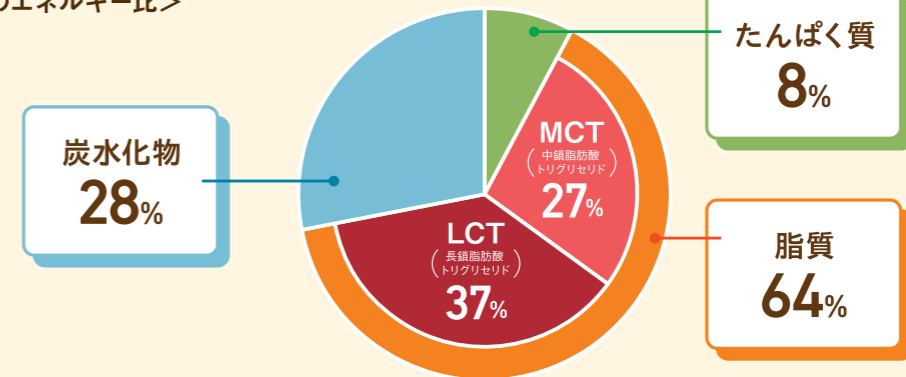
MCTで効率よくカロリー補給



速やかな消化吸収が特徴の
MCT(中鎖脂肪酸油)を6.0g配合しています。

炭水化物割合にも配慮

＜3大栄養素のエネルギー比＞



炭水化物の摂取量に配慮しながら
栄養補給したいときにもおすすめです。

衛生面に気を遣いたいときにも使いやすい

カップタイプで衛生的。

切り分ける手間がありません。

余分なく、食材の廃棄も少なくできます。

