



やさしく・おいしく「アイスtoムース」で、楽しく栄養補給しましょう！

| 栄養成分表示 | エネルギー (kcal) | たんぱく質 (g) | 脂質 (g) | 炭水化物 (g) | 食塩相当量 (g) | カリウム (mg) | カルシウム (mg) | リン (mg) | 鉄 (mg) | 亜鉛 (mg) | ビタミンA (μg) | ビタミンB1 (mg) | ビタミンB2 (mg) | ビタミンB6 (mg) | ビタミンB12 (μg) | ビタミンC (mg) | ビタミンD (μg) | ビタミンE (mg) | 葉酸 (μg) | パントテン酸 (mg) | ナイアシン (mg) |
|---------------------------|-----------------|--------------|-----------|-------------|--------------|--------------|---------------|------------|-----------|------------|---------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|---------------|---------------|---------------|------------|----------------|---------------|
| 粉末1袋 (150gあたり) | 738 | 18.9 | 31.4 | 95.1 | 0.53 | 251 | 194 | 168 | 9.3 | 8.8 | 1240 | 2.4 | 2.0 | 2.6 | 6.3 | 166 | 5.7 | 21.6 | 405 | 8.2 | 33 |
| 出来上がり量 約460gあたり(約10人前) | 945 | 29.1 | 43.2 | 110 | 0.85 | 715 | 535 | 456 | 9.3 | 10 | 1358 | 2.5 | 2.5 | 2.7 | 7.2 | 169 | 6.6 | 21.9 | 420 | 9.9 | 33 |

※出来上がり量(約460g)は、アイスtoムース150gと普通牛乳300ccの合計です。 ※牛乳は日本食品標準成分表2015年版(七訂)の普通牛乳の数値を用いました。

| | |
|---|---|
| <p>本商品に含まれているアレルギー物質 (特定原材料及びそれに準ずるものを表示)</p> <p>乳成分・卵</p> | <p>● 原材料名: 砂糖(国内製造)、粉末油脂(植物油脂、糖類(コーンシロップ、砂糖)、加工油脂)、ホエイタンパク、乳等を主要原料とする食品(全粉乳、乳糖、砂糖、加糖練乳、脱脂粉乳、植物油脂、その他)、脱脂粉乳、卵白粉末、乳酸菌/カゼインNa、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、V.C、着色料(クチナシ、カロチン)、ピロリン酸鉄、ナイアシン、V.E、パントテン酸Ca、V.B1、V.B6、V.B2、調味料(核酸等)、V.A、葉酸、V.B12、V.D、(一部に乳成分・卵を含む)</p> <p>● 賞味期限: 製造日より1年</p> <p>● 保存方法: 冷暗所に保存してください。高温下に長時間置かれますと植物油脂が溶けることがありますので避けてください。</p> <p>● 規格: 150g × 10袋/ケース</p> <p>● JANコード: 4904871001851</p> |
| <p>使用上の注意</p> <p>● 開封後は吸湿しやすいので、すぐにご使用ください。</p> <p>● 製品中に原料由来の茶色い粒がまれに見られることがありますが、品質には問題ありません。</p> | |

