

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	8.3 kcal				4.4 kcal	276 kcal				145 kcal
たんぱく質	0 g					0 g				
脂質	0 g					0 g				
炭水化物	2.1 g					69 g				70 g
糖質	2.1 g				0.8 g	69 g				25 g
食物繊維	0～0.03 g				1.4 g	0～1.0 g				45 g
食塩相当量	0.0003 g	0.001 g	0.0003 g	0.001 g	0.001 g	0.01 g	0.04 g	0.01 g	0.04 g	0.04 g
カリウム*	0.04 mg					1.3 mg				
カルシウム	210 mg					7,000 mg				
リン	—	2.9 mg	—	2.9 mg		—	97 mg	—	97 mg	
鉄	—	3.0 mg	—	3.0 mg		—	100.0 mg	—	100.0 mg	
亜鉛	3.0 mg					100.0 mg				
ビタミンA	180 μg					6,000 μg				
ビタミンD	15.0 μg					500.0 μg				
ビタミンB1	—		0.6 mg			—		20.0 mg		
ビタミンB2	—		0.3 mg			—		10.0 mg		

※分析例

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(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

内容量・包装

乳カル酵素+Zn

50g×200包/ケース、1kg×10袋/ケース

乳カル酵素ファイバー

50g×200包/ケース、1kg×10袋/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

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場合があります。

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／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(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。

NÜTRİ: ニュートリー株式会社

〒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>

PNZ001 2026年1月作成 64-0112



* 6 4 0 1 1 2 P N Z 0 0 1 *

NÜTRİ:

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されています。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15.0 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(Zn)を3.0mg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1.4g、鉄(Fe)が3.0mg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

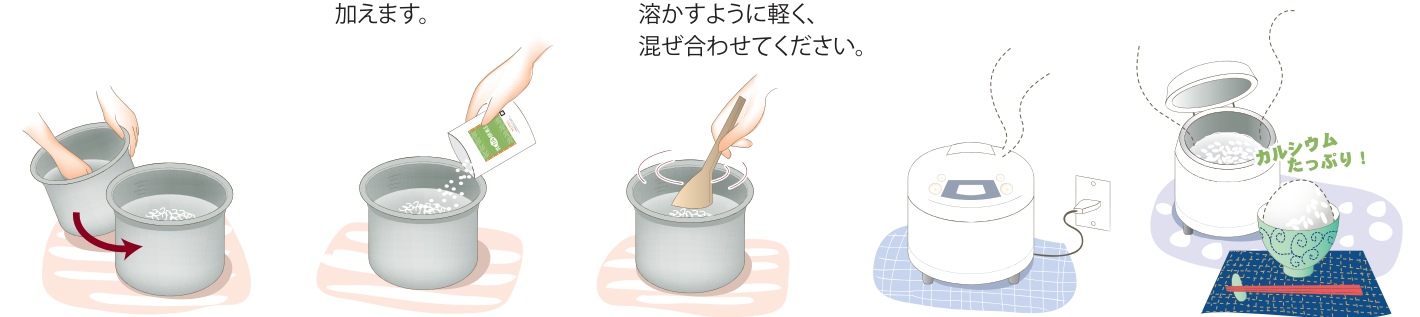
成分		Ca	Fe	Zn	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンA	ビタミンD	食物繊維
乳カル酵素+Zn	基本設定	70mg	—	1.0mg	—	—	60 μ g	5.0 μ g	—
	Fe強化	70mg	1.0mg	1.0mg	—	—	60 μ g	5.0 μ g	—
	V.B強化	70mg	—	1.0mg	0.2mg	0.1mg	60 μ g	5.0 μ g	—
	Fe&V.B強化	70mg	1.0mg	1.0mg	0.2mg	0.1mg	60 μ g	5.0 μ g	—
乳カル酵素ファイバー		70mg	1.0mg	1.0mg	0.2mg	0.1mg	60 μ g	5.0 μ g	0.45g

日本人の食事摂取基準(2025年版) 成人男性50～64歳	750mg (推奨量)	7.0mg (推奨量)	9.5mg (推奨量)	1.1mg (推奨量)	1.6mg (推奨量)	900 μ gRAE (推奨量)	9.0 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	3.0mg	3.0mg	0.6mg	0.3mg	180 μ g	15.0 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	3.0mg	3.0mg	0.6mg	0.3mg	180 μ g	15.0 μ g	1.4g

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。

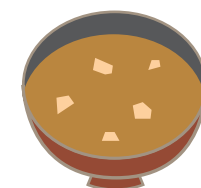


- お米一人分(80g)に対して、乳カル酵素+Zn又は乳カル酵素ファイバー1gを加え、炊飯してください。乳カル酵素+Zn又は乳カル酵素ファイバー1gでCaが70mg、Znが1.0mg摂取出来るように設定しております。1日あたりの摂取目安量：1日あたり乳カル酵素+Zn又は乳カル酵素ファイバー 3gを目安にお召し上がりください。

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！

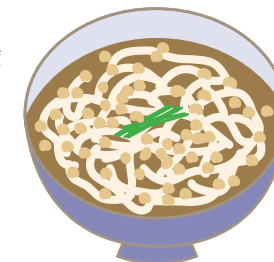
使用例

※1食あたりの使用量：1g程度



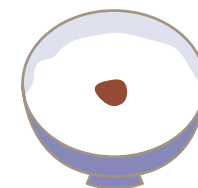
お味噌汁

添加のタイミング
……
出来上がり時



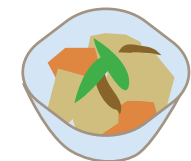
うどんのめんつゆ

添加のタイミング
……
出来上がり時



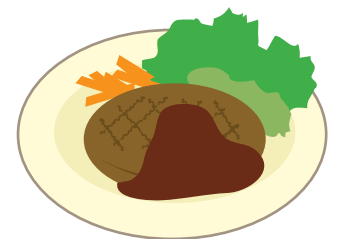
お粥

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