

栄養成分表示		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	カリウム	カルシウム	リン	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	ビタミンC	ビタミンD	ビタミンE	葉酸	パントテン酸	ナイアシン
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(μg)	(mg)	(mg)
粉末	1食(15gあたり)	74	1.9	3.1	9.7	0.05	29	15	15	1.0	2.8	140	0.19	0.20	0.20	0.35	16	0.9	1.0	34	0.8	1.9
	1袋(150gあたり)	740	19	31	97	0.5	290	150	150	10	28	1400	1.9	2.0	2.0	3.5	160	9	10	340	8	19
出来上がり	1食(46gあたり)	95	2.9	4.3	11.2	0.08	75	49	44	1.0	2.9	152	0.20	0.25	0.21	0.44	16.3	0.99	1.0	36	0.97	2.2
	1袋(460gあたり) 約10人前	950	29	43	112	0.8	750	490	440	10	29	1520	2.0	2.5	2.1	4.4	163	9.9	10	360	9.7	22

※出来上がり量1食(46g)は、アイスtoムース15gと普通牛乳30ccの合計です。※出来上がり量1袋(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2020年版(八訂)の普通牛乳の数値を用いました。

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)	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／カゼインNa、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、グルコン酸亜鉛、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.B2、V.A、V.B6、調味料(核酸等)、葉酸、V.D、V.B12。(一部に乳成分・卵を含む)
乳成分・卵		
使用上の注意		
●高温下での保管は、植物油脂が溶けることがありますのでお避けください。 ●開封後は、吸湿しやすいので、すぐにご使用ください。 ●調理後は、お早めにお召し上がりください。 ●原料由来の茶色い粒がまれに見られることがあります、品質には問題ありません。		賞味期限 製造より1年
		保存方法 冷暗所に保存してください。
		荷姿 150g×10袋／ケース
		JANコード 4904871001851
栄養機能食品(亜鉛)表示	●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。●一日当たりの摂取目安量：1食●摂取方法：一日当たり1食を目安に、お召し上がりください。●摂取をする上での注意事項：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。亜鉛の摂り過ぎは、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。一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。●一日当たりの摂取目安量に含まれる機能の表示を行う栄養成分の量の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31%●保存方法：調理後はお早めにお召し上がりください。●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。●食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。	

バランスの、
簡単
手作りおやつシリーズ

好評発売中

ONE POINT!

やさしく、おいしく
すっきりんごプリン

やさしく、おいしく
ほうじ茶プリン

やさしく、おいしく
マンゴープリン

やさしく、おいしく
チョコプリン

やさしく、おいしく
福福杏仁

やさしく、おいしく
つくってみようかん

マスコットキャラクター：Mr.バランス

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。

Health and Smile
パラフス

パラフス株式会社
〒930-0813
富山県富山市下赤江町1-6-34
Tel.076-441-4460 Fax.076-431-0264
パラフス株式会社 検索
お客様相談室
0120-144-817
(受付時間：平日9:00～17:00 *土、日、祝祭日を除く)

リニューアル!
やさしく・おいしく
アイスtoムース

栄養機能食品(亜鉛)

時間がたっても
形がくずれにくい。

牛乳を混ぜて
冷やして固めるだけ
簡単に作れる!!

Health and Smile
パラフス

やさしく・おいしく
アイスtoムース
とけにくい栄養デザート
牛乳で簡単に作れる美味しいアイスtoムース
栄養機能食品(亜鉛)
Health and Smile
パラフス

やさしく・おいしく アイスtoムース

栄養機能食品(亜鉛)

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

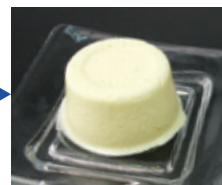
ー20℃の冷凍庫で
3時間冷やした後、
25℃の室温に置いて測定

当社調べ

アイス to ムース



開始時



15分後



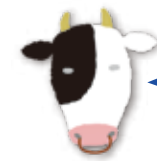
30分後



※写真はイメージです。

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

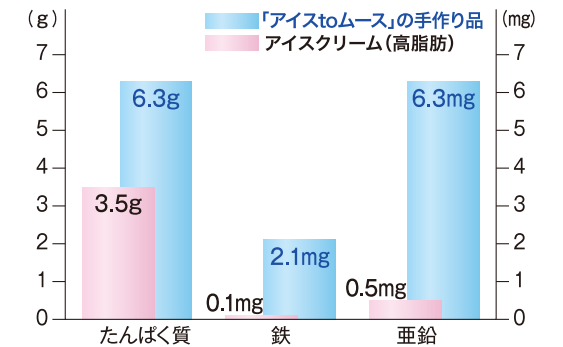
亜鉛
Zn
栄養機能食品

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、鉄は約21倍、亜鉛は約12.6倍含まれています。

※日本食品標準成分表2020年版(八訂)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)

栄養成分量の比較(100gあたり)



〔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！



「アイス to ムース」1袋(150g)をボールにあけます。



①に、冷たい牛乳 300cc を徐々に加えます。



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てます。(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。



バットや型などに流し入れます。



冷凍庫または冷蔵庫で3時間以上冷やし固めます。

Point!

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！



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

アイスは冷凍庫

ムースは冷蔵庫



〔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。