

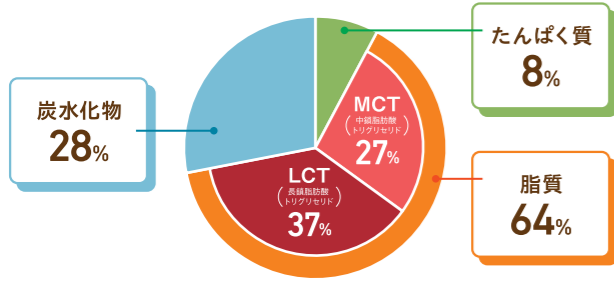
アイソカル®ゼリー シリーズからさらに少量高カロリーの アイソカル®ゼリー もっとハイカロリーが登場!

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 (2023年9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

「ネスレ栄養ネット」はこちらから

ネスレ栄養ネットは、医療・介護に従事する
皆さまの栄養管理に役立つ情報をお届けしています。

ネスレ栄養ネット



包装及び賞味期限

- ◎包装: 50g×24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: 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、しよ糖、大豆たんぱく/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、しよ糖、大豆たんぱく/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、しよ糖、大豆たんぱく/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、しよ糖、大豆たんぱく/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

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ゲン(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。)

アイソカル®ゼリー シリーズ史上 カロリー最高密度!!



NEW!

もっとハイカロリー

少量で
高カロリー
補給



りんご味



パイナップル味



バナナ味



ピーチ
ヨーグルト味

●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)
1 j 相当



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。
食事や栄養補助食品が
食べきれないときの
カロリー補給におすすめです。



カロリー密度
1gあたり
4kcal

もっと多くの方へ、“食べ切れる喜び”を。

標準的なスプーンを使用の場合、
約12口で完食できます。



物性へのこだわり

嚥下調整食分類(学会分類2021)1j 相当

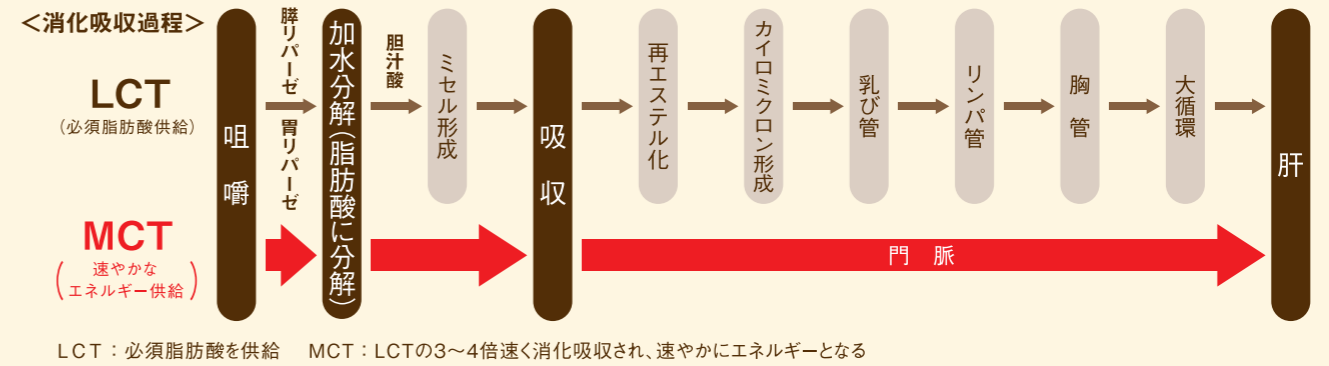
日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021(抜粋)

コード	1 j
名称	嚥下調整食1j
形態	均質で、付着性、凝集性、かたさ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの
目的・特色	口腔外で既に適切な食塊状となっている。(少量をすくってそのまま丸呑み可能)送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある。0jに比し表面のざらつきあり。

※出典:日摂食嚥下リハ会誌 25(2):135-149, 2021



MCTで効率よくカロリー補給

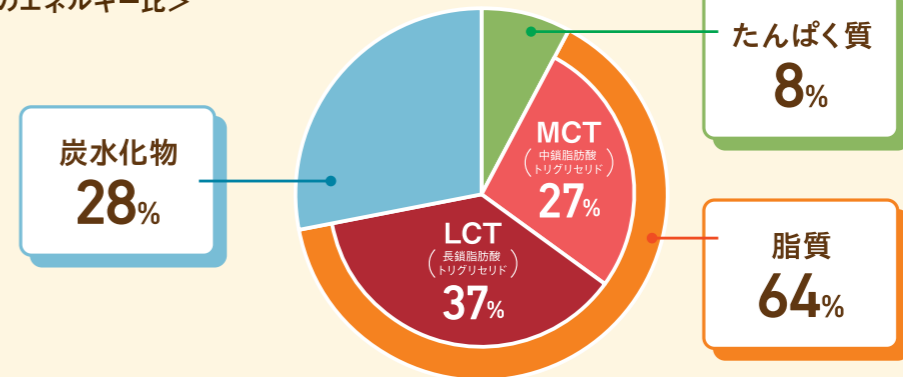


LCT: 必須脂肪酸を供給 MCT: LCTの3~4倍速く消化吸収され、速やかにエネルギーとなる

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

<三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。

