

# 食事に混ぜて エネルギーアップ

n-3・n-6系脂肪酸  
を含む植物油が  
主成分

乳化作用で  
すばやく混ざる

甘いものが  
苦手な人にも

## エナツプ100<sup>®</sup>

1袋(16g)あたり  
エネルギー  
100kcal  
食塩相当量  
0.35g



エナツプの  
乳化作用

卵黄レシチンの乳化力で  
水にも油にもすばやく  
きれいに混ざります

## 使用方法

### そのまま混ぜる場合



①好みの料理の上にエナップをかけます。



②スプーン等でかき混ぜます。



③混ぜたらそのまま召しあがってください。

### ミキサーを使う場合



①ミキサー食にする具材の上にエナップを加えます。



②よく混ぜるまでミキサーにかけます。



③お皿にうつして召しあがってください。

※水分が足りない場合は水やだしを加えてください。

## ワンポイントアドバイス

- 冷たくても、温かくても使用できます。
- かき混ぜた後、温めても問題ありません。
- かき混ぜた後、若干粘度がゆるくなる場合があります。
- ミキサー後、粘度が足りない場合は、とろみ剤で調整してください。

本品1袋(16g)をお粥、汁物、飲み物等に付けて混ぜると色調や味の変化を少なくすることができます。

- 脂質の摂取制限がある方は、医師、栄養士に相談することをおすすめします。
- 体調や体質によっては本品を摂り過ぎた場合、お腹がゆるくなる場合があります。
- 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
- 個包装開封後は一度に使い切ってください。
- 本品は黄色を帯びていますが、食事に加えると白っぽくなります。
- とろみ剤やゲル化剤の物性に影響する場合があります。
- 飲料等によっては、油が浮いてくる場合があります。
- 本品をそのまま凍結・焼成しないでください。

使用方法の動画はこちら



## 調理例



コーンスープ



味噌汁



パン粥



ヨーグルト

### 栄養成分表示1袋(16g)当たり

エネルギー100kcal／たんぱく質0.0g／脂質9.0g／炭水化物4.3g／食塩相当量0.35g

### 原材料名

植物油脂(国内製造)、還元水あめ、デキストリン、卵黄油、食塩、パラチノース、砂糖、さとうきび抽出物／ソルビトール、酒精、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・大豆を含む)

本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等) 卵・大豆

### ●商品名・荷姿

ブランド	商品名	荷姿	JANコード	商品コード	賞味期間
ジャネフ	エナップ100	16g×40個/8	4901577076268	14682	9ヵ月

### ●サイズ・重量

個装サイズ 幅×奥行×高さ(mm)	個装 重量(g)	中装(ボール)サイズ 長面×短面×高さ(mm)	中装(ボール) 重量(kg)	外装(ケース)サイズ 長面×短面×高さ(mm)	外装(ケース) 重量(kg)
50×105×5	17.1	300×240×10	0.69	393×278×106	5.84

### 脂肪酸組成表 分析値一例

脂肪酸	%
パルミチン酸	5.0
パルミトレン酸	0.3
ステアリン酸	2.1
オレイン酸	62.4
リノール酸 (n-6)	18.9
α-リノレン酸 (n-3)	8.1
アラキジン酸	0.6
イコセン酸	1.1
アラキドン酸 (n-6)	0.1
ベヘン酸	0.3
リグノセリン酸	0.1
テトラコセン酸	0.1
未同定	0.9
合計	100

脂質全体には、必須栄養素としての働きはありませんが、エネルギー供給源として重要な役割を担っています。また、n-6系脂肪酸、n-3系脂肪酸は必須栄養素です。  
(日本人の食事摂取基準2020より改変)

