House

やさしくラクケア

この食感、まるでおろしたての果実!

まるですりおろし果物ゼリーの素

〈りんご味〉

ユニバーサルデザインフード 舌でつぶせる

舌でつぶせるかたさに調整できます

学会分類 2021 3相当

コード3相当に調整できます

※果物の写真は味のイメージです

お湯で作る粉末ゼリーの素

果物のすりおろし食感を再現したゼリーです(無果汁)

ゼリー液は全体が室温(25℃)以下で固まります

1袋で60個分作れます(ゼリー1個40g)

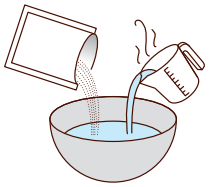
＼まるですりおろした果物のような食感をお楽しみください／

基本の作り方

材料【40gのゼリー3個分】
- 本品20g
- お湯(70℃以上)100ml

※基本の作り方の場合「ユニバーサルデザインフード 舌でつぶせる」かたさ、または「学会分類コード3相当」に調整できます。

1 ボウルに本品を入れ、お湯を加える。



2 すぐに混ぜ合わせる。(30秒程度)
すりおろし食感のゼリーの粒ができ始めます。

3 混ぜながら、お好みの容器に流し入れる。
室温(25℃以下)で約30分置くと固まります。
お好みで冷やしてお召し上がりください。

ひと工夫!

2の後、およそ3〜5分後、全体にゼリーの粒ができ始めたら大きくひと混ぜ!
すりおろした果物のような食感をより楽しめます!

品名	やさしくラクケア まるですりおろし果物ゼリーの素 りんご味
容量／入数	400g ／ 10
賞味期間	1年
原材料名	砂糖(国内製造)、麦芽糖、コラーゲンペプチド、寒天加工品、植物油脂パウダー、食塩／酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸Ca、調味料(アミノ酸)、香料、乳化剤、甘味料(スクラロース)、紅花色素、(一部に**大豆・ゼラチン**を含む)
JANコード	4902402897829
ITFコード	14902402897826

■栄養成分表(商品100g当たり)

やさしくラクケア まるですりおろし果物ゼリーの素 りんご味								
エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物 糖質(g)	炭水化物 食物繊維総量(g)	灰分(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)
390	1.14	2.4	0.40	90.66	3.54	1.86	692	7

カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	食塩相当量(g)
150	1	0.2	0	1.8

*青字はパッケージに記載してある数値であり、法令に基づく数値です。それ以外の数値は参考値です。

学会分類 ※学会分類のコードは県立広島大学 地域創生学部 栢下研究室で測定したデータに基づき、弊社で作成しています。
学会分類の理解にあたっては「嚥下調整食学会分類2021」の本文及び学会分類2021(食事)早見表をご確認ください。

GABAN Solution for Professional House

ハウスギャバン株式会社
〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル
広域営業部 TEL 03(3537)3122 FAX 03(3537)3112
東日本営業部 TEL 03(3537)3015 FAX 03(3537)3016
西日本営業部 TEL 06(6389)5530 FAX 06(6389)5535

商品情報はこちらから!
https://www.housegaban.com/carefood/

2025年4月現在 I