

NÜTRI:

低たんぱく^{※1}、高カロリー^{※1}の

はい！ババロア

低たんぱく^{※1}

たんぱく質含量
ストロベリー味 0.1g/カップ
チョコレート 0.4g/カップ

高カロリー

少量で高カロリー摂取
150kcal/カップ

低GI値^{※2}

GI値が40!^{※3}

低リン・低カリウム^{※1}
(ストロベリー味の場合)

リン5mg/カップ、カリウム7mg/カップ

脂肪酸組成比

一価不飽和脂肪酸 57.8%

テクスチャー

飲み込みにやさしいソフトな食感



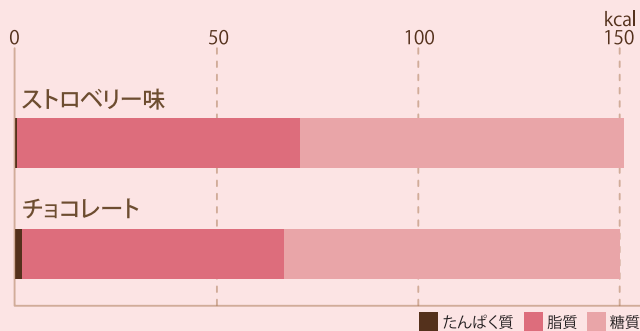
ストロベリー味



チョコレート

※1 通常のババロアの10分の1以下のたんぱく質、通常のババロアの20分の1以下のリン、通常のババロアの10分の1以下のカリウム (参考: 日本食品標準成分表2020年版(八訂)) ※2 GI (グリセミックインデックス)・食後血糖値の上昇を示す指標となるもの ※3 金沢医科大学病院内分泌代謝科・栄養部調べ

熱量構成



物性



注) 『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』を一部改変したものです。表の理解にあたっては『日摂食嚥下リハ会誌25 (2):135-149, 2021』または 日本摂食嚥下リハ学会HPホームページ: <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf> 『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。
※自社での物性測定結果 (分析例) を基に分類。

栄養成分表示

	ストロベリー味 1カップ76gあたり	チョコレート 1カップ77gあたり
エネルギー	150 kcal	150 kcal
たんぱく質	0.1 g	0.4 g
脂質	8.2 g	7.3 g
炭水化物	21.4 g	21.9 g
糖質	18.3 g	19.5 g
食物繊維	3.1 g	2.4 g
食塩相当量	0.06 g	0.06 g
カリウム	7 mg	50 mg
カルシウム	5 mg	7 mg
マグネシウム	1 mg	7 mg
リン	5 mg	10 mg
銅	0.0 mg	0.8 mg
水分	44 g	43 g

脂肪酸組成 (参考値)

脂肪酸名	組成割合 (%)	
	ストロベリー味 1カップ76gあたり	チョコレート 1カップ77gあたり
オクタン酸	0.5	
デカン酸	0.5	
ラウリン酸	4.7	
ミリスチン酸	2.4	
パルミチン酸	16.1	
パルミトレイン酸	0.3	
ヘプタデカン酸	0.1	
ステアリン酸	11.4	
オレイン酸	57.8	
リノール酸	4.1	
リノレン酸	0.7	
アラキジン酸	0.6	
イコセン酸	0.8	

原材料名

ストロベリー味: イソマルトオリゴ糖 (国内製造)、油脂加工食品 (乳成分を含む)、砂糖、マルトデキストリン、難消化性デキストリン/ゲル化剤 (増粘多糖類)、香料、クエン酸、乳化剤 (大豆由来)、着色料 (ベニコウジ色素)、リン酸塩 (Na)、酸化防止剤 (V.E)
チョコレート: イソマルトオリゴ糖 (国内製造)、油脂加工食品 (乳成分を含む)、砂糖、マルトデキストリン、ココア粉末、難消化性デキストリン/ゲル化剤 (増粘多糖類)、香料、乳化剤 (大豆由来)、リン酸塩 (Na)、酸化防止剤 (V.E)

内容量・包装

- ストロベリー味 76g×30個×3箱/ケース
- チョコレート 77g×30個×3箱/ケース

賞味期限

製造日より180日

保存方法

常温・暗所

使用上の注意

- 本品には乳成分、大豆が原材料の一部に含まれております。
- 容器に漏れ・膨張・破損が見られるもの、開封時に色・におい・味等に異常のあるものは使用しないでください。
- 開封後はすみやかに使用してください。
- 凍結するような場所や直射日光・高温を避け、常温・暗所にて保存してください。
- 落下や衝撃等は漏れ・破損の原因となります。ご注意ください。
- 衛生上、容器の再利用や別用途での使用はおやめください。

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>

