

●原材料名

お茶用：砂糖(国内製造)、デキストリン/ゲル化剤(ペクチン)、硫酸Ca、pH調整剤、メタリン酸Na、乳化剤、甘味料(アドバンテーム)  
 レモン風味：砂糖(国内製造)、デキストリン/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、硫酸Ca、甘味料(ネオテーム)、塩化K、メタリン酸Na、香料、炭酸Mg、乳化剤  
 オレンジ風味：砂糖(国内製造)、デキストリン/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、硫酸Ca、甘味料(ネオテーム)、塩化K、メタリン酸Na、香料、パプリカ色素、炭酸Mg、乳化剤  
 青りんご風味：砂糖(国内製造)、デキストリン/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、硫酸Ca、甘味料(ネオテーム)、塩化K、メタリン酸Na、香料、着色料(紅花黄、クチナシ)、炭酸Mg、乳化剤  
 もも風味：砂糖(国内製造)、デキストリン/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、硫酸Ca、甘味料(ネオテーム)、塩化K、メタリン酸Na、香料、炭酸Mg、野菜色素、乳化剤

●アレルギー(特定原材料等28品目)

お茶用：該当なし  
 レモン風味：該当なし  
 オレンジ風味：該当なし  
 青りんご風味：該当なし  
 もも風味：該当なし

●イオン濃度(mEq/l) 規定量で作った場合

お茶用：  
 ・Na<sup>+</sup> 13 ・Mg<sup>2+</sup> 0 ・lactate<sup>-</sup> 0  
 ・K<sup>+</sup> 0 ・Cl<sup>-</sup> 0  
 ・Ca<sup>2+</sup> 14 ・citrate<sup>3-</sup> 0  
 レモン風味・オレンジ風味・青りんご風味・もも風味：  
 ・Na<sup>+</sup> 23 ・Mg<sup>2+</sup> 0.7 ・lactate<sup>-</sup> 0  
 ・K<sup>+</sup> 5 ・Cl<sup>-</sup> 5  
 ・Ca<sup>2+</sup> 18 ・citrate<sup>3-</sup> 40

●賞味期限

製造後1年

●保存方法

直射日光と高温多湿を避けて常温で保存してください。

●荷姿

お茶用：50g×96袋/ケース    レモン風味・オレンジ風味・青りんご風味・もも風味：56g×96袋/ケース  
 お茶用(大袋)：2kg×4袋/ケース    レモン風味・オレンジ風味・青りんご風味・もも風味(大袋)：2.24kg×4袋/ケース

●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。
- ・本品を粉のまま口に入れて食べないでください。
- ・召し上がる方の健康状態に応じて、専門の医師、管理栄養士、言語聴覚士にご相談の上ご使用ください。
- ・食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- ・開封後は吸湿しやすいので、すみやかにお使いください。
- ・本品を利用して作ったゼリーは冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。
- ・介護や介助が必要な方やお子様の手の届かないところに保管してください。
- ・粉末中に原料由来の着色物が見られることがありますが、品質に問題ありません。
- ・ゼリーに白濁が見られることがありますが、原料(ペクチン)由来によるものです。品質には問題ありません。



粉のまま口に入れてはいけません!

●栄養成分表

		お茶用		レモン風味・オレンジ風味・青りんご風味・もも風味	
		100gあたり	50gあたり	100gあたり	56gあたり
エネルギー	kcal	352	176	348	195
水分	g	4.8	2.4	4.4	2.5
たんぱく質	g	0.3	0.2	0.3	0.2
脂質	g	0	0	0.1	0.1
炭水化物	糖質	g	84.3	42.2	83.1
	食物繊維	g	7.5	3.8	7.4
ナトリウム	mg	619	309	958	536
カリウム	mg	0	0	372	208
カルシウム	mg	573	287	652	365
マグネシウム	mg	0	0	15	8
リン	mg	96	48	166	93
鉄	mg	0.3	0.2	0.1	0.06
食塩相当量	g	1.6	0.8	2.4	1.4

