

おいしい、かんたん、食べやすい

食事で元気シリーズ

食事で元気シリーズは、ユニバーサルデザインフードです。



おいしくミキサー



おいしく元気



栄養支援プリン



とろとろトロミー

※写真は盛り付けイメージです。

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には、商品を選ばれる際に目安となるよう

「かたさ」や「粘度」に応じて4つの区分に分類した食品と、

飲み物やお食事を食べやすいように調整してご利用いただける「とろみ調整」食品があります。

区分	 容易にかめる ユニバーサルデザインフード	 歯ぐきでつぶせる ユニバーサルデザインフード	 舌でつぶせる ユニバーサルデザインフード	 かまなくてよい ユニバーサルデザインフード	 とろみ調整 ユニバーサルデザインフード
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくまたは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	とろみ調整の商品は、飲み物や食べ物にとろみをつけてまとまり感を出し、飲み込みやすくするためのものです。
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	

おいしくミキサー

～種類の豊富ななめらかミキサー～

玉子がゆ 主食  ほんのりとした卵の甘みが豊かなおかゆです。 【原材料名】 米(国内産)、スクランブルエッグ(鶏卵、植物油、その他)、かつお節エキス、食塩、こんぶエキス／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、アナトー色素、(一部に小麦・卵・乳成分・鶏肉・大豆を含む) 	鶏だしがゆ 主食  鶏肉の旨みたっぷりのスープで煮込んだおかゆです。 【原材料名】 米(国内産)、チキンスープ、チキンブイヨン、食塩、にんにく、香辛料／調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) 	白がゆ 主食  ふっくらとやわらかく炊き上げた食べやすいおかゆです。 【原材料名】 米(国内産)、食塩 	照焼チキン 主菜  鶏肉を甘辛いタレで香ばしく焼き上げました。 【原材料名】 鶏肉、しょうゆ、砂糖、発酵調味料、かつお節エキス、しょうが／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) 
---	---	--	--

鶏肉のトマト煮 主菜  鶏肉をオニオンやにんにくを効かせたトマトソースで煮込みました。 【原材料名】 鶏肉、トマトピューレ、オニオンソテー、オリーブオイル、砂糖、チキンブイヨン、食塩、にんにく、香辛料／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) 	豚肉のやわらか煮 主菜  豚肉をなじみ深い和風だしてじっくりと煮込みました。 【原材料名】 豚肉、コーン油、砂糖、しょうゆ、清酒、食塩、しょうが／加工デンプン、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む) 	いわし梅煮 主菜  いわしにさっぱりとした梅の香りを加え煮込みました。 【原材料名】 いわし味付(いわし、しょうゆ、砂糖、梅肉、みりん)／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘多糖類、カラメル色素、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・大豆を含む) 	鯖の味噌煮 主菜  脂ののった鯖をコクのある味噌でじっくり煮込みました。 【原材料名】 さば味噌煮(さば、砂糖、みそ、その他)、砂糖、みそ、清酒、しょうが／増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、(一部にさば・大豆を含む) 
--	---	---	--

ブロッコリーのサラダ 副菜  ブロッコリーの風味を生かした色鮮やかなグリーンのサラダです。 【原材料名】 ブロッコリー、マヨネーズ、砂糖、食塩／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む) 	トマトのサラダ 副菜  トマトをオリーブオイルで仕上げたさっぱりとしたサラダです。 【原材料名】 トマトピューレ、醸造酢、オリーブオイル、寒天、砂糖、食塩、たん白加水分解物、にんにく、植物油、香辛料／pH調整剤、増粘剤(カラギナン)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む) 	コーンサラダ 副菜  スイートコーンにマヨネーズを加えたクリーミーなサラダです。 【原材料名】 とうもろこし(遺伝子組換えでない)、マヨネーズ／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む) 	ごぼうサラダ 副菜  ごぼうの風味がきいたしっかりと味わいのサラダです。 【原材料名】 ごぼう、しょうゆ、食塩、ごま油、砂糖／加工デンプン、酸化防止剤(ビタミンC)、調味料(アミノ酸)、クエン酸、(一部に小麦・ごま・大豆を含む) 
---	---	---	--