バランスの、**簡単** 手作りおやつシリーズ

好評発売中

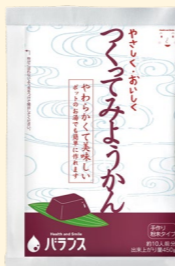
やさしく・おいしく
サンサンマンゴープリン

やさしく・おいしく
チョコとプリン

やさしく・おいしく
福福杏仁

やさしく・おいしく
ほうじ茶プリン

やさしく・おいしく
つくってみようかん



ポットのお湯と牛乳で簡単に作ることができる、粉末タイプのマンゴープリン。

ポットのお湯と牛乳で簡単に作ることができる、粉末タイプのチョコプリン。

ポットのお湯と牛乳で簡単に作ることができる、粉末タイプの杏仁豆腐。

ポットのお湯と牛乳で簡単に作ることができる、粉末タイプのほうじ茶プリン。

ポットのお湯で簡単に作ることができる、やわらかくておいしい「ようかん」です。

Mr. バランスは様々な商品のパッケージに登場します。

商品とともに「ヘルス&スマイル」をモットーとし、お客様にやさしさとおいしさ、そして笑顔をお届けするマスコットキャラクターです。



バランス株式会社

〒930-0813 富山市下赤江町1-6-34
Tel.076-441-4460 Fax.076-431-0264

<http://www.balance-b.jp>

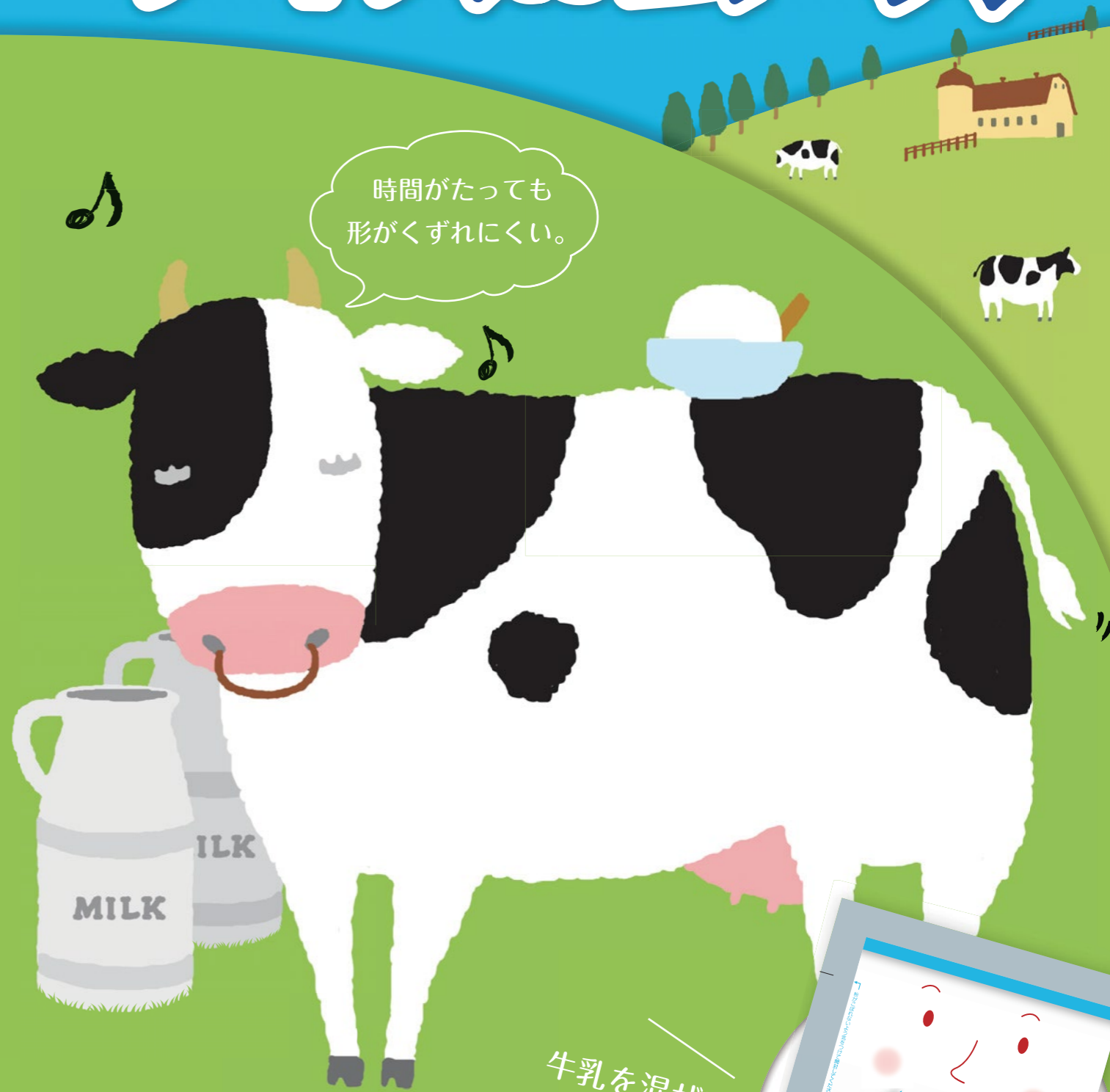
お客様相談室
(受付時間: 9:00~17:00*土・日・祝日は除く)

☎ 0120-144-817



02A-1912-010-BA-GP

やさしく・おいしく アイスtoムース



牛乳を混ぜて冷やして固めるだけ
簡単に作れる!!



