



Wellness Food

ウェルネス食品 総合カタログ

2020年度

日清オイリオグループ株式会社

ウェルネス食品営業部

「植物のチカラ®」で、健康と笑顔を届けます。

日清オイリオグループのコーポレートステートメントは「植物のチカラ®」

わたしたちの事業は、植物資源の可能性を最大限に引き出し、人々の生活をさらに豊かにすることです。

ウェルネス食品カテゴリーでは、生活習慣・高齢者・介護対応商品を通じて「食べたい」「食べてほしい」をサポートします。

ウェルネス食品カテゴリーのご案内

MCTオイル & パウダー

P3~



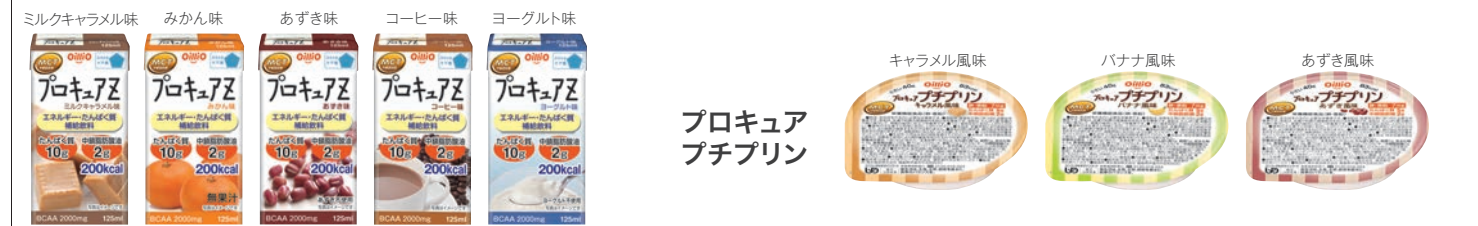
エネルギー 補給食品

P7~



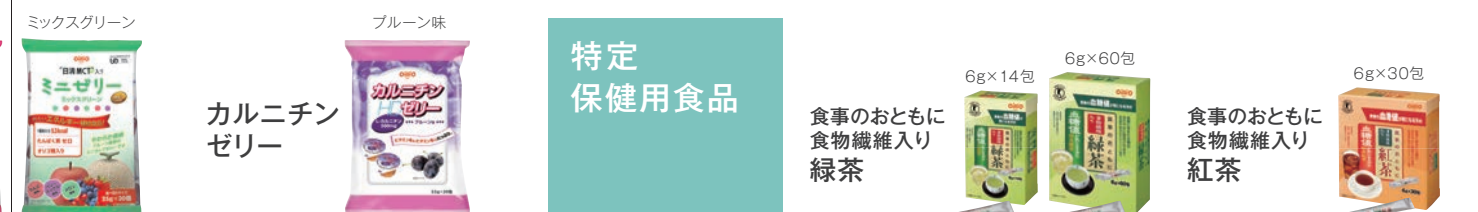
エネルギー・ たんぱく質 補給食品

P9~



たんぱく質 調整食品

P11~



トロミ 調整食品

P13~



ゼリー食 調製食品

P15~



「中鎖脂肪酸油100%」のすっきりクリアなオイル



日清^{エム シー ティー}MCTオイル



900g

- 透明で無味無臭なので、食べ物や飲み物に使いやすい
- 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植物由来成分
- 酸化安定性にすぐれ長期保存が可能

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	中鎖脂肪酸油 g
6g	54	0	6	0	6
100g	900	0	100	0	100

- ・6g×30 ポーション [賞味期限] 2年 [荷姿] 6g×30本×15
- ・200gビン [賞味期限] 3年 [荷姿] 200g×8
- ・400gビン [賞味期限] 3年 [荷姿] 400g×4
- ・900gPET [賞味期限] 1.5年 [荷姿] 900g×6
- ・16kg斗缶 [賞味期限] 3年 [荷姿] 16kg

ご使用方法

- 透明で味やにおいが少なくさっぱりした油なので、油っぽくなく、料理や飲み物にかけたり、まぜたりして、簡単にエネルギーアップができます。
- おかゆ、軟飯、麺類、卵料理、調味料（マヨネーズ、ドレッシングなど）、スープ、味噌汁、ヨーグルトなどにまぜてもおいしくお召し上がりいただけます。

おかゆや軟飯に加える

日清MCTオイルを加え、よくかきまぜる。



1gあたり9kcalアップ

調味料にまぜる

一度に加えるとうまくまざらないことがあるので、日清MCTオイルを少しずつ様子をみながら加える。



マヨネーズ ケチャップ ドレッシング

味噌汁やスープにまぜる

盛り付けてから日清MCTオイルをかける。



味噌汁 コーンスープ わかめスープ

使用上の注意

- 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。
- 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。おやめください。
- 本品はポリスチレン製の容器(カップラーメン等)には使用しないでください。容器の内部が変質し、お湯等がこぼれる可能性があります。
- 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。

長く給食現場で使用されているMCTの粉末油脂



日清^{エム シー ティー}MCTパウダー

- 油脂成分はMCT100%で、たんぱく質ゼロ
- 液体にまぜても油浮きしにくく、均質にまざりやすい
- 料理にまぜるとコクがでて、風味がアップ

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	中鎖脂肪酸油 g
13g	100	0	9.7	3.1	9.7
100g	764	0	74.3	23.9	74.3

- ・13g×30包 [賞味期限] 2年 [荷姿] 13g×30包×4
- ・250g缶 [賞味期限] 2年 [荷姿] 250g×12
- ・800g袋 [賞味期限] 2年 [荷姿] 800g×8
- ・10kg段ボール [賞味期限] 2年 [荷姿] 10kg



800g



13g



250g



10kg

ご使用方法

- 日清MCTパウダーは、オイルとは異なり液体にまぜても油浮きがしにくく、均等にまざりやすい特徴があります。
- コクがでるので、クリーム系の料理にまぜると風味がアップします。
- 一般的な食用油では油っぽさを感じてしまうような料理も、おいしくエネルギーアップできます。