いんげんのごま和え 副菜  いんげんとコクのある白ごまで味わい深く仕上げました。 【原材料名】 いんげん、ねりごま、しょうゆ、かつお節エキス、砂糖／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む) 	筍おかか煮 副菜  たけのことかつおの風味を生かし味わい深く仕上げました。 【原材料名】 たけのこ、砂糖、かつお節エキス、しょうゆ／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む) 	だし巻卵 副菜  新鮮な卵とだし汁を使って風味豊かに仕上げました。 【原材料名】 だし巻き卵(鶏卵、砂糖、その他)、かつお節エキス、砂糖／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、カロチン色素、(一部に小麦・卵・乳成分・さば・大豆を含む) 	きんぴらごぼう 副菜  ごぼうとごまの風味を生かし甘辛く仕上げました。 【原材料名】 野菜(ごぼう、にんじん)、しょうゆ、砂糖、ごま油、香辛料／加工デンプン、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む) 
--	---	--	--

里芋の煮ころがし 副菜  里芋をやわらかく煮てコクのある風味に仕上げました。 【原材料名】 さといも、砂糖、かつお節エキス、しょうゆ、食塩／増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む) 	大豆の煮物 箸休め  大豆を砂糖と醤油の絶妙なバランスで味付けした一品です。 【原材料名】 大豆水煮(遺伝子組換えでない)、砂糖、発酵調味料(米・米麹の発酵調味料、ぶどう糖、その他)、しょうゆ、かつお節エキス、こんぶエキス／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む) 	大学いも 箸休め  香ばしいごまの香りとさつまいもの風味を生かした一品です。 【原材料名】 さつまいも、砂糖、しょうゆ、ごま／加工デンプン、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む) 	白花豆煮 箸休め  白花豆を砂糖でじっくり煮込んだ風味豊かな一品です。 【原材料名】 煮豆(大青花芸豆、砂糖、還元水あめ、その他)、食塩／加工デンプン 
---	--	--	--

芋きんとん 箸休め  さつまいもの甘さを存分に引き出した一品です。 【原材料名】 さつまいもペースト、砂糖、発酵調味料(米・米麹の発酵調味料、ぶどう糖、その他)、食塩／増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC) 	洋梨 デザート  ほのか甘みの洋梨をピューレ状にしてまとまりを付けました。 【原材料名】 洋梨ピューレ、砂糖、寒天／ゲル化剤(カラギナン)、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、pH調整剤 	みかん デザート  甘酸っぱいみかんをピューレ状にしてまとまりを付けました。 【原材料名】 みかんピューレ、砂糖、寒天／ゲル化剤(カラギナン)、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤 	ぶどう デザート  程よい酸味のぶどうをピューレ状にしてまとまりを付けました。 【原材料名】 ぶどう果汁、砂糖、寒天／ゲル化剤(カラギナン)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC) 
---	--	---	--

ご家庭では手間のかかるミキサー食を、便利に使えるレトルパウチ食品にしました。
主食・主菜・副菜・箸休め・デザートの豊富な種類の組み合わせで様々なメニューをお楽しみいただけます。
食材の風味を大切にした、おいしいミキサー食です。



様々なメニューをお楽しみ頂けるアソートセットもございます

おかゆ&おかず&デザートのセット

セット内容	白がゆ・玉子がゆ・鶏だしがゆ・豚肉のやわらか煮・鯖の味噌煮・だし巻卵・いんげんのごま和え・大豆の煮物・芋きんとん・洋梨・みかん・ぶどう (各1袋入り)
-------	--

おかずのパラエティセット

セット内容	鶏肉のトマト煮・豚肉のやわらか煮・いわし梅煮・鯖の味噌煮・ブロッコリーのサラダ・トマトのサラダ・いんげんのごま和え・だし巻卵・きんぴらごぼう・里芋の煮ころがし・大学いも・白花豆煮 (各1袋入り)
-------	--

おいしく元気

～やわらか仕立ての
食べやすいごはん～

地元のブランド米「魚沼産コシ
ヒカリ」を舌でつぶせるやわら
かさに仕上げました。食物繊維
が不足しがちな方にもおす
めです。



栄養支援プリン

～素材の風味を生かしたおいしいプリン～
少量で体に必要な栄養をバランスよく補えます。噛む力、飲み込む
力の低下した方の栄養補助食として最適です。



かぼちゃのプリン



【原材料名】
牛乳（国産）、砂糖、かぼちゃペースト、コラーゲン
ペプチド、乳等を主要原料とする食品、粉末油脂（植物
油脂、コーンシロップ）、ドロマイト、寒天、亜鉛酵母／トレハロース、カゼインNa、加工デンプン、
ゲル化剤（増粘多糖類）、カゼインNa、乳化剤、V.C、酸味料、クエン酸鉄アンモニウム、ナイアシン、V.E、パントテン
酸Ca、V.B1、V.B6、V.B2、V.A、葉酸、香料、V.D、
V.B12、（一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む）



