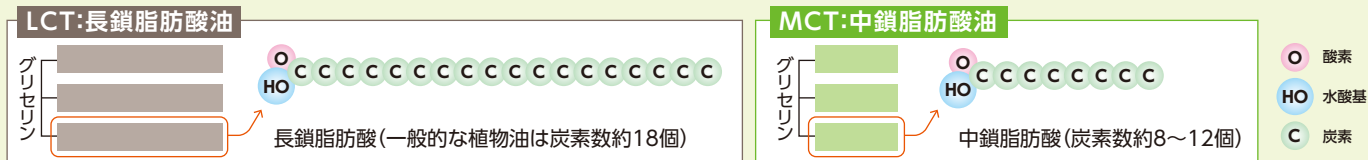




エム シー ティー

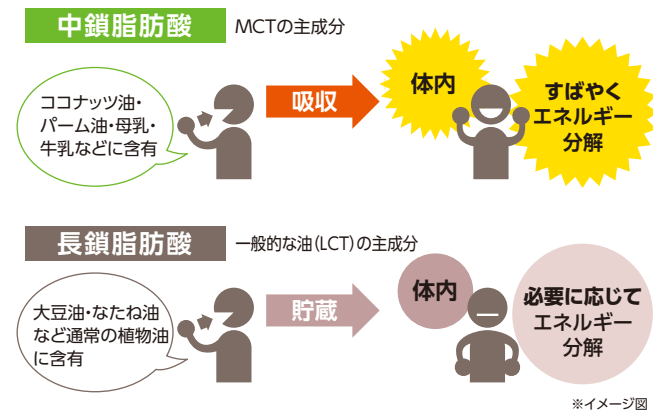
## MCT (中鎖脂肪酸油:Medium-Chain Triglyceride)とは?

一般的な油 (LCT:長鎖脂肪酸油:Long-Chain Triglyceride)と比べて脂肪酸の長さが約半分の油のことです。  
MCTの主成分「中鎖脂肪酸」はココナッツやパームフルーツに含まれている成分で母乳や牛乳などにも含まれています。

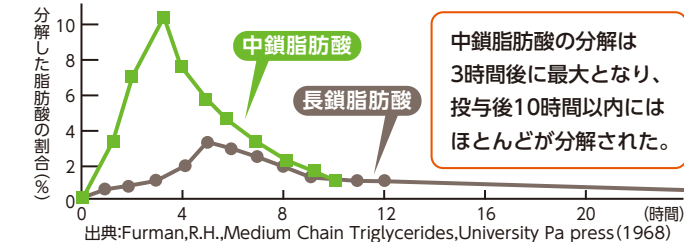


## 中鎖脂肪酸と長鎖脂肪酸について

### ●中鎖脂肪酸と長鎖脂肪酸の代謝経路の違い



### ●中鎖脂肪酸の分解 (燃える) 時間は長鎖脂肪酸に比べて約4倍速い!



### ●中鎖脂肪酸と長鎖脂肪酸の比較

|      | 中鎖脂肪酸  | 長鎖脂肪酸        |
|------|--------|--------------|
| 吸収速度 | 速い     | ゆっくり         |
| 分解特性 | すばやく分解 | 吸収後、必要に応じて分解 |
| 蓄積性  | 蓄積しにくい | 過剰分が体内に蓄積    |

### 【栄養成分表示】

| 表示単位    | 熱量       | たんぱく質 | 脂質    | 炭水化物 | 食塩相当量 | 中鎖脂肪酸油 |
|---------|----------|-------|-------|------|-------|--------|
| 100g当たり | 900 kcal | 0 g   | 100 g | 0 g  | 0 g   | 99 g   |

【原材料名】 MCT (中鎖脂肪酸油) (スペイン製造) / 乳化剤、酸化防止剤 (ビタミンE)