<<水分補給関連製品>>

●イオンドリンクの素 シュガーレス  
 体に必要な水分と電解質を補給 水分補給飲料の素



●アクアジュレパウチ  
 すぐに使えるドリンクゼリー

アクアジュレ  
 パウチ  
 スポーツドリンク風味

滑らかゼリーで  
 水分補給



販売者・お問合せ先



株式会社 フードケア  
 〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 OMGビル  
 TEL: 042-700-8809 www.food-care.co.jp



WEBお問合せ

お取扱い先



水分補給 ゼリーの素

かきまぜても 離水しにくい 新しいゼリー

まぜても ジュレ



▼小袋タイプ(お茶用1袋 50g/1L用・その他1袋 56g/1L用)



▼大袋タイプ(お茶用1袋 2kg/40L用・その他1袋 2.24kg/40L用)



まぜても ジュレ は、

●これまでにない特長を備えた新しい  
 水分補給用のゼリーの素です

●従来のゼリーにはない特性を持った  
リセットゲルになります

- ・クラッシュしても離水しにくい
- ・再結着性(まとまり)がある
- ・よくかきまぜるととろみ状になる

●水分補給として飽きのこない  
 すっきりとした味に仕上がっています

\*本品にはお茶は含まれておりません。



# まぜてもジュレ

は、まぜても離水しにくい、口の中でばらけにくい水分補給用のゼリーの素です



## まぜてもジュレの特長

### ●従来のゼリーにはない特性をもったゼリー(リセットゲル)になります

リセットゲルは、ペクチン素材を応用して開発されたゼリーです。

#### クラッシュしても離水しにくい

リセットゲルは、一般的なゲル化剤(寒天、カラギーナンなど)で作ったゼリーに比べて、離水が少ないのが特長です。離水の多いゼリーは、嚥下調整食として好ましくないとされています\*。

右の写真のように、まぜてもジュレは、スプーンでかきまぜたゼリーを茶こしの上に30分のせても、ほとんど離水しません。

\*『日摂食嚥下リハ会誌25(2):135-149, 2021』を必ずご参照ください。



離水量の比較

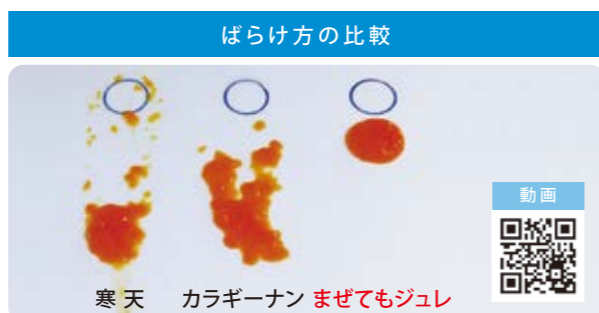
寒天 カラギーナン まぜてもジュレ

※ゼリーは見えやすいように着色しています。

#### 再結着性(まとまり)がある

リセットゲルは、一般的なゲル化剤(寒天、カラギーナンなど)に比べて、ばらけにくいのが特長です。

右の写真のように、スプーンでかきまぜた後に傾斜板から滑らせると、寒天やカラギーナンで作ったゼリーは一度ゼリーを崩してしまうと(まとまりを維持せず)ばらけてしましますが、まぜてもジュレはまとまりを維持します。



ばらけ方の比較

寒天 カラギーナン まぜてもジュレ

動画



#### よくかきまぜるととろみ状になる

リセットゲルは、よくかきまぜるととろみ状になります。右の写真のように、同じ粘度に調整したとろみを傾斜板から滑らせると、とろみ調整食品でとろみをつけたものは板に付着しますが、まぜてもジュレは板に付着せず、べたつかないのが特長です。