ほうれんそうのプリン



【原材料名】
牛乳（国産）、コラーゲンペプチド、粉末油脂（植物
油脂、コーンシロップ）、砂糖、乳等を主要原料とする食品、
食品、乾燥ほうれん草、ドロマイト、食塩、寒天、
亜鉛酵母／トレハロース、カゼインNa、加工デンプン、
ゲル化剤（増粘多糖類）、カゼインNa、乳化剤、V.C、酸味料、
クエン酸鉄アンモニウム、ナイアシン、V.E、パントテン
酸Ca、V.B1、V.B6、V.B2、V.A、葉酸、香料、V.D、
V.B12、（一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む）



あずきのプリン



【原材料名】
牛乳（国産）、練りあん（砂糖、いんげん豆、あずき）、あ
ずき抽出液、コラーゲンペプチド、砂糖、粉末油脂（植物
油脂、コーンシロップ）、乳等を主要原料とする食品、ド
ロマイト、寒天、亜鉛酵母／トレハロース、加工デンプン、
ゲル化剤（増粘多糖類）、カゼインNa、乳化剤、V.C、酸味料、
クエン酸鉄アンモニウム、ナイアシン、V.E、香
料、パントテン酸Ca、V.B1、V.B6、V.B2、V.A、葉酸、V.D、
V.B12、（一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む）



とうもろこしのプリン



【原材料名】
牛乳（国産）、コラーゲンペプチド、砂糖、粉末油
脂（植物油脂、コーンシロップ）、とうもろこしバ
ウダー、ドロマイト、寒天、食塩、亜鉛酵母／ゲル
化剤（増粘多糖類）、カゼインNa、加工デンプン、
乳化剤、V.C、酸味料、クエン酸鉄アンモニウム、
ナイアシン、V.E、パントテン酸Ca、V.B1、V.B6、
V.B2、香料、V.A、葉酸、V.D、V.B12、（一部に小麦・
乳成分・大豆・ゼラチンを含む）



魚沼コシヒカリのおぞうすい



だしの風味を生かしてあっさり仕上げた
魚沼産コシヒカリのおぞうすいです。

【原材料名】
米（新潟県魚沼産）、野菜（たまねぎ、にんじん、
ねぎ）、スクランブルエッグ（鶏卵、植物油、その他）、チキンスープ、たん白加水分解物、難消化性
デキストリン、ごま油、チキンバイオン、野菜エキ
ス、香辛料、にんにく／調味料（アミノ酸等）、
加工デンプン、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出
物、アノトー色素、（一部に小麦・卵・乳成分・こ
ま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）



魚沼コシヒカリのリゾット



トマトの旨みたっぷりの
魚沼産コシヒカリのリゾットです。

【原材料名】
野菜（にんじん、たまねぎ）、米（新潟県魚沼
産）、トマトピューレ、トマトケチャップ、難消化性
デキストリン、チキンバイオン、砂糖、チキンス
ープ、オリーブオイル、酵母エキス、にんにく、香辛
料／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガ
ム）、酸味料、香辛料抽出物、（一部に小麦・大
豆・鶏肉を含む）



とろとろトロミー

～おなかの健康も考えたとろみ調整食品～

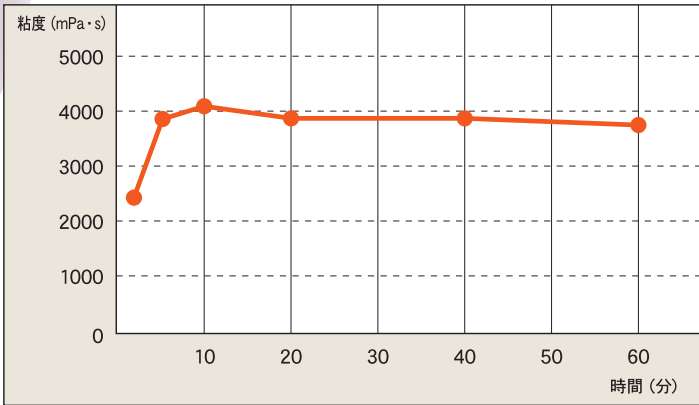
キシロオリゴ糖入りで、おなかの健康も考えたとろみ調整食品です。
飲み物の温度や種類を選ばず、少量で適度なとろみをつけられます。



