

栄養成分表

アイソカル®とろっとゼリー		含有量(100mlあたり)	
熱量	kcal	200	
たんぱく質	g	8.0	
脂質	g	8.0	
炭水化物	g	25.0	
ナトリウム	mg	112	
(食塩相当量)	(g)	(0.28)	
水分	ml	70	
ミネラル	カリウム	mg	170
	カルシウム	mg	125
	マグネシウム	mg	48
	リン	mg	120
	鉄	mg	2.0
	亜鉛	mg	0.8
	銅	mg	0.06
	マンガン	mg	0.27
	セレン	μg	6.0
	クロム	μg	4.0
	モリブデン	μg	4.0
	ヨウ素	μg	13.0
	塩素	mg	140
脂溶性	ビタミンA	μgRAE	128
	ビタミンD	μg	1.8
	ビタミンE	mg	1.2
	ビタミンK	μg	20
水溶性	ビタミンB ₁	mg	0.34
	ビタミンB ₂	mg	0.43
	ナイアシン	mgNE*	4.8
	ビタミンB ₆	mg	0.53
	ビタミンB ₁₂	μg	0.60
	葉酸	μg	35
	パントテン酸	mg	2.5
	ビタミンC	mg	38
ビオチン	μg	5	

当社分析値(2022年9月現在)

*ナイアシン当量

JANコード及び統一商品コード

	ケースJANコード	統一商品コード
コーヒー味	4987788 512962	788 512962
チョコレート味	4987788 512979	788 512979

使用上の注意

- 静脈内等へは絶対に注入しないでください。
- 容器のまま電子レンジで加熱しないでください。
- 容器の漏れや膨張がみられ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。
- 内容物が部分的に褐色になることがあります。品質には問題ありません。
- 開封後は速やかにご使用ください。
- 開封後に全量使用しない場合は、冷蔵庫に保管し、早めにご使用ください。
- 本容器は使い捨て(ディスポーザブル)です。
- 本容器は落下・衝撃等により破損しやすいため、保管取り扱いには十分ご注意ください。
- 開封時及び開封後に容器を強くつかむと内容物が飛び出しますので、容器と飲用口のつなぎ目の固い部分を持って扱ってください。
- 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。
- 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。
- 原材料に含まれるアレルギー(28品目中): 乳、大豆

主な原材料

[コーヒー味]
 デキストリン(国内製造)、カゼインカルシウム(乳成分を含む)、大豆油、中鎖脂肪酸油、しよ糖、なたね油、酵母調整品、食用油脂加工品/カゼインNa、クエン酸K、塩化Mg、リン酸塩(Na、Ca)、乳化剤、ゲル化剤(カラギーナン)、水酸化K、V.C、香料、硫酸鉄、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.E、V.B₆、V.B₁、V.B₂、V.A、葉酸、V.D、V.B₁₂

[チョコレート味]
 デキストリン(国内製造)、カゼインカルシウム(乳成分を含む)、大豆油、中鎖脂肪酸油、しよ糖、なたね油、酵母調整品、食用油脂加工品/カゼインNa、カラメル色素、クエン酸K、塩化Mg、リン酸塩(Na、Ca)、乳化剤、ゲル化剤(カラギーナン)、水酸化K、V.C、香料、硫酸鉄、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.E、V.B₆、V.B₁、V.B₂、V.A、葉酸、V.D、V.B₁₂

取り扱い上の注意

常温で保存できますが、なるべく涼しい所で保管してください。

包装及び賞味期限

- 包装: 100ml(200kcal)×24パック/ケース
- 賞味期限: 製造日より9ヵ月

ドリンクタイプはこちら!

アイソカル® 100

業界最小*
 200kcal / 100ml
 MCT 2.4g (1パックあたり)
 たんぱく質 8.0g (1パックあたり)

*ネスレ調べ 紙容器入り飲料タイプ 総合栄養食品領域 (2020年8月現在)



飲み切りサイズで手軽に栄養補給!