【保存方法】 常温、暗所に保存

### 【仕様】

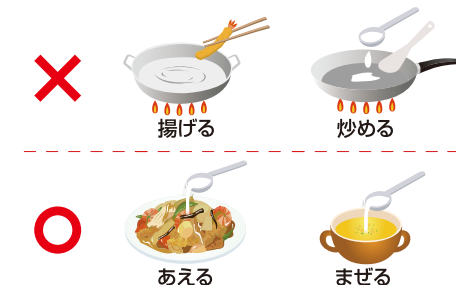
| 商 品 名       | 日清食事にプラスMCTオイル 1550 g |
|-------------|-----------------------|
| 商 品 写 真     |                       |
| 入 数         | 6                     |
| 内 容 量       | 1550g                 |
| 単 品 重 量     | 1619g                 |
| 単品サイズ (mm)  | 106×106×301           |
| 函 重 量       | 10.1kg                |
| 函サイズ (mm)   | 335×230×320           |
| 賞 味 期 限     | 1.5年                  |
| 日 清 品 目 コード | 21163                 |
| J A N コード   |                       |
| I T F コード   | 14902380211638        |

単品サイズ / 函サイズ: 正面幅×奥行×高さ (mm)

### 【使用上のご注意】

- 本品は必ず立てて保管ください。
  - 開封後はなるべく早くご使用ください。
  - 油を直接飲むことはお控えください。1回の摂取量が多いと、お腹がゆるくなることがあります。
  - 初めてご使用になる場合は、小さじ1杯 (4.6g) 程度から徐々に増やすようにしてください。
  - ご使用に不安がある方は、医師・栄養士などの専門家にご相談ください。
  - 揚げたり炒めたりすると煙が出たり、泡立ちが起こり危険ですのでおやめください。
  - 低温でにこりを生じることがありますが、品質には問題ありません。
  - MCTオイルは、ポリスチレン製の容器\*を破損させる性質があります。破損した容器から中身がこぼれ出て、火傷や汚損につながる可能性がありますので使用しないでください。
- ※カップラーメンの容器、コンビニエンスストアや自動販売機で販売されているカップ入りコーヒーのフタなど

この油で揚げたり炒めたりしないでください。



**MCT (中鎖脂肪酸) ロゴマーク**  
MCT (中鎖脂肪酸) を含み美容や運動、健康維持に役立つ商品群に、ロゴマークをつけて展開します。

NISSHIN  
oillio  
“植物のチカラ”

まぜるだけで簡単にエネルギー補給

「食べたい」「食べてほしい」をサポートします!



# 日清 食事にプラス MCTオイル

お粥に

やわらか食に

汁物・飲料に

毎日の活動やエネルギーの補給に



管理栄養士  
99%が  
推奨

※調査内容 (株)フジフーリー調べ(2020年8月)  
医療機関管理栄養士259名へのアンケート調査  
質問:「日清MCTオイル」を食事指導の際はお勧めしますか?

油っぽさを  
感じにくい!



※写真はイメージです。

この油で揚げたり炒めたりしないでください。



日清オイリオグループ株式会社 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号 ●ホームページアドレス <https://www.nissin-oillio.com>

202212



介護が必要な方の食事の課題はエネルギー不足。

日清食事にプラスMCTオイルなら

いつもの食事に加えるだけで簡単にエネルギー補給ができます。

介護が必要な  
ご家族の方について  
・痩せ気味だ  
・食が細い  
など感じている

在宅介護を  
されている方の  
**100%**

※当社調べ n=330

献立を作成する上で  
エネルギーを  
もう少し摂らせたい  
取り入れたい  
と感じている

病院施設の  
管理栄養士の  
**78%**

※当社調べ n=229

こんな方に  
おすすめ!