安定した「持続力」。

安定性に優れ、とろみがついてからの著しい粘度変化はありません。
そのため、食事介護などでの作業効率もアップします。

■経過時間による粘度の変化（水20℃に添加量2％）



腸内環境に働きかける「キシロオリゴ糖」。
毎日のお食事をおいしく楽しんでいただくために、おなかの健康にも
配慮。本品10gあたりキシロオリゴ糖を0.2g配合しました。

キシロオリゴ糖のうれしい働き

腸内のビフィズス菌の生
育を促します。

継続して摂取することで、
排便回数を増やし、便の
固さを調整することが報
告されています。

継続して摂取することで、
ミネラルの吸収を高める
ことが知られています。

さっと溶けて素早い「とろみ力」。

水やお茶などの場合、溶解後約30秒でとろみがつき、2分程度でとろみが安定してきます。

使用方法



スプーンなどでかき混ぜ
ながら「とろとろトロミー」
を加えます。



素早く「とろとろトロミー」
が溶けてきます。



とろみがついたらお召し上
がりください。

とろみ調整の目安

とろみの 強さ	++++	++++	++++
とろみの イメージ			
使用量	1 g	2 g	3 g

※水、お茶100mlに「とろとろトロミー」を加えた場合

とろとろトロミー



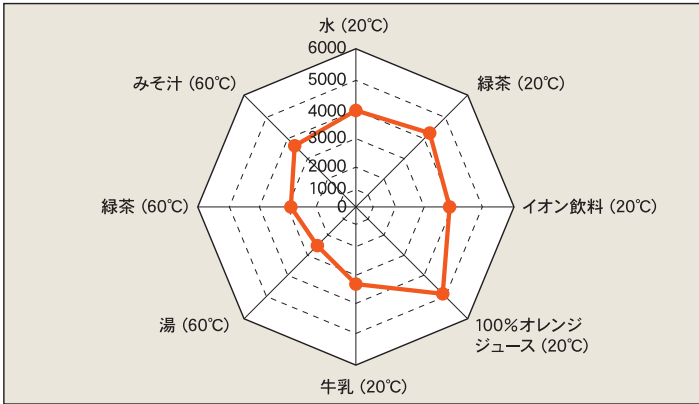
【原材料名】
デキストリン、キシロオリゴ糖／増粘多糖
類、塩化カリウム



温度・種類を選びません。

温度の違いによる「とろみ力」の変化が少なく、飲料の種類にも影響されずに、安定した
「とろみ力」を実現します。

■色々な飲み物でのとろみのつき方（添加量2％、25分後【単位：mPa・s】）



とろみの再調整が可能です。

お好みや必要に応じて添加量を加減し、とろみの強さを調整できます。また、一度つけ
たとろみが強すぎたり、足りない場合にも、簡単に再調整できます。

とろみが強すぎる場合

同じ飲み物を加えて混ぜ合わせてください。

とろみが弱すぎる場合

同じ飲み物で強めにとろみをつけたもの
を混ぜ合わせてください。

荷姿／規格

■おいしくミキサー

商 品 名	玉子がゆ	鶏だしがゆ	白がゆ	照焼チキン	鶏肉のトマト煮	豚肉のやわらか煮	いわし梅煮	鯖の味噌煮
賞 味 期 間	製造日より2年			製造日より1年6ヵ月				
J A N コード	4977113677404	4977113677503	4977113567569	4977113675004	4977113677701	4977113567507	4977113567514	4977113677008
G T I N コード	14977113677401	14977113677500	14977113567566	14977113675001	14977113677708	14977113567504	14977113567511	14977113677005
荷 姿	100g×12袋			50g×12袋				
内 容 量	100g			50g				
単 品 寸 法	W120mm×D15mm×H165mm			W100mm×D10mm×H160mm				
単 品 重 量	110g			60g				
ケース寸法	L180mm×W250mm×H65mm			L175mm×W210mm×H55mm				
ケース重量	1.5kg			0.8kg				
アレルギー28品目	卵、乳、小麦、大豆、鶏肉	小麦、大豆、鶏肉	無	小麦、大豆、鶏肉	小麦、大豆、鶏肉	小麦、大豆、豚肉	小麦、大豆	さば、大豆

