



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	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
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(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
	1袋 (150gあたり)	740	19	31	97	0.5	290	150	150	10.0	28.0
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
	1袋 (460gあたり) 約10人前	950	29	43	112	0.8	750	490	440	10.0	29.0

※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)	乳成分・卵
---	-------

●原材料名：砂糖(国内製造)、粉末油脂(植物油脂、糖類(コーシロップ、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、着色料(クチナシ、カロチン)、ピロリン酸鉄、調味料(核酸等)、(一部に乳成分・卵を含む)

●賞味期限：製造より1年半(18ヵ月)
 ●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

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に見られることがありますが、品質には問題ありません。
--------	--

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!

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します。

バランス株式会社

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

バランス株式会社 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)



04A-2602-040-BA-GP

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!!



やさしく・おいしく

アイスtoムース

栄養機能食品(亜鉛)



溶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



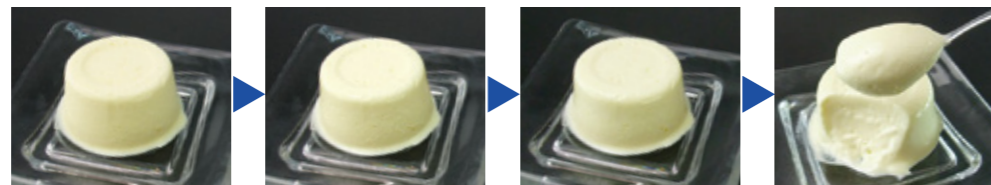
※写真は出来上がりのイメージです。

アイスからムース状になるので
時間がた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



※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!

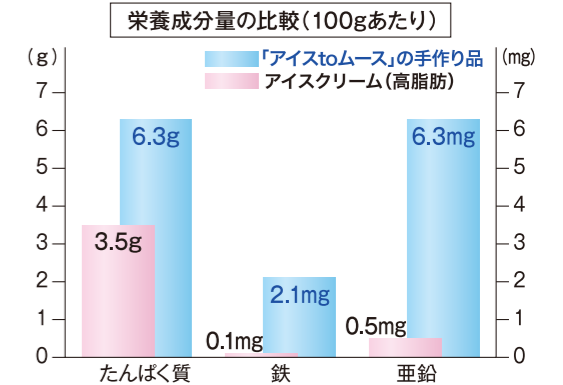
たんぱく質
Protein

鉄
Fe

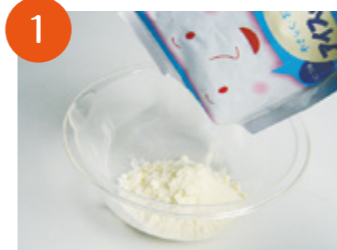
亜鉛
Zn
栄養機能食品

「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)



[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てます。(泡立て時間約2~3分間)

Point!
「の」字を書いても消えないくらいまでが目安です。



4 パ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!



6 冷凍庫または冷蔵庫で3時間以上冷やし固めます。



※写真は出来上がりのイメージです。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!



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。

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。)



※写真は出来上がりのイメージです。