

栄養成分表示

	3g当たり					100g当たり				
	乳カル酵素+Zn 基本設定	乳カル酵素+Zn Fe強化	乳カル酵素+Zn V.B強化	乳カル酵素+Zn Fe&V.B強化	乳カル酵素 ファイバー	乳カル酵素+Zn 基本設定	乳カル酵素+Zn Fe強化	乳カル酵素+Zn V.B強化	乳カル酵素+Zn Fe&V.B強化	乳カル酵素 ファイバー
エネルギー	7.8 kcal				4.4 kcal	260 kcal				147 kcal
たんぱく質	0 g					0 g				
脂質	0 g					0 g				
炭水化物	2.0 g					66 g				67 g
糖質	1.9 g			0.8 g		64 g			27 g	
食物繊維	0.1 g			1.2 g		2 g			40 g	
食塩相当量	0.001 g					0.03 g				
カルシウム	210 mg					7,000 mg				
カリウム	0.2 mg					5 mg				
ビタミンA	180 μg					6,000 μg				
ビタミンB1	—		0.6 mg			—		20 mg		
ビタミンB2	—		0.3 mg			—		10 mg		
ビタミンD	15 μg					500 μg				
リン	—	2.9 mg	—	2.9 mg		—	97 mg	—	97 mg	
鉄	—	3 mg	—	3 mg		—	100 mg	—	100 mg	
亜鉛	3 mg					100 mg				
水分	0.4 g					14 g				

原材料名

■乳カル酵素+Zn 基本設定
デキストリン(国内製造)/乳酸カルシウム、グルコン酸亜鉛、V.D、酵素、V.A

■乳カル酵素+Zn Fe強化
デキストリン(国内製造)/乳酸カルシウム、グルコン酸亜鉛、ピロリン酸第二鉄、V.D、酵素、V.A

■乳カル酵素+Zn V.B強化
デキストリン(国内製造)/乳酸カルシウム、グルコン酸亜鉛、V.D、酵素、V.A、V.B1、V.B2

■乳カル酵素+Zn Fe & V.B強化
デキストリン(国内製造)/乳酸カルシウム、グルコン酸亜鉛、ピロリン酸第二鉄、V.D、酵素、V.A、V.B1、V.B2

■乳カル酵素ファイバー
難消化性デキストリン(韓国製造またはアメリカ製造)/乳酸カルシウム、グルコン酸亜鉛、ピロリン酸第二鉄、V.D、酵素、V.A、V.B1、V.B2
※難消化性デキストリンの製造地は2015年度の使用実績

内容量・包装

乳カル酵素+Zn
50g×200/ケース、1kg×10/ケース

乳カル酵素ファイバー
50g×200/ケース、1kg×10/ケース

賞味期限
製造日より2年

保存方法
直射日光、高温多湿を避ける

ポイントプログラム対象品		
乳カル酵素+Zn	1kg ……	3 NÜTRI:
	1ケース ……	30 NÜTRI:
乳カル酵素ファイバー	1kg ……	3 NÜTRI:
	1ケース ……	30 NÜTRI:

ご注意

- 乳などを含む液状食品に使用する場合、凝集する恐れがあります。
- Fe強化およびFe&V.B強化設定時・乳カル酵素ファイバー使用時
- アルミ炊飯釜が新品の場合や研磨剤、金タワシを使用して釜の洗浄を行った場合、炊き上がりの米が変色することがあります。その場合、釜をお米のとぎ汁などで一度加熱した後にご使用ください。
- 十分に洗米されていない場合、穀物中のフィチン酸と鉄が結合し、ご飯が黒ずんでしまうことがあります。その場合、十分に洗米することで変色することなくご使用いただけます。
- B1B2強化およびFe&V.B強化設定時・乳カル酵素ファイバー使用時
- ビタミンB2は着色料としても使用されているビタミンです。そのため炊き上がりのお米が若干黄色くなることがあります。

