

宮源の ドリンクゼリー

カロリーオフ水分補給ゼリー

カロリーを気にすることなく
水分補給をしたい方にお勧めです！
脱水時は水を飲むよりイオン飲料の方が吸収が良く、
効果的に水分補給することができます。
嚥下障害がある方でも、
スプーンですくい易く
飲み込みしやすい水分補給ゼリーです。

＊コーヒーはイオン飲料ではありません

■100gあたりの栄養成分

	宮源のドリンクゼリー コーヒー	宮源のドリンクゼリー ぶどうイオン	宮源のドリンクゼリー りんごイオン	宮源のドリンクゼリー ももイオン	宮源のドリンクゼリー スポーツドリンク
エネルギー	246kcal	227kcal	227kcal	229kcal	235kcal
たんぱく質	8.7g	1.4g	1.4g	1.4g	1.4g
脂 質	0.2g	0.0g	0.0g	0.0g	0.0g
糖 質	52.7g	54.9g	54.9g	55.1g	55.4g
食物繊維	18.2g	18.3g	18.3g	18.3g	18.3g
ナトリウム	415mg	3920mg	3920mg	3975mg	4127mg
ビタミンC	—	2391mg	2391mg	2428mg	2531mg
カルシウム	—	159mg	159mg	162mg	169mg
カリウム	—	1626mg	1626mg	1651mg	1721mg
マグネシウム	—	48mg	48mg	49mg	51mg
食塩相当量	—	10.0g	10.0g	10.1g	10.5g
原 材 料	インスタントコー ヒー、デキストリ ン、ゲル化剤(増粘 多糖類)、甘味料 (ステビア、アセス ルフラムカリウム)、香料	デキストリン、食 塩、ゲル化剤(増粘 多糖類)、香料、酸 味料、甘味料(ステ ビア、アセスル ファミカリウム、 スクラロース)、塩 化カリウム、ビタ ミンC、乳酸カル シウム、微粒二酸 化ケイ素、着色料 (クチナシ)、炭酸 マグネシウム	デキストリン、食 塩、ゲル化剤(増粘 多糖類)、香料、酸 味料、甘味料(ステ ビア、アセスル ファミカリウム、 スクラロース)、塩 化カリウム、ビタ ミンC、乳酸カル シウム、着色料(ク チナシ)、カラメ ル)、微粒二酸化ケ イ素、炭酸マグネ シウム	デキストリン、食 塩、ゲル化剤(増粘 多糖類)、香料、酸 味料、甘味料(ステ ビア、アセスル ファミカリウム、 スクラロース)、塩 化カリウム、ビタ ミンC、乳酸カル シウム、微粒二酸 化ケイ素、着色料 (クチナシ)、炭酸 マグネシウム	デキストリン、食 塩、ゲル化剤(増粘 多糖類)、酸味料、 香料、甘味料(ステ ビア、アセスル ファミカリウム、 スクラロース)、塩 化カリウム、ビタ ミンC、乳酸カル シウム、微粒二酸 化ケイ素、炭酸マ グネシウム
JANコード	4560277670246	4560277670260	4560277670253	4560277670277	4560277670284

使用上の注意

●のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示に従って応急処置をしてください。●お湯の量や温度により出来上がりの固まり方が多少異なることがありますので、確認・調整してください。●本製品を使用しても飲食物の気管への侵入（誤嚥）を確実に防ぐものではありませんので、必要に応じて専門医師、管理栄養士等にご相談の上適切にご使用ください。●本製品は粉末のままでは絶対に食べないでください。●本製品は幼児や意識障害のある方の手の届かないところに保管してください。●本製品を使用して調理された食品をお子様や嚥下機能の低下されている方に提供される前には必ずかたさが適切かを確認してください。●本製品を溶かした際にダマやかたまりができた場合は必ず取り除いてください。●調理された食材は衛生上お早めにお召し上がりください。●直射日光のあたる場所・湿度の高い場所での保管は避けてください。●品質には万全を期しておりますが、内容物の色・匂い・味に異常が見られる場合や内袋が破損している場合は使用しないでください。

品 名	水分補給ゼリーの素
内 容 量	500g
賞味期限	製造日より1年
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください
販 売 元	株式会社 宮源 和歌山県和歌山市本脇252

宮源の ドリンクゼリー

カロリーオフ水分補給ゼリー



GRAPE

ぶどうイオン



COFFEE

コーヒー



APPLE

りんごイオン



PEACH

ももイオン



PLAIN

スポーツドリンク

カロリーオフ 100ml=約2.3kcal

カロリーを気にすることなく
たくさんの水分補給ができます

かんたん、低コスト、いい香り

お湯に溶かして冷蔵庫で冷ますだけ
本品 10g で 1000ml のゼリーができます

すぐれた嚥下適性

適度な付着性があり、スプーンですくいやすい
まとまりが良く、なめらかな食感
飲み込みやすく、体温では溶けません
嚥下訓練食 0j から使用できます

嚥下訓練食 0jとは

タンパク質の
含有量が少ないもの

- 重度の症例に対する評価と訓練用
- 少量をすくってそのまま丸のみ可能、離水が少ないゼリー
- 残留した場合にも吸引が可能なもの



*「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類 2013」参照

宮源の ドリンクゼリー

カロリーオフ水分補給ゼリー

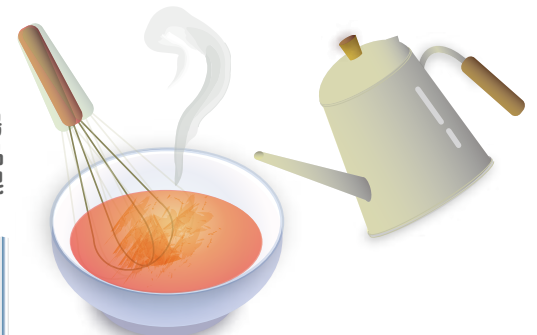
カロリーを気にせず、おいしく、たのしく
水分補給がたくさんできます

水分の嚥下が難しい方、とろみ付の水分が苦手な方でも
安心して飲み込むことができる香り豊かな
水分補給ゼリーです



作り方

① 80℃以上のお湯
100mlにつき本品
1gを加えてかき混
ぜてください。



② コップや容器
に移し冷蔵庫
等で冷やして
ください。



POINT

固まったあと、泡だ
て器などで混ぜると
クラッシュゼリーが
できます。

- スプーンですくにくい場合は、あらかじめクラッシュゼリーにしてください。
- 長時間冷蔵庫等で保管する場合には、ラップ等を被せてください。

アレンジ簡単 おやつメニュー

水分補給だけではなく 楽しい『おやつ』としてお使いいただけます



桃のコンポートゼリー

作り方: 温度が40℃程度に下がった時に適度な大きさに切った桃を加えて、そのまま冷やし固めます。



ぶどうの泡ゼリー

作り方: 温度が40℃程度に下がった時に泡だて器で攪拌して泡を作り、そのまま冷やし固めます。



コーヒーゼリー

作り方: 冷やし固めたコーヒーゼリーに、練乳もしくははとろみ付牛乳などを加えてクラッシュします。



COFFEE



コーヒー



GRAPE



ぶどうイオン



APPLE



りんごイオン



PEACH



ももイオン



PLAIN



スポーツドリンク