商 品 名	ブロッコリーのサラダ	トマトのサラダ	コーンサラダ	ごぼうサラダ	いんげんのごま和え	筍おかか煮
賞 味 期 間	製造日より1年6ヵ月					
J A N コード	4977113677800	4977113677909	4977113675356	4977113675455	4977113678005	4977113675257
G T I N コード	14977113677807	14977113677906	14977113675353	14977113675452	14977113678002	14977113675254
荷 姿	50g×12袋					
内 容 量	50g					
単 品 寸 法	W100mm×D10mm×H160mm					
単 品 重 量	60g					
ケース寸法	L175mm×W210mm×H55mm					
ケース重量	0.8kg					
アレルギー28品目	卵、大豆、りんご	小麦、大豆、豚肉	卵、大豆、りんご	小麦、ごま、大豆	小麦、ごま、大豆	小麦、大豆

商 品 名	だし巻卵	きんぴらごぼう	里芋の煮ころがし
賞 味 期 間	製造日より1年6ヵ月		
J A N コード	4977113567521	4977113567538	4977113677206
G T I N コード	14977113567528	14977113567535	14977113677203
荷 姿	50g×12袋		
内 容 量	50g		
単 品 寸 法	W100mm×D10mm×H160mm		
単 品 重 量	60g		
ケース寸法	L175mm×W210mm×H55mm		
ケース重量	0.8kg		
アレルギー28品目	卵、乳、小麦、さば、大豆	小麦、ごま、大豆	小麦、大豆

商 品 名	大豆の煮物	大学いも	白花豆煮	芋きんとん	洋梨	みかん	ぶどう
賞 味 期 間	製造日より1年6ヵ月						
J A N コード	4977113678104	4977113567545	4977113567552	4977113677305	4977113676704	4977113676803	4977113676902
G T I N コード	14977113678101	14977113567542	14977113567559	4977113677302	14977113676701	14977113676800	14977113676909
荷 姿	50g×12袋						
内 容 量	50g						
単 品 寸 法	W100mm×D10mm×H160mm						
単 品 重 量	60g						
ケース寸法	L175mm×W210mm×H55mm						
ケース重量	0.8kg						
アレルギー28品目	小麦、大豆	小麦、ごま、大豆	無	無	無	無	無

おかゆ&おかず& デザートセット	（ 白がゆ・玉子がゆ・鶏だしがゆ・豚肉のやわらか煮・鯖の味噌煮・だし巻卵・いんげんのごま和え・大豆の煮物・芋きんとん・洋梨・みかん・ぶどう ）	各1袋入り	賞味期限	製造日より1年6ヵ月
			ケース寸法	L175mm×W235mm×H60mm
			ケース重量	1.0kg
			JANコード	4977113687052
			GTINコード	14977113687059
おかずの バラエティセット	（ 鶏肉のトマト煮・豚肉のやわらか煮・いわし梅煮・鯖の味噌煮・ブロッコリーのサラダ・トマトのサラダ・いんげんのごま和え・だし巻卵・きんぴらごぼう・里芋の煮ころがし・大学いも・白花豆煮 ）	各1袋入り	賞味期限	製造より1年6ヶ月
			ケース寸法	L175mm×W210mm×H55mm
			ケース重量	0.8kg
			JANコード	4977113687007
			GTINコード	14977113687004

■栄養支援プリン

商 品 名	かぼちゃのプリン		ほうれんそうのプリン		あずきのプリン		とうもろこしのプリン	
賞 味 期 間	製造日より12ヵ月							
J A N コード	4977113694005		4977113694104		4977113694203		4977113694302	
G T I Nコード	24977113694009	14977113694002	24977113694108	14977113694101	24977113694207	14977113694200	24977113694306	14977113694309
荷 姿	54g×12個	54g×36個	54g×12個	54g×36個	54g×12個	54g×36個	54g×12個	54g×36個
内 容 量	54g							
単 品 寸 法	W80mm×D80mm×H20mm							
単 品 重 量	65g							
ケース寸法	L241×W162×H45mm	L320×W240×H70mm	L241×W162×H45mm	L320×W240×H70mm	L241×W162×H45mm	L320×W240×H70mm	L241×W162×H45mm	L320×W240×H70mm
ケース重量	0.8kg	2.5kg	0.8kg	2.5kg	0.8kg	2.5kg	0.8kg	2.5kg
アレルギー・28品目	乳、大豆、ゼラチン						小麦、乳、大豆、ゼラチン	