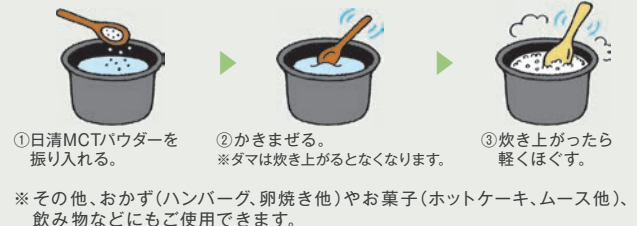
ミキサー食に加える



①お好みの食材をミキサーに入れる。 ②日清MCTパウダーを加え、ミキサーにかける。 ③盛り付けて完成。

1gあたり7.6kcalアップ

ご飯に炊き込む



①日清MCTパウダーを振り入れる。 ②かきまぜる。 ※タマは炊き上がるとなくなります。 ③炊き上がったら軽くほぐす。

※その他、おかず(ハンバーグ、卵焼き他)やお菓子(ホットケーキ、ムース他)、飲み物などにもご使用できます。

使用上の注意

- 初めてご使用になる場合は、大さじすりきり1杯(4.5g)程度から徐々に増やすようにしてください。
- 13gパックは複数回に分けて1日1パック程度から徐々に増やすようにしてください。
- 本品はポリスチレン製の容器(カップラーメン等)には使用しないでください。容器の内部が変質し、お湯等がこぼれる可能性があります。
- 本品を直接食べる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。

■エネルギーアップの目安

大さじ(15ml)	個包装(13g)
1杯(4.5g)	1包(13g)
35kcalアップ	100kcalアップ

※計量スプーンをご使用の際は、すりきって計量してください。
※市販の計量スプーンには若干ばらつきがありますので、より正確にはかりたい場合は、はかりで計量してください。
※カロリーは、おおよその値を示しています。より正確に算出する場合は、栄養成分表より算出してください。

新開発！油100%なのに水や果汁とまざりやすい結晶性油脂



エネクイック (結晶性油脂)

上市予定

- 中鎖脂肪酸 97% 配合※でエネルギーをアップ
- お口でサッと溶けてひんやり食感(融点約29℃)
- 液体とまぜると風味そのままペースト状に変化

※油脂を構成する脂肪酸に対する割合

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	中鎖脂肪酸 g
100g	900	0	100	0	89.9

[賞味期限] 2年 [荷姿] 200g × 4

使用方法 液体とまぜるだけで冷んやりデザートのできあがり



1 液体原料を計量します(20℃以下)



2 エネクイックを加えます



3 粉っぽさがなくなるまでよくまぜます



4 ペースト状になれば完成!

耐熱保形性 25℃保存

市販アイスクリームが30分ほどで完全な液状に溶けてしまうのに対し、エネクイックでつくったペーストは60分経っても形を保ちます。

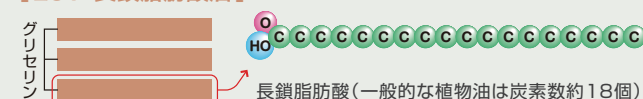


※ ペースト仕上がり後は、早めにお召し上がりください。

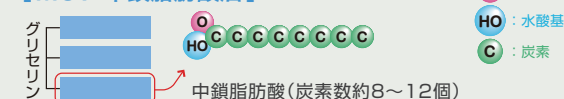
MCT (中鎖脂肪酸油: Medium-Chain Triglyceride) とは？

一般的な植物油 (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で、消化吸収がよく、速やかに分解・エネルギーになることが知られています。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植物成分で母乳や牛乳などにも含まれています。

【LCT: 長鎖脂肪酸油】



【MCT: 中鎖脂肪酸油】



※MCTは、重量比でグリセリン8%と中鎖脂肪酸92%でできています。

脂肪酸の種類	飽和脂肪酸 (二重結合なし)	一価不飽和脂肪酸 (二重結合1個)	多価不飽和脂肪酸 (二重結合2個以上)
中鎖脂肪酸MCT (炭素数8~12)	カプリル酸(C8) カプリン酸(C10) ラウリン酸(C12)※	—	—
長鎖脂肪酸LCT (炭素数14以上)	パルミチン酸(C16) ステアリン酸(C18)	オレイン酸(C18:1)	リノール酸(C18:2) リノレン酸(C18:3) EPA(C20:5) DHA(C22:6)

