

栄養補助食品は
甘い味ばかりで
飽きてしまった…

同じような
味ばかりで
バリエーションが
広がらない…

好みの
味のものが
口に
してくれない…

アイオールソフトで もっと自在なアレンジを楽しもう!!

高カロリーかつ5大栄養素がバランスよく配合された「アイオールソフト」の最大の魅力は、
ソース次第でいかようにもお好みの味にアレンジができること！
「愛がすべてさ!」という製品名の由来のとおり、「美味しいものを食べてもらいたい!」という
作り手の工夫次第で、食べる楽しみを無限に広げることができます。

アイオールソフトの特長

少量 & 高栄養

食事から十分に栄養摂取ができない方のために。

効率的かつバランスの良い栄養補給ができる

「少量&高栄養」タイプ。

乳アレルギーを省いているので、

乳アレルギーの方でも召し上がれます。



200kcal/128g



120kcal/77g



360kcal/220g

美味しい!

豆乳ベースで甘味をおさえたプレーンな味! 温めてもおいしく食べられる

楽しい

ソースのアイデア次第で、自由な味付けが可能! 作る楽しみ、食べる楽しみが無限大

食べやすい!

飲み込みにやさしいソフトな食感! 喫食量などに応じて選べる3サイズ

NÜTRI: ニュートリー株式会社

本社 / 〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

<http://www.nutri.co.jp>

お問い合わせ先 TEL.0120-219-038

PIA9 2018年2月作成 ASP [56_0133]

手軽に作れるソースがいっぱい!

アイオールソフト レシピ集

市販のタレで
らくらく!

ちょっとの工夫で
お皿が華やか!

アレンジで
メニューが
広がる!



調理不要! かけるだけソース



デミグラスソース

市販のデミグラスソースをかけるだけで、華やかな洋風メニューに変身!



ゆず味噌ソース

ゆずの香りと味噌の甘さが
アイオールソフトによく合います。



オリーブオイルソース

オリーブオイルと塩で洋風冷奴風に。
シンプルですが美味しいです!



お好み焼き風ソース

お好み焼き風ではなく、
味は完全に「お好み焼き」です!



焼肉ソース

何につけても美味しい焼肉のたれ。
間違いありません!



なめ苺ソース

なめ苺をそのままかけるだけ。
手軽で美味しいのでおすすめです!



わさび醤油ソース

究極のお手軽アレンジ。
シンプルイズベスト!

作り手の工夫次第で
食べる楽しみ無限大!

✧ お手軽!混ぜるだけソース



和風みぞれあん

さっぱりした大根おろしとだしの香りで食が進みます。

レシピ

めんつゆに大根おろしを加え、とろみをつける。



生姜めんつゆソース

食欲がなくてもさっぱり食べられる
お手軽ソース。使いやすさNo.1。



ツナマヨソース

ツナマヨと一緒に食べれば、
美味しいだけでなく、
たんぱく質とカロリーをUPできます!



コーンクリームソース

コーンスープをかけるだけ。
より濃厚な味のものが◎



明太マヨソース

明太子の辛さが食欲をそそり、
マヨネーズでカロリーUP!



青じそクリーミーソース

どこにでもあるドレッシングをコラボ。
酸味と旨みのバランスが絶妙です!

レシピ

フレンチドレッシング(白)と青じそ
ドレッシングを2:1で混ぜる。



梅マヨソース

マヨネーズのコクに和風ドレッシングの旨み
と梅の酸味が相性抜群!

レシピ

和風ドレッシング、マヨネーズ、
練り梅を混ぜる。



すきやき風ソース

すきやきの甘辛い割り下
の味、
嫌いな人はいないはず。

レシピ

すき焼きの割り下をうすめ、
とろみをつける。

✧ たまには趣向を変えて!多国籍ソース



トムヤムソース

世界三大スープのトムヤムクン。
カプサイシンの効果も期待できるかも!?

レシピ

トムヤムクンペーストを
お湯で溶かし、とろみをつける。



サグカレーソース

スパイシーなソースが食欲をそそります。
味だけでなく、目でも美味しいソースです!

レシピ

ほうれん草ペースト大3、
マヨネーズ小2、
ニュートリコンク2.5小2、
カレー粉小1/2を混ぜる。



あごだしあん

五島うどん(長崎)などに使われるトビウオの
だし。上品な味わいでさっぱりどうぞ。

レシピ

あごだしをお湯でうすめ、
とろみをつける。



韓国風ソース

ピリ辛のキムチ味に
ごま油をプラスし旨みをUP!

レシピ

キムチの素とごま油を混ぜる。

✧ 愛情たっぷり!しっかりお料理ソース



ゆずこしょうあん

白だしとゆずこしょうだけで、とても上品で美味しいあんに!

レシピ

白だし小1、水25mL、ゆずこしょう1gを混ぜてとろみをつける。



ガーリックバターソース

にんにくとバターの香りで食欲UP!

レシピ

きざみにんにくをバターで炒め、塩で味をととのえる。



イタリアンサラダソース

簡単、さっぱり、何といってもおしゃれ!

レシピ

ケチャップとポン酢を1:1で混ぜ、
刻んだきゅうりを加え、こしょう、
オリーブオイルで味をととのえる。



かきたまあん

豆腐によく合う、かきたまあん。
期待をうらぎらないやさしい味です。

レシピ

鶏がらスープに塩、薄口しょうゆで味を
ととのえ、とろみをつけ、溶き卵を加える。



味噌田楽風ソース

アイオールソフトの甘さと味噌の甘辛さが最高!

レシピ

味噌大2、サラダ油大1、砂糖ひとつまみ、
鰹節ひとつまみ、水適量を混ぜる。

✧ やっぱりうれしい!デザートソース



アイスクリームのせ

食べる頃には、アイスが少し溶けて
ソース状になります。
お好みのアイスクリームでどうぞ。



レモンチーズソース

チーズケーキの濃厚な味が
口いっぱいに広がります。

レシピ

クリームチーズ大1、はちみつ小1、
レモン汁 数滴を混ぜる。牛乳や
生クリームを加えてのばしても。



くずもち風ソース

黒蜜ときなこをかけるだけ。
きなこに砂糖を加えれば、
さらにカロリーUP!



ストロベリーヨーグルトソース

ヨーグルトとイチゴジャムを混ぜるだけ。
甘酸っぱいソースでさっぱり召し上がれます。