栄養機能食品(カルシウム、亜鉛)

- カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。
- 亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。
- 亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
- 亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。

1日当たりの摂取目安量／1日当たり本品3gを目安にお召し上がりください。1日当たりの摂取目安量が栄養素等表示基準値2015(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合：カルシウム31%、亜鉛34%

本品は多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。／亜鉛の摂りすぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。／1日の摂取目安量を守ってください。／乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。／本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官により個別審査を受けたものではありません。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

栄養機能食品(カルシウム、亜鉛)

乳カル酵素+Zn
ゼットエヌ

乳カル酵素
ファイバー
+ Zn Fe V.B



お米に入れて
炊くだけで

美味しく、無理なく
豊富なカルシウム・亜鉛を補えます。

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

お問い合わせ先 TEL.0120-219-038 <https://www.nutri.co.jp>

PN1 2023年12月作成 [62_0118]



NÜTRI:

お米に入れて
炊くだけで

美味しく、無理なく カルシウム・亜鉛を補えます。

＼特長／

1 溶解性、吸収性に優れたカルシウム

カルシウム (Ca) …L型発酵乳酸カルシウム

でんぷんに乳酸菌を作用させ、できた乳酸に炭酸カルシウムを加え、炭酸をはずし、精製したものです。ヨーグルトの中に含まれるカルシウムもL型発酵乳酸カルシウムと言われています。一般的なカルシウム塩の中で最も高い溶解度を示し、優れた吸収性を有します。

カルシウム塩	溶解度
L型発酵乳酸カルシウム	5g/100mL
炭酸カルシウム	0.00055g/100mL
リン酸カルシウム	0.00077g/100mL

2 ビタミンA、Dを強化

高齢者に不足しがちな栄養素に配慮し、乳カル酵素+Znと乳カル酵素ファイバーには、3g(1日の摂取目安量)中ビタミンDを15 μ g配合。さらにビタミンAを180 μ g配合しています。

3 亜鉛を強化

乳カル酵素+Znと乳カル酵素ファイバーなら、3gで亜鉛を3mg摂取でき、日々の亜鉛の補給をサポートします。

4 酵素配合でふっくらおいしいごはん

アミラーゼの配合で、お米の芯までみずみずしく、ふっくらつやつやのご飯に炊き上がります。

乳カル酵素ファイバーなら!!

5 食物繊維・鉄を強化

乳カル酵素ファイバー3gで食物繊維が1.2g、鉄 (Fe) が3mg摂取できるよう設定しています。

※乳カル酵素+Zn Fe強化およびFe&V.B強化設定は同量のFeを配合。

乳カル酵素+Zn、乳カル酵素ファイバー1g当たりの栄養素

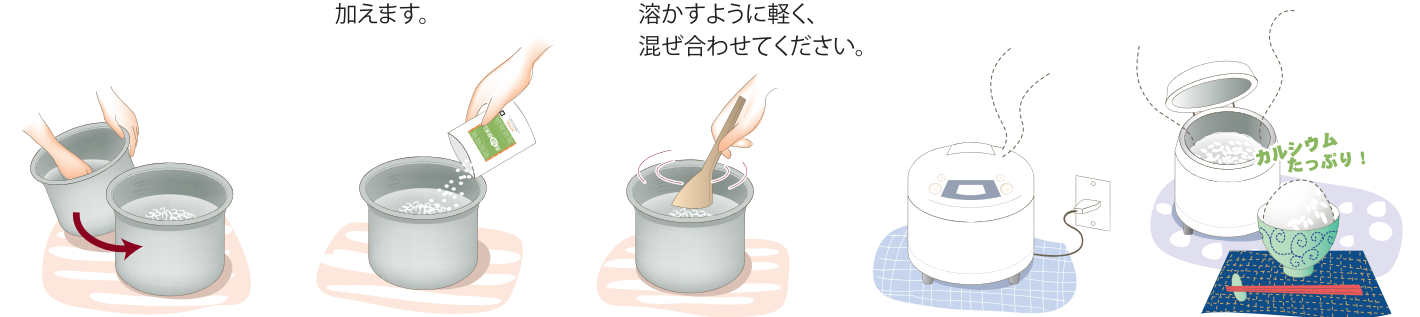
成分		Ca	Fe	Zn	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンA	ビタミンD	食物繊維
乳カル酵素+Zn	基本設定	70mg	—	1mg	—	—	60 μ g	5 μ g	—
	Fe強化	70mg	1mg	1mg	—	—	60 μ g	5 μ g	—
	V.B強化	70mg	—	1mg	0.2mg	0.1mg	60 μ g	5 μ g	—
	Fe&V.B強化	70mg	1mg	1mg	0.2mg	0.1mg	60 μ g	5 μ g	—
乳カル酵素ファイバー		70mg	1mg	1mg	0.2mg	0.1mg	60 μ g	5 μ g	0.4g