■おいしく元気

商 品 名	魚沼コシヒカリのおぞうすい	魚沼コシヒカリのリゾット
賞 味 期 間	製造日より2年	
J A N コード	4977113678258	4977113678357
G T I N コード	14977113678255	14977113678354
荷 姿	150g×12個	
内 容 量	150g	
単 品 寸 法	W140mm×D15mm×H180mm	
単 品 重 量	158g	
ケース寸法	L290mm×W200mm×H80mm	
ケース重量	2.1kg	
アレルギー28品目	小麦・乳・大豆・鶏肉	

■とろとろトロミー

商 品 名	とろとろトロミー
賞 味 期 間	製造日より1年6ヵ月
J A N コード	4977113612900
G T I N コード	14977113612907
荷 姿	500g×10袋
内 容 量	500g
単 品 寸 法	W220mm×D60mm×H300mm
単 品 重 量	520g
ケース寸法	L475mm×W320mm×H225mm
ケース重量	5.9kg
アレルギー28品目	無

栄養成分値

■おいしくミキサー

栄養成分値 【1袋 (100g・50g) 当たり】

商品名	玉子がゆ	鶏だしがゆ	白がゆ	照焼チキン	鶏肉の トマト煮	豚肉の やわらか煮	いわし梅煮	鯖の味噌煮	ブロッコリーの サラダ	トマトの サラダ	コーン サラダ
	1袋 (100g)	1袋 (100g)	1袋 (100g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)
エネルギー	41 kcal	37 kcal	38 kcal	65 al	45 kcal	87 kcal	40 kcal	60 kcal	80 kcal	24 kcal	109 kcal
水分	89.9 g	90.2 g	90.3 g	36.0 g	40.5 g	35.3 g	41.2 g	37.5 g	39.0 g	44.8 g	31.9 g
たんぱく質	1.1 g	0.9 g	0.8 g	4.6 g	3.4 g	4.9 g	3.6 g	5.6 g	1.0 g	0.5 g	1.3 g
脂 質	0.5 g	0 g	0 g	2.6 g	2.0 g	6.1 g	1.6 g	2.7 g	7.5 g	1.2 g	7.7 g
炭水化物	8.1 g	8.4 g	8.8 g	5.9 g	3.3 g	3.0 g	2.8 g	3.3 g	2.0 g	2.8 g	8.6 g
灰 分	0.4 g	0.4 g	0.1 g	0.9 g	0.8 g	0.7 g	0.8 g	0.9 g	0.5 g	0.7 g	0.5 g
ナトリウム	160 mg	170 mg	42 mg	305 mg	240 mg	210 mg	175 mg	181 mg	140 mg	180 mg	68 mg
カリウム	14 mg	16 mg	6 mg	60 mg	90 mg	45 mg	60 mg	100 mg	35 mg	120 mg	75 mg
カルシウム	3 mg	2 mg	3 mg	3 mg	4 mg	3 mg	60 mg	59 mg	13 mg	6 mg	4 mg
リン	15 mg	12 mg	7 mg	38 mg	25 mg	29 mg	65 mg	85 mg	25 mg	11 mg	32 mg
鉄	0.1 mg	0.1 mg	0.1 mg	0.3 mg	0.2 mg	0.5 mg	0.5 mg	0.5 mg	0.3 mg	0.3 mg	0.4 mg
食物繊維	0.1 g	0.2 g	0.1 g	0 g	0.4 g	0 g	0 g	0.5 g	1.0 g	0.8 g	0.8 g
食塩相当量	0.4 g	0.4 g	0.1 g	0.8 g	0.6 g	0.5 g	0.4 g	0.5 g	0.4 g	0.5 g	0.2 g

