

2.0
kcal/mL

食の細かい方でも
手軽に栄養補給。



高カロリー栄養食

テルミール 2.0α

400kcal/200mL

栄養機能食品(ビタミンB₁) 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを。

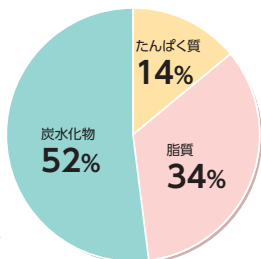
1mLあたり2.0kcalの
少量高カロリー栄養食

食の細かい方や水分量が気になる方でも、
手軽に栄養補給ができます。

ビタミン・微量元素を
バランス良く配合

ストロベリー味とバニラ味
美味しい2種のバリエーション

●エネルギー構成比



飲みやすい
ストロー付き



ストロベリー味



バニラ味

■栄養成分表示

	1本あたり	1/2本あたり	1/4本あたり	3本あたり
容量 (mL)	200	100	50	600
エネルギー (kcal)	400	200	100	1,200
たんぱく質 (g)	14.5	7.3	3.6	43.5
脂質 (g)	15.0	7.5	3.8	45.0
炭水化物 (g)	52.0	26.0	13.0	156.0
糖質 (g)	51.4	25.7	12.9	154.2
食物繊維 (g)	(0.6)	(0.3)	(0.2)	(1.8)
灰分 (g)	(1.6)	(0.8)	(0.4)	(4.8)
水分 (g)	140	70	35	420
ビタミンA (μg)	283	142	71	850
ビタミンD (μg)	1.83	0.92	0.46	5.50
ビタミンE (mg)	3.00	1.50	0.75	9.00
ビタミンK (μg)	25.0	12.5	6.3	75.0
ビタミンB ₁ (mg)	0.83	0.42	0.21	2.49
ビタミンB ₂ (mg)	0.67	0.33	0.17	2.00
ナイアシン (mg)	7.0	3.5	1.8	21.0
ビタミンB ₆ (mg)	1.00	0.50	0.25	3.00
葉酸 (μg)	100	50	25	300
ビタミンB ₁₂ (μg)	3.00	1.50	0.75	9.00
ピオチン (μg)	21.7	10.8	5.4	65.0
パントテン酸 (mg)	3.00	1.50	0.75	9.00
ビタミンC (mg)	60	30	15	180
ナトリウム (mg)	200	100	50	600
食塩相当量*1 (g)	0.51	0.25	0.13	1.52
カリウム (mg)	200	100	50	600
カルシウム (mg)	150	75	38	450
マグネシウム (mg)	75	38	19	225
塩素 (mg)	200	100	50	600
リン (mg)	200	100	50	600
鉄 (mg)	3.0	1.5	0.8	9.0
亜鉛 (mg)	4.8	2.4	1.2	14.4
銅 (mg)	0.48	0.24	0.12	1.44
マンガン (mg)	1.40	0.70	0.35	4.20
セレン (μg)	20	10	5	60
クロム (μg)	UD	UD	UD	UD
モリブデン (μg)	(6)	(3)	(2)	(18)
ヨウ素 (μg)	UD	UD	UD	UD
イオウ (mg)	(0.16)	(0.08)	(0.04)	(0.48)
コレステロール (mg)	(6.0)	(3.0)	(1.5)	(18.0)
ナトリウム (mEq)	8.7	4.3	2.2	26.1
カリウム (mEq)	5.1	2.6	1.3	15.4
塩素 (mEq)	5.6	2.8	1.4	16.9

*1:食塩相当量(g)=ナトリウム(mg)×2.54×1/1000 () :分析値 UD:検出限界以下

たんぱく質

栄養価に配慮し乳たんぱく質を配合。必須アミノ酸と非必須アミノ酸がバランスよく含まれています。

アミノ酸組成 (g/100kcal)

必須アミノ酸	非必須アミノ酸
バリン	グリシン 0.05
ロイシン	アラニン 0.10
イソロイシン	セリン 0.18
スレオニン	アスパラギン酸 0.24
メチオニン	アスパラギン
シスチン	グルタミン酸 0.73
システイン	グルタミン
フェニルアラニン	アルギニン 0.13
チロシン	プロリン 0.33
トリプトファン	合計 1.76
リジン	アミノ酸合計 3.54
ヒスチジン	
合計	1.78