また、標準使用量で作った場合、学会分類2021(食事)のコード0j(嚥下訓練食品のゼリー)に相当します。これをスプーンでよくかきまぜると、コード0t(嚥下訓練食品のとろみ)に変化するため、まぜてもジュレはゼリーととろみの両方ともに対応できるといえます。

\*『日摂食嚥下リハ会誌25(2):135-149, 2021』を必ずご参照ください。



学会分類2021(食事)

#### べたつき方の比較



とろみ調整食品 まぜてもジュレ

動画



### ●水分補給として飽きのこないすっきりとした味に仕上がっています

緑茶、麦茶、ほうじ茶などのお茶に入れて使う“お茶用”と、お湯に入れて使う味つきの“レモン風味、オレンジ風味、青りんご風味、もも風味”があります。お茶用は、ほんのりとした甘さがあります。

※写真はイメージです。



## このような方におすすめします

- ゼリーで水分補給をする方
- ゼリーがスプーンから落ちてしまって食べにくい方
- まとまりのないゼリーが食べにくい方
- ゼリーの離水が好ましくない方



## ご使用方法

### ●お茶用

①80℃以上のお茶(緑茶・麦茶・ほうじ茶など)1Lに対して、本品50gをよく溶かします。

※目安は1分間。

※牛乳やオレンジジュースなどの果汁飲料は固まり具合が弱くなることがあります。

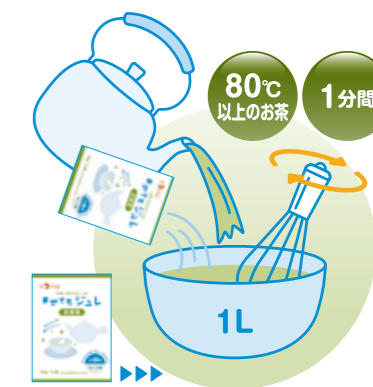
※粉末のスポーツドリンクの場合は、先に本品をお湯に溶かしてから、スポーツドリンク粉末を入れると固まります。

②粗熱を取った後、冷蔵庫で冷やし固めてください。

※お茶の温度が低かったり、粉がよく溶けていないと固まらない原因になります。

#### 【標準使用量】

80℃以上のお茶	200ml	1L	10L
まぜてもジュレ	大さじ1杯(約10g)	50g(大さじ約5杯) もしくは小袋1袋(50g)	500g



### ●レモン風味・オレンジ風味・青りんご風味・もも風味

①熱湯(80℃以上)1Lに対して、本品56gをよく溶かします。

※目安は1分間。

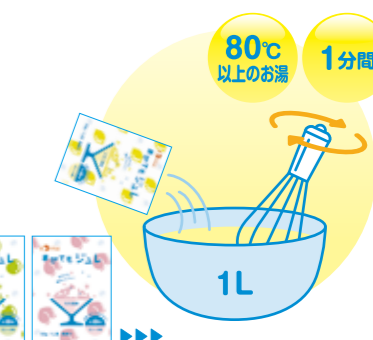
②粗熱を取った後、冷蔵庫で冷やし固めてください。

※お湯の温度が低かったり、粉がよく溶けていないと固まらない原因になります。

※お湯の温度が80℃以上あれば、ポットのお湯でも作ることができます。

#### 【標準使用量】

80℃以上のお湯	200ml	1L	10L
まぜてもジュレ	大さじ1杯(約11g)	56g(大さじ約5杯) もしくは小袋1袋(56g)	560g



## アレンジ方法

### ●お茶・お湯の量を調節することでゼリーのかたさが調節できます

	やわらかめ	標準	かため
80℃以上のお茶・お湯	20%増(1.2L)	標準使用量(1L)	10%減(0.9L)
かたさ(N/m <sup>3</sup> )	3.8 × 10 <sup>3</sup>	5.3 × 10 <sup>3</sup>	7.0 × 10 <sup>3</sup>

※クリップメータで測定/試料:直径40mm×高さ15mm、プランジャー:直径20mm、圧縮速度:10mm/sec、温度:10℃