商品名	ごぼう サラダ	いんげんの ごま和え	筍おかか煮	だし巻卵	きんぴら ごぼう	里芋の 煮ころがし	大豆の 煮物	大学いも	白花豆煮	芋きんとん
	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)
エネルギー	12 kcal	57 kcal	26 kcal	43 kcal	32 kcal	23 kcal	53 kcal	51 kcal	59 kcal	40 kcal
水分	46.7 g	39.6 g	43.1 g	41.3 g	42.3 g	43.4 g	37.9 g	37.6 g	35.1 g	39.7 g
たんぱく質	0.2 g	2.2 g	0.8 g	2.4 g	0.6 g	0.8 g	2.6 g	0.4 g	1.8 g	0.2 g
脂 質	0.1 g	3.5 g	0.2 g	2.0 g	0.9 g	0 g	1.3 g	0.5 g	0.2 g	0 g
炭水化物	2.5 g	4.2 g	5.2 g	3.8 g	5.3 g	5.0 g	7.7 g	11.3 g	12.5 g	9.8 g
灰 分	0.5 g	0.5 g	0.7 g	0.5 g	0.9 g	0.8 g	0.5 g	0.2 g	0.4 g	0.3 g
ナトリウム	143 mg	86 mg	170 mg	120 mg	280 mg	240 mg	140 mg	85 mg	56 mg	70 mg
カリウム	11 mg	85 mg	55 mg	35 mg	24 mg	95 mg	55 mg	75 mg	55 mg	70 mg
カルシウム	11 mg	17 mg	4 mg	10 mg	16 mg	43 mg	18 mg	8 mg	9 mg	5 mg
リン	6 mg	60 mg	17 mg	39 mg	9 mg	18 mg	39 mg	16 mg	26 mg	11 mg
鉄	0.5 mg	0.6 mg	0.7 mg	0.6 mg	0.6 mg	0.3 mg	0.5 mg	0.3 mg	0.6 mg	0.2 mg
食物繊維	1.0 g	1.4 g	0.5 g	0 g	1.1 g	0.7 g	1.3 g	0.8 g	1.7 g	0.7 g
食塩相当量	0.4 g	0.2 g	0.4 g	0.3 g	0.7 g	0.6 g	0.4 g	0.2 g	0.1 g	0.2 g

商品名	洋梨	みかん	ぶどう
	1袋 (50g)	1袋 (50g)	1袋 (50g)
エネルギー	36 kcal	35 kcal	41 kcal
水分	41.0 g	41.3 g	39.8 g
たんぱく質	0.1 g	0.2 g	0.2 g
脂 質	0.1 g	0.1 g	0.2 g
炭水化物	8.7 g	8.2 g	9.6 g
灰 分	0.1 g	0.2 g	0.2 g
ナトリウム	8 mg	15 mg	26 mg
カリウム	17 mg	25 mg	26 mg
カルシウム	5 mg	7 mg	7 mg
リン	3 mg	6 mg	6 mg
鉄	0 mg	0.4 mg	0.2 mg
食物繊維	0.8 g	0.6 g	0.6 g
食塩相当量	0 g	0 g	0.1 g

■おいしく元気

栄養成分値 【1袋 (150g) 当たり】

商品名	魚沼コシヒカリ のおぞうすい	魚沼コシヒカリ のリゾット
エネルギー	78kcal	82kcal
水分	130.2 g	127.2 g
たんぱく質	2.6 g	1.7 g
脂 質	2.6 g	1.2 g
炭水化物	13.2 g	18.2 g
一糖質	9.0 g	14.1 g
一食物繊維	4.2 g	4.1 g
灰 分	1.4 g	1.7 g
ナトリウム	520 mg	600 mg
カリウム	53 mg	120 mg
カルシウム	3.4～11.0 mg	11 mg
リン	26 mg	26 mg
鉄	0.1～0.5 mg	0.1～1.0 mg
食塩相当量	1.3 g	1.5 g

■とろとろトロミー

栄養成分値 【100g当たり】

商品名	とろとろ トロミー
エネルギー	370kcal
水分	4.4 g
たんぱく質	0.9 g
脂 質	0.8 g
炭水化物	89.8 g
灰 分	4.1 g
ナトリウム	940mg
カリウム	1,400mg
カルシウム	13mg
リン	79mg
鉄	0.6mg
食物繊維	27.0 g
キシオリゴ糖	2.0 g