※ラウリン酸(C12)は中鎖脂肪酸に含める場合と含めない場合がある表は食品と開発 Vol.52 No.5をもとに改変しています。

MCTオイルは在宅の栄養管理でもご活用いただけます

お好みの料理にかけたり、まぜたり、入れたりするだけの簡単使用です。



かける



豆腐



まぜる



納豆



入れる



みそ汁



サラダ



パスタ



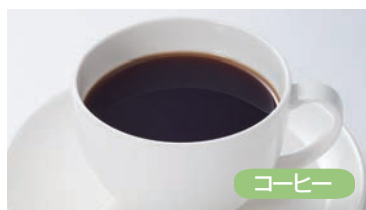
ヨーグルト



パン



ポテトサラダ

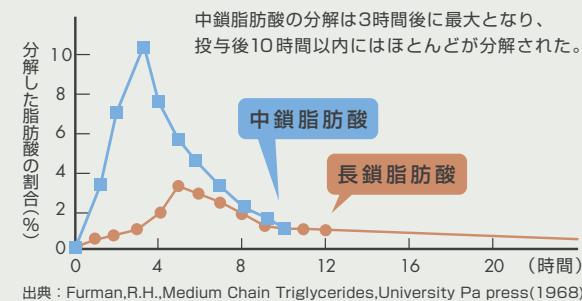


コーヒー

ココに注目

①

中鎖脂肪酸の分解時間は
長鎖脂肪酸に比べて約4倍速い！



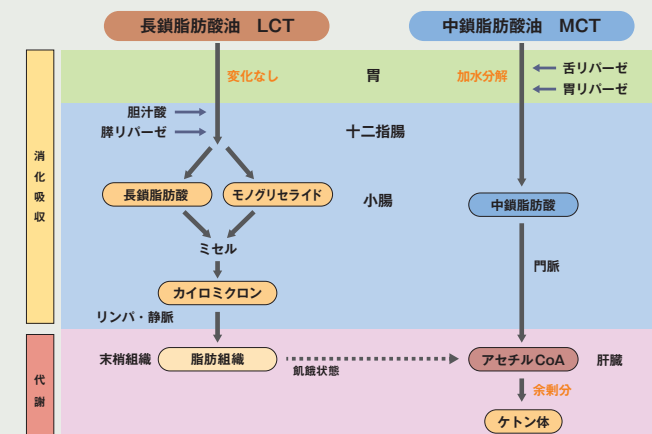
中鎖脂肪酸と長鎖脂肪酸の比較

	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

ココに注目

②

中鎖脂肪酸と
長鎖脂肪酸の代謝経路の違い



中鎖脂肪酸は、
主に門脈ルートで肝臓に直接運ばれる!!

食べきりサイズの40g、小さくても110kcal



エネプリン

- たんぱく質ゼロ、エネルギーになりやすいMCTを6g 配合
- 舌でつぶせるやわらかさ、飲み込みに心配がある方でも安心
- ピューレを配合したおいしい7種類の味

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 糖質 g	食物繊維 g	中鎖脂肪酸油 g
いちご味 1個(40g)	110	0	9.5	5.4	0.6	6
かぼちゃ味 1個(40g)	110	0	9.5	5.4	0.6	6
マンゴー味 1個(40g)	110	0	9.5	5.4	0.6	6
りんご味 1個(40g)	110	0	9.5	6	0.6	6
みかん味 1個(40g)	110	0	9.5	6.3	0.6	6
バイン味 1個(40g)	110	0	9.5	6.6	0.6	6
ぶどう味 1個(40g)	110	0	9.5	6.3	0.6	6

〔賞味期限〕1.5年 〔荷姿〕40g×18



いちご味



かぼちゃ味



マンゴー味



りんご味



みかん味



バイン味



ぶどう味

スティックタイプでMCTを手軽に摂れる



中鎖脂肪酸 メモリオン

- おいしいヨーグルト味のソフトゼリー
- 1本15gでエネルギー60kcal、MCT6gを配合
- たんぱく質ゼロ、糖質1g

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 糖質 g	食物繊維 g	中鎖脂肪酸油 g
1本(15g)	60	0	6.2	1	0.1	6

〔賞味期限〕2年 〔荷姿〕15g×30本×6



180本入り

甘くない食べきり40gのおかずタイプ



やわらかおかず エネカップ

- エネルギーになりやすいMCTを6g 配合
- 1個40g、小さくても100kcal以上
- おかずタイプで主食と一緒にそのまま食べられる

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	中鎖脂肪酸油 g
カレー味 1個(40g)	104	0.24	9.8	3.7	6
クリームシチュー味 1個(40g)	120	0.4	11.2	4.4	6

〔賞味期限〕1.5年 〔荷姿〕40g×18



カレー味



クリームシチュー味

ポイント

エネプリン、エネカップは、賞味期限が常温で1.5年と長いので、備蓄用としてもご利用できます。

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類 2013に対応する製品紹介

学会分類 2013 (食事)



トウフィール



MCTトウフィール



やわらかおかずエネカップ



エネプリン

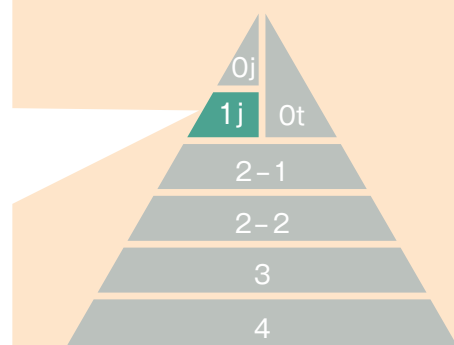


プロキュアブチプリン

これらの製品は「1j」に相当する食品です



「嚥下調整食学会分類2013に基づく市販食品300 2018年データ更新版」(医歯薬出版 発行)の情報および当社分析結果をもとに分類しています。



※「日本摂食嚥下リハ会誌17(3):255-267,2013」または日本摂食嚥下リハ学会ホームページ: https://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html 「嚥下調整食学会分類2013」を必ずご参照下さい。
※表は学会分類2013をもとに改変しております。

豆腐感覚でエネルギー・たんぱく質をおいしく補給



トウフィール

- 甘くないので毎日のお食事に
- 1パックあたり、エネルギー約200kcal以上、たんぱく質10g以上補給
- 舌でつぶせるやわらかさで、崩れてもまとまりやすい物性

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 糖質 g 食物繊維 g	食塩相当量 g
トウフィール 1パック(205g)	205	10.5	12.7	10 3.1	0.03
ごまトウフィール 1パック(205g)	214	12.9	12.5	11.1 1.8	0.45
トウフィール (うまみだし味) 1パック(205g)	209	11.1	13.1	10.7 1	0.47

〔賞味期限〕6ヶ月 〔荷姿〕205g × 12本 × 2

※無菌充填のため、常温で保存できます。
※常温で固まった状態です。62℃以上に加温すると溶けて液状になりますが、冷ますと再び固まります。



トウフィール

トウフィール
うまみだし味

〈開封方法〉



- ① 両耳を起こし、①の部分ハサミで切る。
- ② 上部を切り取り、中央の部分を開く。
- ③ ③の部分切り、大きめのお皿に取り出す。

「トウフィール」に
エネルギーになりやすいMCTを6g配合



エム シー ティー
MCTトウフィール

- 小さめタイプの128gでエネルギー140kcal、たんぱく質6.8g
- 冷奴や白和えに、甘くないので毎日のお食事に
- 舌でつぶせるやわらかさで、崩れてもまとまりやすい物性

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 糖質 g 食物繊維 g	中鎖脂肪酸油 g
1パック(128g)	140	6.8	9.7	6 0.8	6