日本人の食事摂取基準(2020年版) 成人男性50～64歳	750mg (推奨量)	7.5mg (推奨量)	11mg (推奨量)	1.3mg (推奨量)	1.5mg (推奨量)	900 μ gRAE (推奨量)	8.5 μ g (目安量)	—
----------------------------------	----------------	----------------	---------------	----------------	----------------	-------------------------	----------------------	---

乳カル酵素+Zn Fe&V.B強化 3g当たり(1日の摂取目安量)	210mg	3mg	3mg	0.6mg	0.3mg	180 μ g	15 μ g	—
乳カル酵素ファイバー 3g当たり(1日の摂取目安量)	210mg	3mg	3mg	0.6mg	0.3mg	180 μ g	15 μ g	1.2g

使用方法

1. 洗米後、通常通りに水を張ります。
2. 1人分1gの割合で乳カル酵素+Zn又は乳カル酵素ファイバーを加えます。
3. 乳カル酵素+Zn又は乳カル酵素ファイバーは炊きムラがないよう、溶かすように軽く、混ぜ合わせてください。
4. 通常通り炊飯します。
5. ふっくらおいしくカルシウムたっぷりのご飯がで上がります。

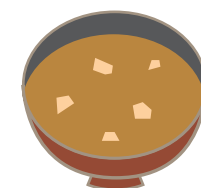


- お米一人分(80g)に対して、乳カル酵素+Zn又は乳カル酵素ファイバー1gを加え、炊飯してください。乳カル酵素+Zn又は乳カル酵素ファイバー1gでCaが70mg、Znが1mg摂取出来るように設定しております。1日あたりの摂取目安量：1日あたり乳カル酵素+Zn又は乳カル酵素ファイバー 3gを目安にお召し上がりください。

ごはん以外にも、味噌汁やお粥、
おかずに混ぜて、ご使用いただけます！

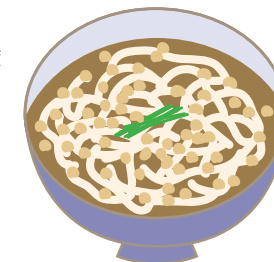
使用例

※1食あたりの使用量：1g程度



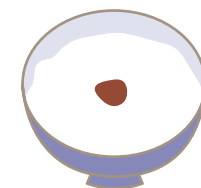
お味噌汁

添加のタイミング
……
出上がり時



うどんのめんつゆ

添加のタイミング
……
出上がり時



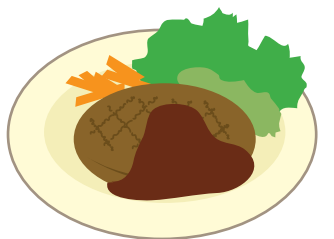
お粥

添加のタイミング
……
炊飯時



肉じゃが

添加のタイミング
……
煮込時



ハンバーグ

添加のタイミング
……
材料を混ぜるとき