- お粥や嚥下調整食を食べる方
- 食事量が減っている方
- エネルギー補給が必要な方
- 在宅療養の方

独自製法で食事にまざりやすい  
MCTオイルです。

日清オイリオ独自の製法で油浮きを低減、  
食事に馴染みやすいMCTオイルです。

食材に馴染みやすいことで、  
エネルギー摂取のロスが少なくなります。

油滴が小さくなることで、油浮きが抑えられ、  
見た目の油っぽさを低減します。  
食べた後の油っぽさも感じにくくさせます。

食事との油馴染みは時間が経っても維持されます。

食器に油残りが少なく、食器を洗しやすいです。

日清食事にプラスMCTオイルを使うと  
ごはんの量を増やさずに簡単にエネルギー補給ができます!

1食あたり



全粥 150g  
107kcal

+



小さじ1杯 (4.6g)  
41kcal

小さじ1杯で  
バナナ  
約0.4本分\*  
のエネルギーを  
補給できます!

\*日本食品標準成分表2020年版(八訂)  
「バナナ 生」可食部100g(93kcal)より算出

= 約**150**  
kcal

小さじ1杯加えるだけで、  
全粥のエネルギーを  
約**1.4**倍に!

油浮きがこんなに少ない!

お粥

混合直後 12g添加 / お粥150g



一般的なMCTオイル



日清食事にプラスMCTオイル

時間が経過しても分離しにくい

30分後 12g添加 / お粥150g



一般的なMCTオイル



日清食事にプラスMCTオイル

とろみ付けした味噌汁

混合直後 12g添加 / とろみ味噌汁(とろみ調整食品3%添加)160g



一般的なMCTオイル



日清食事にプラスMCTオイル

ミキサー食

混合直後 5g添加 / ミキサー食(にんじん)50g



一般的なMCTオイル



日清食事にプラスMCTオイル

きゅうりとわかめの酢の物

混合直後 小さじ1/2添加 / きゅうりとわかめの酢の物約30g



一般的なMCTオイル

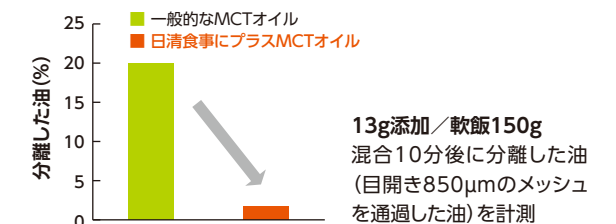


日清食事にプラスMCTオイル

油の分離が約**92%**低減

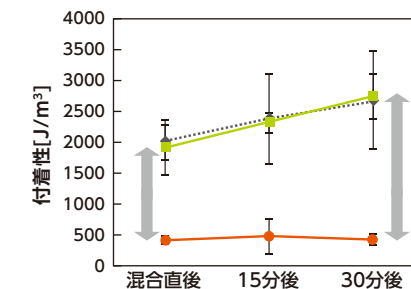
軟飯\*にオイルを加えて混ぜ込み、10分後の分離量を測定した結果を比較。日清食事にプラスMCTオイルは食事に馴染みやすく、分離しにくいのでエネルギー摂取のロスが少ないです。

\*軟飯: 通常のごはんより柔らかく炊いたもの



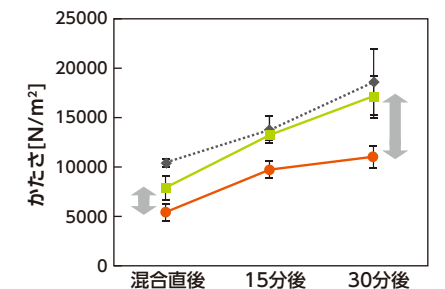
軟飯のべたつきを低減し  
時間が経っても固くなりにくい

軟飯は柔らかくするために水を加えますが、水分が多くなると軟飯の量だけがが増えてエネルギー量は増えません。「日清食事にプラスMCTオイル」なら、べたつきを低減し、エネルギー量を増やしながらか軟飯を柔らかくすることができます。



13g添加/軟飯150g

..... 添加無し  
— 一般的なMCTオイル  
— 日清食事にプラスMCTオイル



使用例・応用例

無味無臭なので、お粥、汁物、ミキサー食、ソフト食などいろいろな食事に「小さじ1杯から」お使いいただけます。