〔賞味期限〕9ヶ月 〔荷姿〕128g × 18

※無菌充填のため、常温で保存できます。
※常温で固まった状態です。62℃以上に加温すると溶けて液状になりますが、冷ますと再び固まります。



128g

エネルギーとたんぱく質をおいしく補給



プロキュアZ

- 1本でエネルギー200kcal、たんぱく質10g (BCAA2000mg) 補給
- 鉄7mg、亜鉛7mg、ビタミンC300mg、MCT 2g 含有
- 毎日あきのこない7種類の味

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	亜鉛 mg	BCAA mg	中鎖脂肪酸油 g
バナナ味 1本(125ml)	200	10	4.4	30.1	7.1	7.1	2,000	2
いちご味 1本(125ml)	200	10	4.4	30.1	7.1	7.1	2,000	2
ミルクキャラメル味 1本(125ml)	200	10	4.4	30.1	7.1	7.1	2,000	2
みかん味 1本(125ml)	200	10	4.4	30.1	7.1	7.1	2,000	2
あずき味 1本(125ml)	200	10	4.4	30.1	7.1	7.1	2,000	2
コーヒー味 1本(125ml)	200	10	4.4	30.1	7.1	7.1	2,000	2
ヨーグルト味 1本(125ml)	200	10	4.4	30.1	7.1	7.1	2,000	2

〔賞味期限〕9ヶ月 〔荷姿〕125ml × 12本 × 2

ポイント

プロキュアZ・プロキュアプチプリンは、亜鉛・鉄を高配合。
BCAAとMCTがセットで摂取できます。
※一日1本を目安にお召し上がりください。

なめらかでまとまりやすいプリン状のデザート



プロキュア プチプリン

- 食べきりサイズの40gでエネルギー83kcal
- たんぱく質5g (BCAA630mg)
- 鉄7mg、亜鉛7mg、中鎖脂肪酸2g 含有
- 舌でつぶせるやわらかさで、崩れてもまとまりやすい物性

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	鉄 mg	亜鉛 mg	BCAA mg	中鎖脂肪酸 g
キャラメル風味 1個(40g)	83	5	5	4.4	7	7	630	2
バナナ風味 1個(40g)	83	5	5	4.4	7	7	630	2
あずき風味 1個(40g)	83	5	5	4.4	7	7	630	2

〔賞味期限〕1.5年 〔荷姿〕40g × 18



キャラメル風味



バナナ風味



あずき風味

エネルギーと微量栄養素をおいしく補給



カロリーミックス

- 1本でエネルギー160kcal、たんぱく質ゼロ
- 鉄4mg、亜鉛3.3mgに加えて、8種類の水溶性ビタミン含有
- 果汁10%入りでさっぱりした4種のフルーツ味

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
りんご味 1本(125ml)	160	0	0	40	0.02
みかん・パイン味 1本(125ml)	160	0	0	40	0.02
ピーチ味 1本(125ml)	160	0	0	40	0.02
マスカット味 1本(125ml)	160	0	0	40	0.02

[賞味期限] 6ヶ月 [荷姿] 125ml × 12本 × 2

〔微量栄養素の含有量と1日の推奨量または目安量〕

	鉄	亜鉛	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンB ₆	ビタミンB ₁₂	ビタミンC	ナイアシン	パントテン酸	葉酸
1本(125ml)あたり	4mg	3.3mg	0.4mg	0.4mg	0.53mg	0.8μg	33mg	5.7mgNE	1.67mg	40μg
1日の推奨・目安量※	7.5mg/6.0mg	11mg/8mg	1.3mg/1.1mg	1.5mg/1.2mg	1.4mg/1.1mg	2.4μg/2.4μg	100mg/100mg	14mgNE/11mgNE	6mg/5mg	240μg/240μg

※日本人の食事摂取基準 2020年版(65~74歳、推奨量または目安量、男性/女性)



りんご味



みかん・パイン味



ピーチ味



マスカット味

やわらか食感のミニゼリーで手軽においしくエネルギー補給

“日清MCT”入り
ミニゼリー

- 1個25gでエネルギー53kcal、たんぱく質ゼロ
- MCT、食物繊維、オリゴ糖を補給
- 3つの味が詰め合せになった3種類のミックスタイプ

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g	炭水化物 食物繊維 g	ナトリウム mg
ミックスブルー 1個(25g)	53	0	0.7	11	1.3	11
ミックスピンク 1個(25g)	53	0	0.7	11	1.3	11
ミックスグリーン 1個(25g)	53	0	0.7	11	1.3	11

[賞味期限] 1年 [荷姿] 25g × 30個 × 12

〈3種類の味が入っています〉

ミックスブルー
ピーチ・オレンジ・グレープミックスピンク
青りんご・ヨーグルト・パインアップルミックスグリーン
りんご・ベリーミックス・メロン

食べやすい1口サイズでL-カルニチンを手軽に補給



カルニチンゼリー

- 1個23gでL-カルニチン500mgを補給
- 1個でビタミンB₆は約1.8倍、ビタミンB₁₂は約2倍※補えます
- 甘さ控えめ、さっぱりとしたプルーン味

※栄養素等表示基準値 2015(18歳以上、基準熱量2,200kcal)

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
1個(23g)	18	0.3	0	4.3	0.01

[賞味期限] 1年 [荷姿] 23g × 30個 × 12



〔微量栄養素の含有量と1日の推奨量〕

	ビタミンB ₆	ビタミンB ₁₂
1個(23g)あたり	2.4mg	4.8μg
1日の推奨量※	1.4mg/1.1mg	2.4μg/2.4μg

※日本人の食事摂取基準2020年版(65~74歳、推奨量、男性/女性)

特定保健用食品

健康の維持増進に役立つ
効果が認められた食品

食後の血糖値が気になる方に適した粉末緑茶・紅茶

食事のおともに
食物繊維入り
緑茶・紅茶

- 食物繊維が食事に含まれる糖の吸収をおだやかに
- 1包あたり難消化性デキストリン(食物繊維として)4.5g
- スティック包装だから携帯に便利

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g	炭水化物 食物繊維 g	ナトリウム mg
食事のおともに食物繊維入り緑茶 1包(6g)	9	0.08	0	1	4.6	1.00~2.16
食事のおともに食物繊維入り紅茶 1包(6g)	9	0.08	0	1	4.6	0~1