■栄養支援プリン

栄養成分値 【1個 (54g) 当たり】

商品名	かぼちゃの プリン	ほうれんそうの プリン	あずきの プリン	とうもろこし プリン
エ ネ ル ギ ー	84 kcal	84 kcal	84 kcal	84 kcal
水 分	36.7 g	37.2 g	35.6 g	36.6 g
たんぱく質	5.6 g	5.6 g	5.6 g	5.6 g
脂 質	3.4 g	3.9 g	2.5 g	3.4 g
炭 水 化 物	7.8 g	6.7 g	9.8 g	7.8 g
灰 分	0.5 g	0.6 g	0.5 g	0.6 g
ナトリウム	20 mg	43 mg	22 mg	37 mg
カ リ ウ ム	54 mg	78 mg	38 mg	64 mg
カルシウム	133 mg	145 mg	139 mg	135 mg
マグネシウム	59 mg	63 mg	62 mg	62 mg
リ ン	23 mg	25 mg	23 mg	30 mg
鉄	1.5 mg	1.8 mg	1.6 mg	1.5 mg
亜 鉛	1.8 mg	1.8 mg	1.8 mg	1.8 mg
銅	0.02 mg	0.02 mg	0.02 mg	0.02 mg
ビ タ ミ ン A	193 μgRAE	171 μgRAE	173 μgRAE	170 μgRAE
ビ タ ミ ン D	1.2 μg	1.2 μg	1.1 μg	1.2 μg
ビ タ ミ ン E	2.1 mg	1.9 mg	1.7 mg	1.8 mg
ビ タ ミ ン B 1	0.20 mg	0.17 mg	0.17 mg	0.18 mg
ビ タ ミ ン B 2	0.33 mg	0.34 mg	0.32 mg	0.33 mg
ナ イ ア シ ン	3.5 mgNE	3.5 mgNE	3.3 mgNE	3.7 mgNE
ビ タ ミ ン B 6	0.29 mg	0.30 mg	0.28 mg	0.30 mg
ビ タ ミ ン B 1 2	0.6 μg	0.6 μg	0.6 μg	0.6 μg
葉 酸	54 μg	65 μg	54 μg	59 μg
パ ン ト テ ン 酸	1.1 mg	1.1 mg	1.1 mg	1.2 mg
ビ タ ミ ン C	23 mg	24 mg	24 mg	19 mg
食 物 繊 維	0.4 g	0.4 g	0.6 g	0.6 g
食 塩 相 当 量	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g

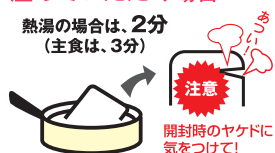
おいしくミキサー

お召し上がり方

そのままでお召し上がりいただけます。主食（玉子がゆ、鶏だしがゆ、白がゆ）は
温めるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。デザート
（洋梨、みかん、ぶどう）は
冷やすとより一層おいしくお召し上がりいただけます。

温めていただく場合

熱湯の場合は、**2分**
（主食は、3分）



電子レンジの場合は、別の容器に移し
ラップをかけて、**30秒**（500W）
（主食は、1分）



開封後の保存方法

お皿に移し、ラップをかけて冷蔵庫に入れてください。開封後は、12時間以内にお召し上がりください。

おいしく元氣

お召し上がり方

そのままでお召し上がりいただけます。また、温めるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。

温めていただく場合

熱湯の場合は、**3分**



電子レンジの場合は、別の容器に移し
ラップをかけて、**1分**（500W）



開封後の保存方法

お皿に移し、ラップをかけて冷蔵庫に入れてください。開封後は、12時間以内にお召し上がりください。

栄養支援プリン

お召し上がり方

そのままでお召し上がりいただけますが、冷やすとより一層おいしくお召し上がりいただけます。
※温めると形状が損なわれることがありますので、加熱はしないでください。

開封後の保存方法

お皿に移し、ラップをかけて冷蔵庫に入れてください。開封後は、なるべく早めにお召し上がりください。

とろとろトロミー

ご使用上の注意

嚥下障害の方は、使用前に医師や栄養士などの専門家にご相談ください。
粉末やダマの状態でご口に入らないようご注意ください。喉に詰まるおそれがあります。
品質管理には万全を期しておりますが、容器包装の破損や内容物の色・におい・味に異常がみられるものは使用しないでください。

開封後の保存方法

高温多湿を避け、常温で保存してください。吸湿防止のため、開封後は密封保存の上、お早めにご使用ください。

FORICA

ホリカフーズ株式会社

東京営業所

〒110-0016 東京都台東区台東2-9-4（明治安田生命秋葉原昭和通りビル9階）
TEL 03-5846-5106 FAX 03-5846-5095

関西営業所

〒577-0012 大阪府東大阪市長田東3-2-43（SKパークビル702号）
TEL 06-6746-1616 FAX 06-6746-1818

新潟営業所

〒949-7411 新潟県魚沼市大石59-1
TEL 025-794-5536 FAX 025-794-4404

ホームページ：http://www.foricafoods.co.jp