

たんぱく質・カルシウム・鉄・亜鉛含有ムースの素

牛乳を混ぜて冷やすだけ!

たんぱくムースの素

栄養機能食品(亜鉛)

かんたん手作りデザート
牛乳と混ぜて冷やすだけ。
低コストで提供できます。

なめらかなムース状
学会分類 2013 コード3相当
牛乳の量でやわらかさを調整できます。



少量でしっかり
栄養補給。

1食20g(出来上がり55g)あたり

エネルギー
123kcal

たんぱく質
6.2g

カルシウム
169mg

鉄
2.5mg

亜鉛
5.1mg



バニラ味 1kg



いちご味 1kg



バナナ味 1kg



コーヒー味 1kg



あずき味 1kg

使いやすい小袋タイプ



いちご味
40g



バナナ味
40g



バニラ味
40g



ヘルシーフード株式会社

作り方

(1食55~60gとして50食分)

① 牛乳1.8~2ℓに本品1kgを加えます。

② 泡だて器でよくかき混ぜます。

③ 冷蔵庫で冷やし固めます。



- 牛乳の量で柔らかさを調整できます。牛乳が多めの方が、なめらかなムースになります。
- 牛乳が多めの場合、型抜きには向きません。カップに入れてお作りください。
- 水や低脂肪牛乳、豆乳でも作れます。
- 室温に長く置くと柔らかくなりますのでご注意ください。
- 袋に入れて搾り出しもできます。
- できあがったムースは冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。

使用量の目安

※計量の目安・・・大きさ1杯7g

	やや硬めのムース			柔らかめのムース		
	1食分	5食分	50食分	1食分	5食分	50食分
たんぱくムースの素	20g	100g	1kg	20g	100g	1kg
牛乳	35mℓ	175mℓ	1.8ℓ	40mℓ	200mℓ	2ℓ
できあがり	55g	275g	2.8kg	60g	300g	3kg
物性(平均値)	かたさ1.0×10 ³ N/m ² 、凝集性0.5、付着性1,090J/m ³			かたさ8.4×10 ³ N/m ² 、凝集性0.5、付着性850J/m ³		

※測定方法 特別用途食品えん下困難者用食品の試験方法に準じる(測定温度10℃)

アレンジいろいろ

※ホームページでレシピをご紹介します。



トッピングで華やかに

いちごのケーキ

パットにいちごムースをながし、2cm幅に切ったスポンジケーキのせて冷やし固めます。正方形に切り分け、生クリームやいちごを飾ります。



行事食に

ひな祭りのムース

パットにいちごムース、パナラムース、抹茶ムース(パナラムースを少量加えたもの)を順に流し、冷蔵庫で冷やし固め、切り分けます。



牛乳の量でやわらかさを調節

とろけるプリン風ムース

たんぱくムースの素20gに牛乳60ml加えてよく混ぜ、冷蔵庫で冷やし固めます。メーブルシロップをかけて甘味をプラス。



凍らせてアイスとして

ひとくちアイス

小さめのシリコン型の製氷皿にムースを流し入れ冷凍庫で固めます。

栄養成分

	エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	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)	
バニラ味・いちご味 バナナ味・あずき味	100gあたり	501	2.4	25.0	24.5	45.0	3.1	170	310	650	150	12.6	24.8	0.4
	40gあたり	200	1.0	10.0	9.8	18.0	1.2	68	124	260	60	5.0	9.9	0.2
	1食20gあたり	100	0.5	5.0	4.9	9.0	0.6	34	62	130	30	2.5	5.0	0.1
コーヒー味	100gあたり	502	2.7	25.0	25.1	43.9	3.3	187	374	650	150	12.6	24.8	0.5
	1食20gあたり	100	0.5	5.0	5.0	8.8	0.7	37	75	130	30	2.5	5.0	0.1