やさしく・おいしく アイスtoムース



とけにくい手作り栄養デザート



溶けにくいアイスなので、
食べるのに時間がかかる高齢者の方にも、
ゆっくりお召し上がりいただけます

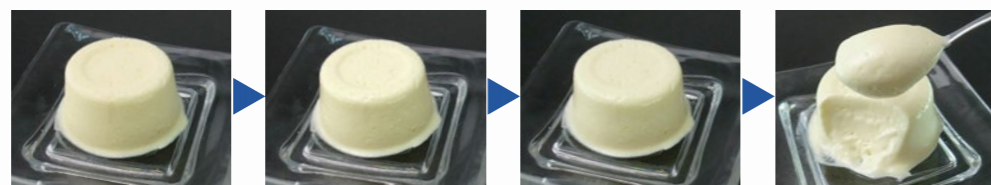
※写真は出来上がリイメージです。

アイスからムース状になるので
時間が経っても形がくずれにくい

溶け方の比較実験

-20℃の冷凍庫で
3時間冷やした後、
25℃の室温に置いて測定
当社調べ

アイスtoムース



開始時

15分後

30分後

ムースとして
美味しく
召し上がれます。

市販のアイス



【栄養】 冷たいアイスでおいしく栄養補給！

たんぱく質
Protein

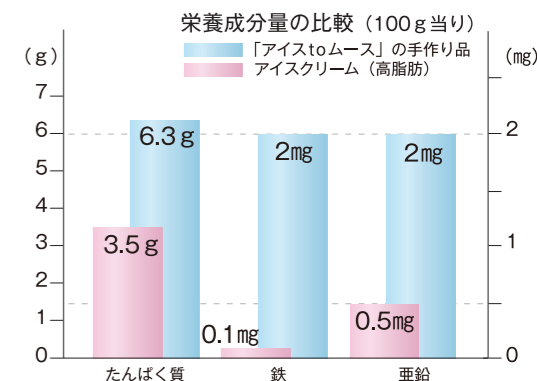
鉄
Fe

亜鉛
Zn

ビタミン
Vitamin

「アイスtoムース」の手作り品(100g)は、アイスクリーム(高脂肪)* (100g)と比較して、たんぱく質は約1.8倍、鉄分は約20倍、亜鉛は約4倍含まれています。

※日本食品標準成分表 2015年版(七訂)による食品成分表に掲載されているアイスクリーム(高脂肪)



【作り方】 牛乳と混ぜて冷やし固めるだけで、簡単に作れます！



① 「アイスtoムース」1袋(150g)をボールにあけます。



② ①に、冷たい牛乳300ccを徐々に加えます。



③ 泡立て器又は電動ミキサーでとろみが出るまで充分泡立えます。(泡立て時間約2~3分間)

Point!
「の」の字を書いても消えないくらいまでが目安です。



④ バットや型などに流し入れます。



⑤ なるべく冷凍庫の奥側に置き、扉の開閉は少なくしましょう!

Point!

冷凍庫または冷蔵庫で3時間以上冷やし固めます。



⑥ 写真は出来上がリイメージです。お好みでミントなどを加えて盛り付けたら完成です。



【アレンジ】 さらに栄養強化したい方、食事量の落ちた方に！

栄養経口流動食アイス

さらに栄養価アップ！
固めにくい経口流動食が簡単に固められるアレンジです。

<材料>
アイスtoムース1袋(150g)、
経口流動食300cc

<作り方>

①ボールに、「アイスtoムース」1袋と経口流動食を加えて泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。
②冷凍庫で3時間以上冷やし、固めます。(経口流動食で固めたアイスtoムースです。)



※写真は出来上がリイメージです。

経口流動食との相性もあるので必ずサンプルでためして固まる事を確認してね。

