

新感覚デザート

アイスになるゼリー

夏はアイスで
冬はゼリーで



鉄
6mg

亜鉛
6mg

エネルギー
80kcal

1個 50gあたり

盛り付け例



メロン



ライチ



りんご



ゆず



ぶどう



ヘルシーフード株式会社

新感覚デザート アイスになるゼリー

鉄・亜鉛・エネルギーを手軽においしく
摂取できます。

1個 50gあたり



低栄養の方、褥瘡予防したい方に特にオススメです。

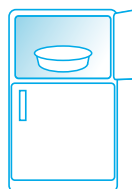
凍らせればアイス、冷やせばゼリーの
新感覚デザート。

常温で流通・保存できるので、保管場所を選びません。

おいしい召し上がり方

アイス

冷凍庫で6時間以上凍らせて下さい。おいしいアイスとしてお召し上がりいただけます。(解凍するとゼリーにもどります。)



ゼリー

冷蔵庫で冷やすと、くち溶けの良いゼリーとしてお召し上がりいただけます。



※電子レンジによる加熱解凍はしないでください。
※段ボールから出してカップのまま冷凍して下さい。

ゼリーにもどるので安心。

アイスが溶けても元のゼリーに戻り、
離水しないので安心です。

アイスは嚥下反射を誘発するといわ
れています。

お求めやすい価格です。

毎日でもお召し上がりいただけます。

選べる5つの味をラインナップ。



食べ比べればさらにたのしい。

■ 栄養成分 (1個50gあたり)

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物		灰分 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	食塩相当量 (g)
					糖質 (g)	食物繊維 (g)								
アイスになるゼリー りんご	80	30.1	0.1	0.1	19.3	0.2	0.2	11	4	1	1	6	6	0.03
アイスになるゼリー ゆず	80	30.1	0.1	0.1	19.3	0.2	0.2	11	5	1	1	6	6	0.03
アイスになるゼリー ぶどう	80	30.1	0.1	0.1	19.3	0.2	0.2	11	4	1	1	6	6	0.03
アイスになるゼリー メロン	80	30.1	0.1	0.1	19.2	0.2	0.2	11	6	1	1	6	6	0.03
アイスになるゼリー ライチ	80	30.1	0.1	0.1	19.3	0.2	0.2	11	7	1	1	6	6	0.03

■ 原材料名

〈りんご〉デキストリン(国内製造)、りんご果汁、砂糖、酵母(亜鉛含有)/ゲル化剤(増粘多糖類)、ソルビット、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、カロテン色素
〈ゆず〉デキストリン(国内製造)、果汁(りんご、ゆず)、砂糖、酵母(亜鉛含有)/ゲル化剤(増粘多糖類)、ソルビット、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、カロテン色素
〈ぶどう〉デキストリン(国内製造)、果汁(りんご、ぶどう)、砂糖、酵母(亜鉛含有)/ゲル化剤(増粘多糖類)、ソルビット、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ムラサキイモ色素
〈メロン〉デキストリン(国内製造)、果汁(りんご、メロン)、砂糖、酵母(亜鉛含有)/ゲル化剤(増粘多糖類)、ソルビット、香料、着色料(クチナシ、カロテン)、酸味料、クエン酸鉄Na
〈ライチ〉デキストリン(国内製造)、果汁(りんご、ライチ)、砂糖、酵母(亜鉛含有)/ゲル化剤(増粘多糖類)、ソルビット、香料、酸味料、クエン酸鉄Na

■ 賞味期限/7ヶ月 ■ 規格/50g×48個/ケース



ヘルシーフード株式会社

〒191-0024 東京都日野市万願寺1-34-3
TEL.042-581-1191 FAX.042-581-2170
URL www.healthy-food.co.jp