・6g × 14包 [賞味期限] 1.5年 [荷姿] 6g × 14包 × 20
・6g × 60包 [賞味期限] 1.5年 [荷姿] 6g × 60包 × 10
・6g × 30包 [賞味期限] 1.5年 [荷姿] 6g × 30包 × 10

緑茶 6g × 14包



緑茶 6g × 60包



紅茶 6g × 30包

透明・無味無臭の第3世代パワータイプ



特許第 4909429 号

トロミアップ
パーフェクト

- 水・お茶から牛乳・濃厚流動食までオールマイティに使える
- ダマになりにくく、すばやくトロミがつく
- 時間が経っても安定したトロミを維持

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物(g) 糖質 g 食物繊維 g	食塩相当量 g
1g	2	0.003~0.01	0	0.5 0.3	0.05
3g	7	0.01~0.03	0	1.6 1	0.1
100g	230	0.3~1.0	0	54.9 34.3	4.7

- ・1g×100本 [賞味期限] 2年 [荷姿] 1g×100本×10
- ・3g×25本 [賞味期限] 2年 [荷姿] 3g×25本×18
- ・3g×50本 [賞味期限] 2年 [荷姿] 3g×50本×12
- ・200g缶 [賞味期限] 2年 [荷姿] 200g×12
- ・500g袋 [賞味期限] 2年 [荷姿] 500g×6
- ・2.5kg袋 [賞味期限] 2年 [荷姿] 2.5kg×4

ご使用方法

飲み物の場合

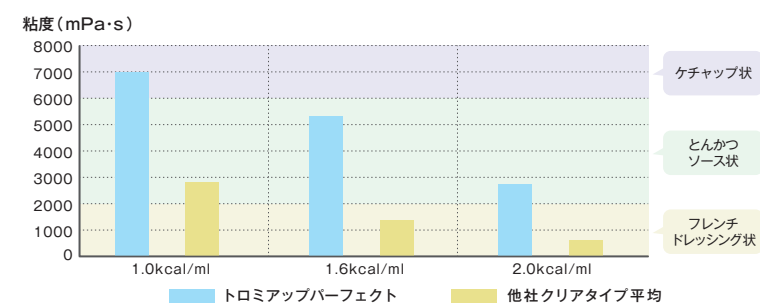


濃厚流動食の場合



特にトロミ調整食品が苦手としている、濃厚流動食との相性は抜群！
ハイカロリータイプの濃厚流動食にもしっかりとトロミがつきます。

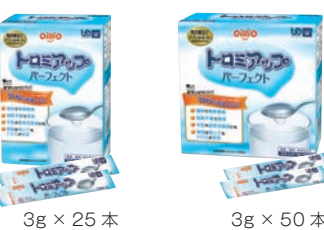
■濃厚流動食に対するトロミのつきやすさ(10分後)(添加濃度 3%)



第20回日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会発表内容をもとに改定しています。
※濃厚流動食の種類によってトロミのつき方は異なります。



便利な
1gタイプ



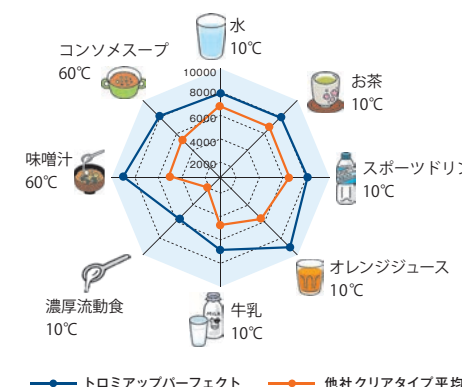
作りかた動画はコチラ



基本編



流動食編

■さまざまな飲み物へのトロミのつき方
(10分後、単位：mPa・s)(添加濃度 3%)

食べ物におすすめのロングセラー商品

トロミアップ
エース

- べたつきが少なく、まとまりのあるしっかりとしたトロミ
- 素材の風味を損なわず、食べ物のおいしさそのまま
- 温度に関係なく簡単にトロミがつく

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物(g) 糖質 g 食物繊維 g	食塩相当量 g
3g	8	0.04	0	1.9 0.8	0.02~0.03
100g	266	1.2	0.2	64.4 25.1	0.5~1

- ・3g×50本 [賞味期限] 2年 [荷姿] 3g×50本×12
- ・600g袋 [賞味期限] 2年 [荷姿] 600g×6
- ・2.5kg袋 [賞味期限] 2年 [荷姿] 2.5kg×4

ご使用方法

食べ物の場合



細かくきざんだ食べ物には、水やお湯でトロミを作って加えます。
ミキサー食に使用する場合は「トロミアップエース」と食材と一緒にミキサーにかけます。



600g



2.5kg

トロミアップパーフェクト・トロミアップエースの使用量(30分後)

「学会分類 2013 (とろみ) 早見表」に対応する使用量

		段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
イメージ図				
粘度 (mPa・s)		50 ~ 150	150 ~ 300	300 ~ 500
LST値 (mm)		36-43	32-36	30-32
トロミアップパーフェクト	水 100mlの場合	0.5 ~ 1.0g	1.0 ~ 2.0g	2.0 ~ 3.0g
	牛乳100mlの場合	1.5g	2.0g	2.5g
トロミアップエース	水 100mlの場合	0.5 ~ 1.0g	1.0 ~ 2.0g	2.0 ~ 3.5g

水への添加量は、コーンプレート型回転粘度計(E型粘度計)で測定した値です。牛乳への添加量は、B型粘度計で測定した値を、E型粘度計の粘度に換算した値です。
※小さじすりきり1杯は約1.5gです。※計量スプーンをご使用の際はすりきって計量してください。※市販の計量スプーンには若干ばらつきがありますので、より正確にはかりたい場合は、はかりで計量してください。