コンパクト栄養食



とろっとゼリー



エバーグリーンサインコード
 かもなくてよい
 嚥下調整食分類 2021
 コード 2-1 に相当

200 kcal
 100 ml

MCT
 2.0g
 (1パックあたり)



コーヒー味

チョコレート味

香料使用



ネスレ日本株式会社
 ネスレヘルスサイエンスカンパニー
 〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-20
<https://www.nestlehealthscience.jp/>

2022年9月発行
 登録商標 A0706-01



物性に配慮した コンパクト栄養食



とろっとゼリー

5つのポイント



Point 1 嚥下調整食分類2021 コード2-1

●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 (抜粋)

コード	名称	形態	目的・特色
2-1	嚥下調整食 2-1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの(咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの)



※出典：日摂食嚥下リハ会誌 25(2)：135-149, 2021

離水しにくいのでおすすめ!

離水が少ない様子を動画でチェック!



Point 2 飲みきりサイズの少量高カロリー

少量で栄養を摂りたい方におすすめです。

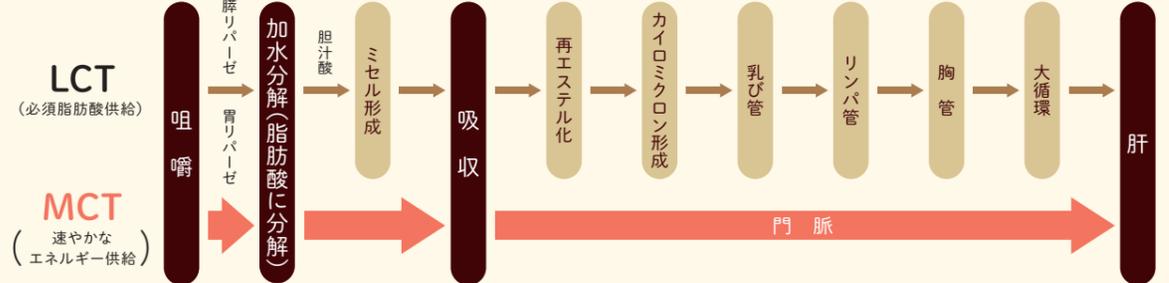
200kcal
100ml

たんぱく質
8.0g
(1パックあたり)

Point 3 速やかなエネルギー供給

速やかな消化吸収が特徴のMCT(中鎖脂肪酸油)を2.0g配合しています。

消化吸収過程



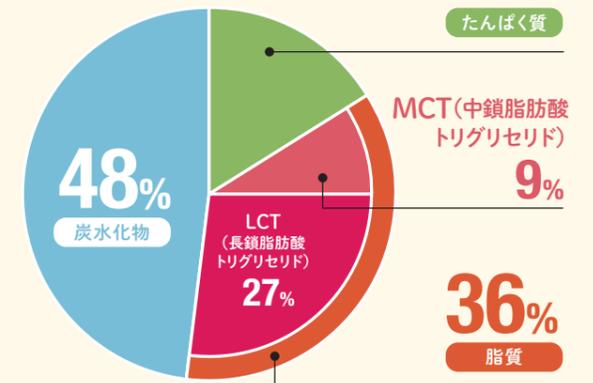
LCT：必須脂肪酸を供給

MCT：LCTの3~4倍速く消化吸収され、速やかにエネルギーとなる

16%
たんぱく質

Point 4 炭水化物割合に配慮

炭水化物の摂取量に
配慮したい方にもおすすめです。



Point 5 握りやすく残量がわかるパウチ設計

使いやすさにこだわって、
握りやすく、パウチ裏面で
残量が確認できます。



握りやすく持ちやすい設計



裏面で残量がわかる!

県立広島大学 地域創生学部 教授 栢下 淳 先生コメント



学会分類2021 コード2-1を施設等で調理する場合、調理に時間がかかる事に加え、加水する事によって単位重量あたりの栄養価が低下してしまう課題点があります。「アイソカル とろっとゼリー」は、2kcal/mlありますので、その課題を解決できる可能性があります。また、炭水化物割合が低く、糖質割合に配慮が必要な方にも活用しやすいと思います。味にも配慮されていますので、現場で活用されてみてはいかがでしょうか。

こんな時におすすめ

- 口を開けづらい/スプーン等を使用しづらい
- 食事や栄養補助食品を食べきれない
- 炭水化物割合に配慮したい
- 「栄養補助飲料+とろみ剤」の手間やダマが気になる