

原材料名

- 粉飴(国内製造)、デキストリン、コラーゲンペプチド、中鎖脂肪酸油/乳化剤、微粒二酸化ケイ素、(一部にゼラチンを含む)

賞味期限

- 製造後1年

アレルギー(特定原材料等28品目)

- ゼラチン

荷姿

- 11g×30袋×12袋/ケース
- 1kg×8袋/ケース

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。

使用上の注意

- ①本製品を粉のまま口に入れて食べないでください。
- ②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、言語聴覚士等にご相談の上ご使用ください。
- ③開封後は密閉し、なるべくお早めを使い切るようにしてください。
- ④冷たい飲料や流動食でのご使用は、ダマができやすくなりますので、良くかき混ぜてください。
- ⑤ゼラチン(豚由来)を含みますので、アレルギーを示す方はご使用を避けてください。
- ⑥スチレン系樹脂(ポリスチレン、ABS樹脂など)と長時間接触しますと、樹脂のひび割れや破損を起こすおそれがあります。粉のまま口に入れない!
- のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示にしたがって応急処置をしてください。



栄養成分

		100gあたり	11gあたり (大さじ約2杯)
エネルギー	kcal	450	50
たんぱく質	g	20.0	2.2
脂質	g	12.0	1.3
炭水化物	糖質	g	65.5
	食物繊維	g	0
ナトリウム	mg	33	4
リン	mg	7	1
食塩相当量	g	0.08	0.009

- その他の栄養成分は、弊社ホームページの製品情報をご確認ください。

製品ページ



栄養補助食品(粉末)

エネルギーとたんぱく質を強化する

PFCパウダー



ゼリー食を作りたい方に

ゼリー食の素(酵素入り)
スベラカーゼ/スベラカーゼLite

お粥やでんぶん食材に最適

栄養補給をしたい方に(粉末タイプ)

たんぱく質・亜鉛
SOY プロテインパウダー

1食あたり(4.3g)
たんぱく質:3.0g/亜鉛:1.5mg

カルシウム・ビタミンD
プラスカルシウム

1食あたり(1g)
カルシウム:71mg/ビタミンD₃:18μg

食物繊維
フードケア 食物繊維パウダー

1食あたり(6g)
食物繊維:5g

販売者・お問合せ先

おいしい、もくもく、ごっくん

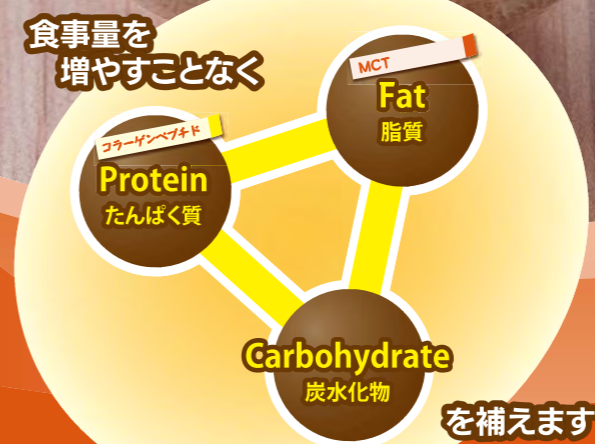
株式会社 フードケア

〒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



製品特長

1 **エネルギーとたんぱく質**を手軽に補給できる粉末です
 大さじ1杯(約5.5g)で…… **エネルギー 25kcal**
たんぱく質 1.1g

2 **PFC比**を、バランス良く設計しています
 PFC比は、**18 : 24 : 58**

※日本人の食事摂取基準(2025年版)の『エネルギー産生栄養素バランス(%エネルギー)の目標量』の範囲内で設計
 ※PFC比とは、エネルギーの栄養素別摂取構成比率を示すもので全摂取エネルギーを100とした時の三大栄養素(たんぱく質、脂質、炭水化物)の構成比率を表します。

3 **消化吸収とすみやかなエネルギー補給**に配慮しています

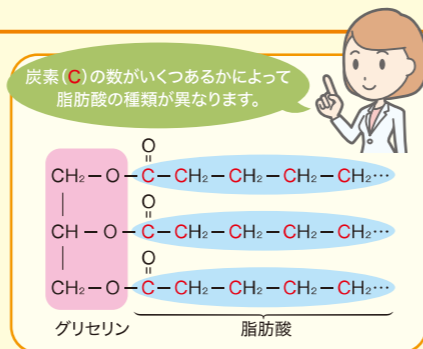
- 脂質として **MCT(中鎖脂肪酸油)** を使用しています
- たんぱく質として **コラーゲンペプチド** を使用しています

MCTとは?