※「日本摂食嚥下リハ学会誌17(3): 255-267, 2013」または日本摂食嚥下リハ学会ホームページ: https://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html「嚥下調整食学会分類2013」を必ずご参照下さい。
※表は学会分類2013をもとに改定しております。

加熱・冷却がいらないゼリーの素



あっ!というまゼリー

- 水やお茶にまぜるだけであっ!というまに水分補給ゼリーが完成
- 飲み込みに適したテクスチャーのほんのり甘いゼリー
- 温めても溶けにくく離水しにくいゼリー

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 糖質 g	食物繊維 g	食塩相当量 g
3g	11	0.003	0.006	2.6	0.2	0.05
100g	368	0.1	0.2	86.7	6.1	1.6

- ・3g×25本 [賞味期限] 2年 [荷姿] 3g×25本×18
- ・500g袋 [賞味期限] 2年 [荷姿] 500g×6
- ・2.5kg袋 [賞味期限] 2年 [荷姿] 2.5kg×4



3g×25



500g



2.5kg

ご使用方法

水・お茶専用



水やお茶に、スプーンでかきまぜながら加え、30秒程度かきまぜてください。



そのまま3分程度置くとゼリー状になります。
※途中でかきまぜると、ゲルがくずれてしまいます。



ゼリーの状態を確認してからお召し上がりください。
※しばらく置くと、よりしっかりとゼリー状になります。

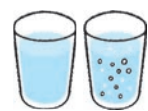
添加量の目安

(100mlあたりの添加量)

水・お茶 冷たい場合(10℃～20℃)		3.0g (大さじ1/2)
水・お茶 温かい場合(45℃)		4.0g
スティック1本(3.0g)に対して... 冷たい場合100ml、温かい場合75mlになります。		

※ 小さじすりきり1杯は約2gです。 ※ 計量スプーンをご使用の際はすりきって計量してください。 ※ 市販の計量スプーンには若干ばらつきがありますので、より正確にはかりたい場合は、はかりで計量してください。

ゼリーにできる飲料



水・炭酸水

お茶
緑茶・麦茶・ほうじ茶・
ウーロン茶など紅茶
レモン果汁やミルクの
入っていないものブラックコーヒー
(うすめ～普通の濃さ)
コーヒーの種類によっては
固まらないことがあります

ゼリーにできない飲料 (均一に固まりません)

硬度の高い水
(例:硬水)酸味料などの
添加物が入っている水レモン果汁や
ミルク入りの紅茶

牛乳

ジュース
(果汁飲料、
炭酸飲料など)

なめらかでやわらかいゼリーを簡単・手軽に調製



ゼリーパーフェクト

- 飲み物等に加えて、80℃以上に温めるだけ
- 高い凝集性(まとまり)と低い付着性(べたつき)で飲み込みに適したゲルを形成
- 37℃でも溶けないので、口の中でも溶けにくい

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 糖質 g	食物繊維 g	食塩相当量 g
100g	308	0.4	0	74.2	17.7	2.6

[賞味期限] 1年 [荷姿] 1kg×6

添加量の目安 (やわらかめのゼリーを作る場合)

(100mlあたりの添加量)

飲み物		お茶・水 果汁飲料 スポーツドリンク コーヒー 牛乳・濃厚流動食	1.2g 1.0g 1.0g～1.5g
食品		味噌汁・スープ 肉・魚・野菜料理 全粥	1.5g 1.5g～2.0g 2.5g

※ 小さじすりきり1杯は約1.5gです。 ※ 計量スプーンをご使用の際はすりきって計量してください。 ※ 市販の計量スプーンには若干ばらつきがありますので、より正確にはかりたい場合は、はかりで計量してください。

おかゆ・おかずをゼリー状に



ソフトアップ

- 80℃以上の食材と一緒にミキサーにかけるだけで簡単調理
- なめらかでべたつかないゼリー
- 温かいおかゆゼリー作りに最適

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 糖質 g	食物繊維 g	食塩相当量 g
100g	249	1.1	0	57.1	31.5	3.6

[賞味期限] 2年 [荷姿] 1kg×6

添加量の目安

(調理済み食材100gあたりの添加量)

全粥		1.5～2.0g
----	--	----------

※ 小さじすりきり1杯は約4gです。 ※ 計量スプーンをご使用の際はすりきって計量してください。 ※ 市販の計量スプーンには若干ばらつきがありますので、より正確にはかりたい場合は、はかりで計量してください。



1kg

ご使用方法

飲み物やミキサー食の場合



飲み物やミキサー食
によくかきまぜながら
すばやく加えます。



時々かきまぜな
がら80℃以上に
温めます。



容器に取り分
け冷やし固め
ます。室温で
も固まります
が、お急ぎの場合は冷蔵庫に
入ると早く固まります。



1kg

ご使用方法

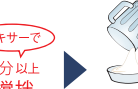
おかゆの場合



80℃以上のおかゆを
ミキサーに入れます。



ソフトアップを
加えます。



器に取り分けて、冷やし
固めます。(40℃前後で
固まり始めます。)

からだ想い

キッコーマンだしわりシリーズ

キッコーマン独自の製法で食塩・リン・カリウムの量を低減した調味料シリーズです。
容器にもこだわり、ミニパックやスクイズ式ボトルまで取り揃えています。



1滴から使う量を調節出来る“新しい減塩生活”

からだ想い

だしわり旨みしょうゆ



200ml

- こいくちしょうゆ※1と比較して食塩25%、リン40%、カリウム85%以上カット
- しょうゆ感とだしの風味が強く、少量でもおいしい
- 注ぐ量が調節しやすいスクイズ式（押し出し式）ボトル

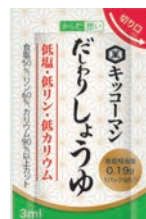
表示単位	熱量 kcal	食塩相当量 g	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg
約40滴(1.5ml)	1.6	0.18	0.56	0.19	1.05
100g	94	10.3	32.5	11.2	61.6