できあがりの栄養成分 ※普通牛乳(日本食品標準成分表より)を使用

	エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	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)	
バニラ味・いちご味 バナナ味・あずき味	1食分55g(20g+牛乳35ml)	123	31	6.2	6.2	10.7	0.8	48	115	169	63	2.5	5.1	0.1
	1食分60g(20g+牛乳40ml)	127	35	6.3	6.4	10.9	0.9	50	122	174	67	2.5	5.2	0.1
	1食分55g(20g+牛乳35ml)	123	31	6.2	6.3	10.5	0.9	52	128	169	63	2.5	5.1	0.1
コーヒー味	1食分55g(20g+牛乳35ml)	123	31	6.2	6.3	10.5	0.9	52	128	169	63	2.5	5.1	0.1
	1食分60g(20g+牛乳40ml)	127	35	6.3	6.5	10.7	1.0	54	135	174	67	2.5	5.2	0.1

原材料名

バニラ味	油脂調整粉末(植物油、乳糖、デキストリン、乳蛋白)(国内製造)、乳清蛋白、砂糖、脱脂粉乳、粉末油脂(植物油、乳糖、デキストリン)、乳等を主要原料とする食品、デキストリン/安定剤(カラギナン)、香料、乳化剤(大豆由来)、貝Ca、カゼインNa、加工デンプン、グルコン酸亜鉛、クエン酸鉄、カロチン色素
いちご味	油脂調整粉末(植物油、乳糖、デキストリン、乳蛋白)(国内製造)、乳清蛋白、砂糖、脱脂粉乳、粉末油脂(植物油、乳糖、デキストリン)、乳等を主要原料とする食品、デキストリン/安定剤(カラギナン)、香料、乳化剤(大豆由来)、貝Ca、カゼインNa、加工デンプン、グルコン酸亜鉛、クエン酸鉄、ベニコウジ色素
バナナ味	油脂調整粉末(植物油、乳糖、デキストリン、乳蛋白)(国内製造)、乳清蛋白、砂糖、脱脂粉乳、粉末油脂(植物油、乳糖、デキストリン)、乳等を主要原料とする食品、デキストリン/香料、安定剤(カラギナン)、乳化剤(大豆由来)、貝Ca、カゼインNa、加工デンプン、グルコン酸亜鉛、クエン酸鉄、クチナン黄色素
コーヒー味	油脂調整粉末(植物油、乳糖、デキストリン、乳蛋白)(国内製造)、乳清蛋白、砂糖、脱脂粉乳、粉末油脂(植物油、乳糖、デキストリン)、乳等を主要原料とする食品、デキストリン、コーヒー/安定剤(カラギナン)、乳化剤(大豆由来)、香料、貝Ca、カゼインNa、加工デンプン、カラメル色素、グルコン酸亜鉛、クエン酸鉄
あずき味	油脂調整粉末(植物油、乳糖、デキストリン、乳蛋白)(国内製造)、乳清蛋白、砂糖、脱脂粉乳、粉末油脂(植物油、乳糖、デキストリン)、乳等を主要原料とする食品、デキストリン/香料、安定剤(カラギナン)、乳化剤(大豆由来)、貝Ca、カゼインNa、加工デンプン、グルコン酸亜鉛、クエン酸鉄、着色料(紅麹、クチナン)

商品名	規格	JANコード
たんぱくムースの素 バニラ味	1kg	4538825250011
たんぱくムースの素 いちご味	1kg	4538825250028
たんぱくムースの素 バナナ味	1kg	4538825250035
たんぱくムースの素 コーヒー味	1kg	4538825250042
たんぱくムースの素 あずき味	1kg	4538825250059
たんぱくムースの素 バニラ味	40g	4538825252114
たんぱくムースの素 いちご味	40g	4538825252121
たんぱくムースの素 バナナ味	40g	4538825252138

賞味期限 製造から1年

栄養機能食品(亜鉛) 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。1日当たり20gを目安にお召し上がりください。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。亜鉛の摂りすぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。1日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。1日当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(18歳以上、基準熱量 2,200kcal)に占める割合:亜鉛57%。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。



〒191-0012 東京都日野市日野 756
TEL.042-581-1191 FAX.042-581-2170
URL <http://www.healthy-food.co.jp/>