

物性調整が必要で、栄養を摂りたい方へ

ムースゼリーパウダー

エネルギー

たんぱく質

カルシウム

亜鉛



ムースゼリーパウダー プレーン



ムースゼリーパウダー 抹茶風味



ムースゼリーパウダー バナナ風味

特長

- お湯（90℃以上）に溶かすだけで簡単にムースゼリーができます。
- 溶かすお湯の量に応じてかたさを調整できるので、飲み込む力に応じた対応が可能です。
- おかゆに混ぜてご使用いただくことも可能です。

作り方



①本品の必要量を量ります。

②鍋に必要な量の水を入れ、沸騰させます。

③火を止めた直後に①を入れ、すぐに泡立て器でよく溶かします。※

④パットや器などに移し、冷蔵庫もしくは常温で静置してください。

※本品を溶かすお湯が90℃未満の場合、ムースゼリー状に固まらないことがあります。

- ★1人前の目安量15g(大さじすりきり2杯)
- ★ムース状になるまでに要する時間の目安は、90℃のお湯で溶かしたとき、冷蔵庫で約30分、常温で約60分です。(容器や量により異なります。) 夏場や大量に使用される場合は、冷蔵庫のご利用をおすすめします。
- ★開封後は吸湿しやすいので、チャックを閉じて保存し、1か月を目安に使い切ってください。

溶かすお湯の量により物性が調整できる

やわらかさの目安

ムースゼリーパウダー ※15g使用	お湯 (90℃以上)
	50ml
	35ml
	25ml

使用方法・アレンジメニュー（動画）



【URL】https://www.kewpie.co.jp/carefood/products/eiyouhokyu/mouse_powder/

目安使用量15g当たりの栄養成分（ムースゼリーパウダー プレーンの場合）



エネルギー
67kcal

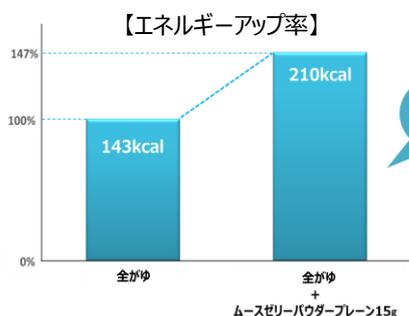
たんぱく質
4.7g

カルシウム
90mg

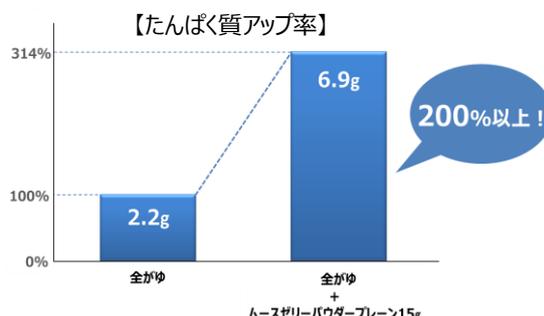
鉄
1.4mg

亜鉛
1.4mg

<全がゆ200gと全がゆ200g+ムースゼリーパウダー プレーン15gの比較>



40%以上!



200%以上!

※風味により、栄養成分が異なります。風味ごとの栄養成分成分をご確認ください。

●栄養成分

ブランド	商品名	単位	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	カルシウム	鉄	亜鉛
ジャネフ	ムースゼリーパウダー プレーン	100g 当たり	445kcal	31.0g	14.6g	47.5g	1.0g	600mg	9.5mg	9.5mg
	ムースゼリーパウダー 抹茶風味		430kcal	31.0g	12.0g	49.5g	0.8g	600mg	-	9.5mg
	ムースゼリーパウダー バナナ風味		430kcal	31.0g	12.0g	49.5g	0.8g	600mg	-	9.5mg

●商品名・荷姿

ブランド	商品名	荷姿	JANコード	賞味期間	本品に含まれるアレルゲン (特定原材料等28品目)
ジャネフ	ムースゼリーパウダー プレーン	1kg/5袋	4901577008146	常温1年	卵・乳成分・ゼラチン
	ムースゼリーパウダー 抹茶風味		4901577278082		卵・乳成分・ゼラチン
	ムースゼリーパウダー バナナ風味		4901577475238		卵・乳成分・バナナ・ゼラチン

●その他の病院・施設用商品については、弊社ホームページをご覧ください。（<https://www.kewpie.co.jp/carefood/>）

※携帯・スマートフォン・タブレットからも病院・施設用商品の情報がご覧いただけます。

【キューピー株式会社 お客様相談室 ☎0120-14-1122】



2023年6月