・200ml ボトル [賞味期限] 1年 [荷姿] 200ml×6本×2

天然だしをミックスしたまろやかな低塩しょうゆ

からだ想い

だしわりしょうゆ



3ml×30パック



500ml

- こいくちしょうゆ※1と比較して食塩50%、リン60%、カリウム90%以上カット
- 500mlサイズと使い切り3ml個包装サイズ

表示単位	熱量 kcal	食塩相当量 g	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg
1パック(3ml)	3	0.19	0.74	0.27	1.26
100g	100	5.9	22.4	8.1	37.9

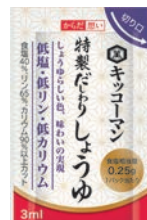
・3ml×30パック [賞味期限] 1年 [荷姿] 3ml×30パック×50

・500ml ボトル [賞味期限] 1年 [荷姿] 500ml×12

こいくちしょうゆの色・味わいを実現

からだ想い

特製だしわりしょうゆ



3ml×30パック

- こいくちしょうゆ※1と比較して食塩40%、リン65%、カリウム90%以上カット
- しょうゆ本来の味と香りを引き立てこいくちしょうゆに近い味わい

表示単位	熱量 kcal	食塩相当量 g	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg
1パック(3ml)	2	0.25	0.83	0.22	1.33
100g	60	7.6	25.4	6.7	40.4

・3ml×30パック [賞味期限] 1年 [荷姿] 3ml×30パック×50

かつおと昆布のあわせだし

からだ想い

だしわりつゆの素



500ml

- めんつゆストレート※2と比較して食塩50%、リン60%、カリウム75%以上カット
- うすめてまぜるだけ、濃縮6倍タイプ

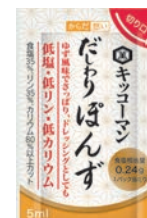
表示単位	熱量 kcal	食塩相当量 g	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg
小さじ1杯	7	0.48	5.49	0.59	4.28
100g	112	8.1	97.0	10.0	72.8

・500ml ボトル [賞味期限] 1年 [荷姿] 500ml×12

ゆず風味でさっぱりおいしい低塩ぽんず

からだ想い

だしわりぽんず



5ml×30パック



250ml

- ぽんずしょうゆ※3と比較して食塩35%、リン35%、カリウム80%以上カット
- 酸味とゆずの香りでさっぱりおいしい

表示単位	熱量 kcal	食塩相当量 g	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg
1パック(5ml)	3	0.24	1.20	0.36	1.71
100g	50	4.4	22.3	6.7	31.6

・5ml×30パック [賞味期限] 1年 [荷姿] 5ml×30パック×50

・250ml ビン [賞味期限] 1年 [荷姿] 250ml×12

マヨドレ

マヨネーズタイプの調味料

卵を使わずにつくりました

日清マヨドレ®



315g

- たんぱく質、コレステロールゼロ
- まろやかで食べやすい味

表示単位	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
1食分(15g)	83	0	8.8	1.1	0.4

[賞味期限] 360日 [荷姿] 315g×15本×2

※1 日本食品標準成分表2015「こいくちしょうゆ」 ※2 日本食品標準成分表2015「めんつゆストレートの6倍値」 ※3 キッコーマン「ぽんずしょうゆ」

栄養成分一覧表

商 品 名		表示単位	熱量	たんぱく質	脂 質	炭水化物 g		ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン	食塩相当量	中鎖脂肪酸油	賞味期限
			kcal	g	g	糖 質 g	食物繊維 g	mg	mg	mg	mg	g	g	
	日清 MCT オイル	6g	54	0	6	0		0	0	0	0	0	6	※注1
		100g	900	0	100	0		0	0	0	0	0	100	※注1
	日清 MCT パウダー	13g	100	0	9.7	3.1		3.5	0.16	0.8	0	0.01	9.7	2年
		100g	764	0	74.3	23.9		26.8	1.2	6.4	0	0.07	74.3	2年
		100g	900	0	100	0		0	0	0	0	0	※注2 89.9	2年
	いちご味	1個 (40g)	110	0	9.5	5.4	0.6	3.5	18	—	1.5	0.01	6	1.5年
	かぼちゃ味	1個 (40g)	110	0	9.5	5.4	0.6	3.5	24	—	2.6	0.01	6	1.5年
	マンゴー味	1個 (40g)	110	0	9.5	5.4	0.6	3.5	21	—	1.6	0.01	6	1.5年
	りんご味	1個 (40g)	110	0	9.5	6	0.6	3.9	19	—	1.8	0.01	6	1.5年
	みかん味	1個 (40g)	110	0	9.5	6.3	0.6	3.8	35	—	3.2	0.01	6	1.5年
	バイン味	1個 (40g)	110	0	9.5	6.6	0.6	4.2	34	—	2.4	0.01	6	1.5年
	ぶどう味	1個 (40g)	110	0	9.5	6.3	0.6	3.9	15	—	2.1	0.01	6	1.5年
	カレー味	1個 (40g)	104	0.24	9.8	3.7		232	25	—	3.3	0.6	6	1.5年
	クリームシチュー味	1個 (40g)	120	0.4	11.2	4.4		152	27	—	10.4	0.4	6	1.5年
		1本 (15g)	60	0	6.2	1	0.1	9	2	—	0.6	0.02	6	2年
		1パック (205g)	205	10.5	12.7	10	3.1	11	484	41	144	0.03	—	6ヶ月
		1パック (205g)	214	12.9	12.5	11.1	1.8	179	455	50	207	0.45	—	6ヶ月
		1パック (205g)	209	11.1	13.1	10.7	1	185	204	25	121	0.47	—	6ヶ月
		1パック (128g)	140	6.8	9.7	6	0.8	9.3	278	31	92	0.024	6	9ヶ月