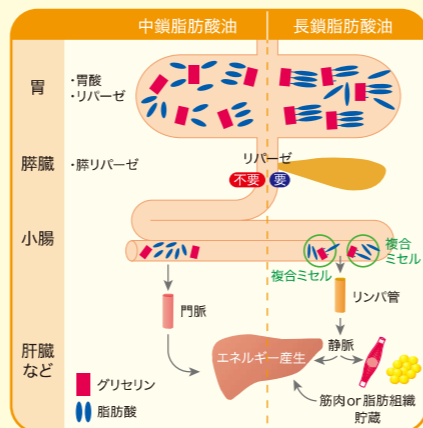
中鎖脂肪酸油：Medium Chain Triglyceride

- ▶中鎖脂肪酸は、ココナッツ油、パーム油、ヤシ油などに多く含まれている。
- ▶脂肪酸の構造的な長さで分類分けをした際、炭素数が8~10個の脂肪酸で構成されている(長鎖脂肪酸は、12個以上で構成)。
- ▶一般的な油を構成している脂肪酸(長鎖脂肪酸)に比べ、迅速にエネルギーになる。

- ・消化：口や胃から分泌されるリパーゼ・胃酸により、殆どが脂肪酸とグリセリンに分解。
(膵リパーゼの分解が必要ない)
- ・吸収：小腸から門脈経由で直接肝臓へ運ばれる。
(長鎖脂肪酸油:LCTはリンパ管→静脈→脂肪組織・筋肉・肝臓)
- ・代謝：LCTに比べて迅速にエネルギー源になる。



油脂の構造

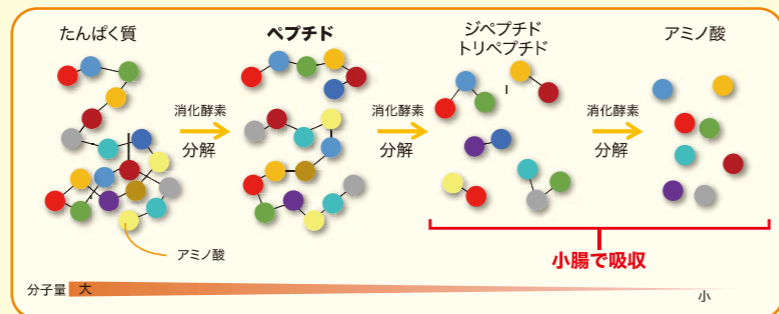


エネルギー源になるまでの消化・吸収過程の比較イメージ図

参考：青山敏明：オレオサイエンス 3(8)：403-410, 2003

コラーゲンペプチドとは?

- ▶コラーゲンを、加熱・酵素分解し低分子化したもの。
- ▶分子量が小さいので、水によく溶け、吸収性も高いとされている。



参考：コラーゲンからコラーゲンペプチドへ、日本ゼラチン・コラーゲンペプチド工業組合

ご使用方法

- お粥や汁物等に混ぜてご使用ください。
- 1食あたりの目安量は、5.5~11g(大さじ1~2杯)です。

お粥・汁物 への使用例



少量添加なので、“かさ”も増えません!

良く混ぜて完成!

注1) 透明な飲料等は若干白濁しますが、それ以外の食材では見た目ほとんど変わりません。
 注2) 冷たい飲料や流動食でのご使用は、ダマがでやすくなりますので、良くかき混ぜてください。

ミキサー食 への使用例



とろみ調整食品も使えます!

ミキサーにかける時に加えてください。

ゼリー食 への使用例



スベラカーゼとの相性もばっちりです!

ミキサーにかける時に加えてください。

ミキサー食・ゼリー食作成時の“栄養価の減衰”が補えます

100gあたりの栄養価(鯖の味噌煮ゼリーの場合)

	鯖の味噌煮ゼリー (食材と同量のだし汁添加)	鯖の味噌煮ゼリー +PFCパウダー大さじ2杯
エネルギー	138kcal	188kcal
たんぱく質	7.0g	9.2g

レシピ

お粥ゼリー + PFCパウダー

- 材 料(1食分)
- ・お粥 200g
 - ・スベラカーゼ 3g(小さじ1杯)
 - ・PFCパウダー 11g(大さじ2杯)

■方 法

- ① 70℃以上のお粥とスベラカーゼ、PFCパウダーをミキサーに入れます。
- ② 1分以上攪拌し、器に盛り付けたら完成です(70℃前後で固まり始めます)。



強化します

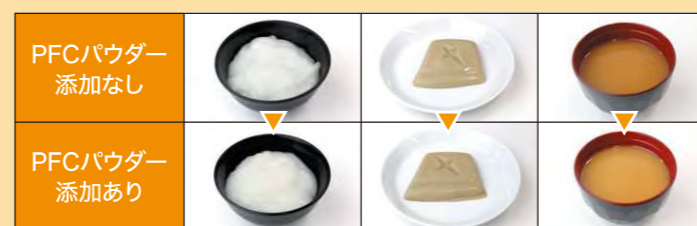
- ・エネルギー 50kcal
- ・たんぱく質 2.2g

PFCパウダー使用時の特長

お粥ゼリー、鯖の味噌煮ゼリー、みそ汁に使用：各1食あたり、PFCパウダーを11g添加した場合

(スベラカーゼの添加量：お粥ゼリー……お粥に対して1.5%
 鯖の味噌煮ゼリー……鯖の味噌煮とだし汁に対して2%)

見た目の変化



いずれの食材においても、**食事量(かさ)は、増えません** **みそ汁(透明な飲料などは、多少、白濁します)**

味の変化

いずれの食材においても、**大きな変化は、ありません**

物性の変化

大きな変化は、ありません
 (僅かな差はありますが、食べ比べても分からない程度)