必須アミノ酸/非必須アミノ酸	1.0
必須アミノ酸/全アミノ酸	0.5
フィッシャー比	3.0
NPC/N [*] 比	150

*NPC/N: Non-Protein calorie/Nitrogen 糖質及び脂質とたんぱく質のバランスを示します。

脂質

吸収が速く、エネルギー効率の良い中鎖脂肪酸(MCT)を15%配合。

脂肪酸組成 (%)

脂肪エネルギー比率	34
多価不飽和脂肪酸	28.5
n-3系(αリノレン酸等)	5.9
n-6系(リノール酸等)	22.6
一価不飽和脂肪酸	43.3
飽和脂肪酸	28.2
MCT	14.8
合計	100.0
n-6/n-3	3.8
必須脂肪酸比率	28.5

物性値

	バニラ味	ストロベリー味
pH	7.0	7.0
浸透圧(mOsm/L)	450	480
粘度(mPa·s, 20°C)	30	30
比重	1.12	1.12

栄養機能食品(ビタミンB₁)

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

●ビタミンB₁は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

■1日あたりの摂取目安量

1日あたり3本を目安にお召し上がりください。

■1日あたりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行っている栄養成分の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
ビタミンB₁ 208%

■摂取の方法

1日あたりの摂取目安量を参考に摂取してください。

■摂取する上での注意事項

- 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。
- 1日の摂取目安量を守ってください。
- 乳幼児・小児及び、妊娠3か月以内又は妊娠を希望する女性等は過剰摂取にならないよう注意してください。
- 本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

使用上の注意

●静脈内へは、絶対に投与しないでください。

- 開封前によく振ってご使用ください。
- 容器が破損、液漏れ、膨張している場合は、使用しないでください。
- 内容液の色、味、においに異常がある場合及び凝固している場合は使用しないでください。
- 栄養士などの指導によりご使用ください。
- 天然物成分が沈殿することがありますが、品質には問題ありません。
- 開封後は冷蔵庫(10°C以下)に保管し、その日のうちにご使用ください。
- 開封後に容器を強くつかむとこぼれやすいのでご注意ください。
- 電子レンジ、直火にはかけないでください。
- 加熱する場合は、未開封のままポリ袋に入れてお湯であたためてください。加熱条件は50~60°Cのお湯で10分程度の湯煎を目安にしてください。

本品に含まれるアレルギー物質 (□で示すものが含まれています)

えび	かに	小麦	そば	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
卵	乳成分	落花生		さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ
				もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド

保存方法

- 小児の手の届かないところに保管してください。
- 本品は室温で保存できますが、凍結するような場所や直射日光のあたる場所を避け、なるべく冷暗所に保管ください。

賞味期限

- 製造後6ヶ月(ケース・パッケージに記載)

原材料名

●バニラ味
デキストリン(国内製造)、植物油、乳たんぱく、砂糖、酵母、V.K₂含有食用油脂/カゼインNa、乳化剤、pH調整剤、香料、セルロース、塩化K、硫酸Mg、V.C、炭酸Ca、グルコン酸亜鉛、安定剤(カラギナン)、クエン酸鉄、パントテン酸Ca、ナイアシン、グルコン酸銅、V.E、V.A、V.B₆、V.B₁、V.D、V.B₂、葉酸、ピオチン、V.B₁₂(一部に乳成分を含む)

●ストロベリー味
デキストリン(国内製造)、植物油、乳たんぱく、酵母、V.K₂含有食用油脂/カゼインNa、香料、乳化剤、pH調整剤、セルロース、塩化K、硫酸Mg、V.C、炭酸Ca、グルコン酸亜鉛、安定剤(カラギナン)、クエン酸鉄、パントテン酸Ca、ナイアシン、グルコン酸銅、V.E、V.A、V.B₆、V.B₁、V.D、V.B₂、葉酸、ピオチン、V.B₁₂(一部に乳成分を含む)

品名	包装単位
テルミール2.0α	200mL×24本