※注1 規格により異なります。日清MCTオイル賞味期限(200g、400g、16kg/3年、6g/2年、900g/1.5年) ※注2 中鎖脂肪酸(g)として

商 品 名		表示単位	熱量	たんぱく質	脂 質	炭水化物 g		ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン	食塩相当量	中鎖脂肪酸油	賞味期限
			kcal	g	g	糖質 g	食物繊維 g	mg	mg	mg	mg	g	g	
	バナナ味	1本 (125ml)	200	10	4.4	30.1		250	10	11	94	0.6	2	9ヶ月
	いちご味	1本 (125ml)	200	10	4.4	30.1		250	10	12	94	0.6	2	9ヶ月
	ミルクキャラメル味	1本 (125ml)	200	10	4.4	30.1		250	10	13	94	0.6	2	9ヶ月
	みかん味	1本 (125ml)	200	10	4.4	30.1		260	11	10	92	0.7	2	9ヶ月
	あずき味	1本 (125ml)	200	10	4.4	30.1		260	11	10	92	0.7	2	9ヶ月
	コーヒー味	1本 (125ml)	200	10	4.4	30.1		270	18	14	96	0.7	2	9ヶ月
	ヨーグルト味	1本 (125ml)	200	10	4.4	30.1		270	12	14	95	0.7	2	9ヶ月
	キャラメル風味	1個 (40g)	83	5	5	4.4		32	52	25	28	0.08	※注2 2	1.5年
	バナナ風味	1個 (40g)	83	5	5	4.4		49	52	25	28	0.12	※注2 2	1.5年
	あずき風味	1個 (40g)	83	5	5	4.4		54	52	15	28	0.14	※注2 2	1.5年
	りんご味	1本 (125ml)	160	0	0	40		8	15	2	2	0.02	—	6ヶ月
	みかんバイン味	1本 (125ml)	160	0	0	40		8	28	4	4	0.02	—	6ヶ月
	ピーチ味	1本 (125ml)	160	0	0	40		8	21	0	7	0.02	—	6ヶ月
	マスカット味	1本 (125ml)	160	0	0	40		8	8	0	6	0.02	—	6ヶ月
	ミックスブルー (ピーチ オレンジ グレープ) 共通	1個 (25g)	53	0	0.7	11	1.3	11	3	0	0.38	—	※注2 0.6	1年
	ミックスピンク (青りんご ヨーグルト バインアップル) 共通	1個 (25g)	53	0	0.7	11	1.3	11	3	0	0.38	—	※注2 0.6	1年
	ミックスグリーン (りんご ベリーミックス メロン) 共通	1個 (25g)	53	0	0.7	11	1.3	11	2.5	0	0.38	—	※注2 0.6	1年
		1個 (23g)	18	0.3	0	4.3		4	16	4	2	0.01	—	1年

商 品 名	表示単位	熱量	たんぱく質	脂 質	炭水化物 g		ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン	食塩相当量	中鎖脂肪酸油	賞味期限
		kcal	g	g	糖 質 g	食物繊維 g	mg	mg	mg	mg	g	g	
 食事のおともに食物繊維入り緑茶	1包 (6g)	9	0.08	0	1	4.6	1.00～2.16	—	—	—	—	—	1.5年
 食事のおともに食物繊維入り紅茶	1包 (6g)	9	0.08	0	1	4.6	0～1	—	—	—	—	—	1.5年
 トロミアアップパーフェクト	1g	2	0.003～0.01	0	0.5	0.3	19	1	0.1	1	0.05	—	2年
	3g	7	0.01～0.03	0	1.6	1	56	4	0.2	3.1	0.1	—	2年
	100g	230	0.3～1.0	0	54.9	34.3	1850	144	7.4	103	4.7	—	2年
 トロミアアップエース	3g	8	0.04	0	1.9	0.8	5.6～12.2	0.3～0.6	26	0.6	0.02～0.03	—	2年
	100g	266	1.2	0.2	64.4	25.1	188～405	10～20	868	18.5	0.5～1	—	2年
 あっ! というまゼリー	3g	11	0.003	0.006	2.6	0.2	19	0.2	17	0	0.05	—	2年
	100g	368	0.1	0.2	86.7	6.1	640	8.1	572	1	1.6	—	2年
 ゼリーパーフェクト	100g	308	0.4	0	74.2	17.7	1020	159	13	18.4	2.6	—	1年
 ソフトアップ	100g	249	1.1	0	57.1	31.5	1430	62	238	38	3.6	—	2年
 からだ想いだしわり旨味しょうゆ	約40滴 (1.5ml)	1.6	0.08	0	0.3	0.0	—	0.56	0.19	1.05	0.18	—	1年
	100g	94	4.6	0	16.4	0.4	—	32.5	11.2	61.6	10.3	—	1年
 からだ想いだしわりしょうゆ	1パック (3ml)	3	0.1	0	0.6	0.0	—	0.74	0.27	1.26	0.19	—	1年
	100g	100	3.1	0	19.2	0.2	—	22.4	8.1	37.9	5.9	—	1年
 からだ想い特製だしわりしょうゆ	1パック (3ml)	2	0.1	0	0.4	0.0	—	0.83	0.22	1.33	0.25	—	1年
	100g	60	3.1	0	10.5	0.2	—	25.4	6.7	40.4	7.6	—	1年
 からだ想いだしわりつゆの素	小さじ 1杯	7	0.3	0	1.4	0.0	—	5.49	0.59	4.28	0.48	—	1年
	100g	112	4.5	0	23.2	0.3	—	97.0	10.0	72.8	8.1	—	1年
 からだ想いだしわりぼんず	1/パック (5ml)	3	0.1	0	0.6	0.0	—	1.20	0.36	1.71	0.24	—	1年
	100g	50	1.9	0	10.6	0.1	—	22.3	6.7	31.6	4.4	—	1年
 日清マヨドレ®	1食分 (15g)	83	0	8.8	1.1		158	1.8	0.3	0.7	0.4	—	360日

各製品特長をわかりやすくマークで表示しています。



MCT (中鎖脂肪酸)

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ています。



ユニバーサルデザインフード

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、食品のやさらかさに応じた4つの区分と「とりみ調整」に分類されています。
※日本介護食品協議会の区分に基づく。



スマイルケア食

スマイルケア食は農林水産省が推進する新しい介護食品の愛称です。スマイルケア食「青」マークは健康維持のために栄養補給が必要な人向けのエネルギー・たんぱく質を一定量以上含んだ食品です。



特定保健用食品

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。表示されている効果や安全性は国の審査を受けて許可されます。