

標準組成表

	単位	ゲンキアップナールの標準組成					日本人の食事摂取基準 (2015年版) 70歳以上・男性	
		1gあたり	25gあたり	50gあたり	100gあたり	150gあたり	推奨量・目安量* ・目標量**	耐容上限量
エネルギー	kcal	4	101	202	403	605	1850 ^{注1}	-
たんぱく質	g	0.14	3.5	7.0	14.0	21.0	60	-
脂質	g	0.12	3.0	6.0	12.0	18.0	20%以上30%未満 ^{注2}	-
炭水化物	g	0.66	16.5	32.9	65.8	98.7		
一糖質	g	0.58	14.5	28.9	57.8	86.7	50%以上65%未満(炭水化物) ^{注3}	-
一食物繊維	g	0.08	2	4	8	12	19以上 ^{注4}	-
ナトリウム	mg	2.39	59.8	120	239	359	600 ^{注4}	-
食塩相当量	g	0.006	0.15	0.30	0.60	0.90	8未満 ^{注4}	-
カリウム	mg	0.5	12.5	25	50	75	2500*	-
カルシウム	mg	4.67	117	233	467	700	700	2500
マグネシウム	mg	2.13	53	107	213	320	320	-
リン	mg	1.14	28.5	57	114	171	1000*	3000
鉄	mg	0.047	1.17	2.33	4.67	7.0	7.0	50
亜鉛	mg	0.06	1.5	3.0	6.0	9.0	9	40
銅	mg	0.006	0.15	0.3	0.6	0.9	0.9	10
マンガン	mg	0.0267	0.667	1.33	2.67	4.0	4.0*	11
ヨウ素	μg	0.867	21.7	43.3	86.7	130	130	3000
セレン	μg	0.2	5	10	20	30	30	400
クロム	μg	0.0667	1.67	3.33	6.67	10	10	-
モリブデン	μg	0.167	4.17	8.33	16.7	25	25	550
ビタミンA	μgRE	5.33	133	267	533	800	800	2700
ビタミンD	μg	0.037	0.925	1.85	3.7	5.55	5.5*	100
ビタミンE	mg	0.0433	1.08	2.17	4.33	6.5	6.5*	750
ビタミンK	μg	1	25	50	100	150	150*	150
ビタミンB ₁	mg	0.008	0.2	0.4	0.8	1.2	1.2	-
ビタミンB ₂	mg	0.0087	0.218	0.435	0.87	1.3	1.3	-
ナイアシン	mgNE	0.087	2.18	4.35	8.7	13	13	300
ビタミンB ₆	mg	0.0093	0.233	0.467	0.93	1.4	1.4	50
ビタミンB ₁₂	μg	0.016	0.4	0.8	1.6	2.4	2.4	-
葉酸	μg	1.6	40	80	160	240	240	900
パントテン酸	mg	0.033	0.833	1.67	3.33	5.0	5*	-
ビオチン	μg	0.33	8.33	16.7	33.3	50	50*	-
ビタミンC	mg	0.667	16.7	33.3	66.7	100	100	-

注1：身体活動レベル1の場合の推定エネルギー必要量 注2：目標量(%エネルギー) 注3：炭水化物の目標量(%エネルギー) 注4：推定平均必要量

アミノ酸組成

必須アミノ酸	g/100g	非必須アミノ酸	g/100g
イソロイシン	0.64	アルギニン	0.91
ロイシン	1.21	アラニン	0.64
リジン	0.99	アスパラギン酸	1.63
メチオニン	0.20	グルタミン酸	2.72
シスチン	0.24	グリシン	0.57
フェニルアラニン	0.67	プロリン	0.76
チロシン	0.46	セリン	0.79
スレオニン	0.64		
トリプトファン	0.18		
バリン	0.64		
ヒスチジン	0.33		
合計	6.20	合計	8.02

規格成分 (製品50gあたり)

中鎖脂肪酸油	6.0g
--------	------

アミノ酸スコア：100
フィッシャー比：3.0
NPC/N：155

原材料名

デキストリン(国内製造)、粉末油脂(中鎖脂肪酸油、デキストリン)、植物性たん白(大豆)、難消化性デキストリン、乳清たん白、銅酵母、亜鉛酵母、マンガン酵母、セレン酵母、モリブデン酵母、ビオチン酵母、ヨウ素酵母、ビタミンE含有植物油、クロム酵母/加工デンプン、貝Ca、炭酸Mg、V.C、V.K、ピロリン酸鉄、V.A、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B₁₂、V.B₆、V.B₁、V.B₂、V.D、葉酸、(一部に乳成分・大豆を含む)

使用上の注意

- ご使用前に医師、栄養士等にご相談されることをおすすめします。
- 原材料にアレルギーを示す方はご使用をお控えください。
- 体質に合わないと思われる場合はお召し上がりの量を減らすか、またはお止めください。
- 開封後はチャックをしっかりと閉め、涼しいところに保存し、お早めにご使用ください。
- 開封時に色、におい、味などに異常がみられるものは使用しないでください。
- 本品がトロミ剤やゲル化剤の物性に影響を与える場合があります。

商品	
商品名	ゲンキアップナール(2.5kg)
入数	2.5kg×5袋/ケース
賞味期限	25ヶ月
JANコード	 4 976652 008496


本品と一緒に使用するゲル化剤は、こちらの商品がおすすめです！

プリンナール



特にお粥や温かい食品の提供にはこちらの製品がおすすめです。

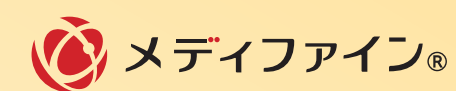
ムースナール



冷たい食品でもミキサーするだけで簡単に調理ができます。



■製造者
株式会社 ファイン
〒533-0021 大阪市東淀川区下新庄5丁目7番8号
お客様窓口 ☎ 0120-056-356 月～金(祝日を除く)AM9:00～PM6:00
ファインHP <https://www.fine-kagaku.co.jp/>
メディファインHP <http://www.medifine.jp/>



栄養補給パウダー



ゲンキアップナール

Total Nutrition Support



1g=4kcal
たんぱく質
食物繊維
ビタミン、ミネラル
粉末タイプ
おいしさそのまま
MCTパウダー使用

ミキサー食、固形化食、
一般食にプラスするだけで
エネルギーや栄養価がアップ!



2.5kg

ミキサー食、固形化食、一般食に プラスするだけで エネルギーや栄養価がアップ!

1g=4kcal

少量でもしっかりエネルギー補給ができます。

● 使用場面の一例



1日合計50gの使用でエネルギー摂取量が202kcalアップ!

充実の栄養成分

50gあたり

エネルギー 202kcal

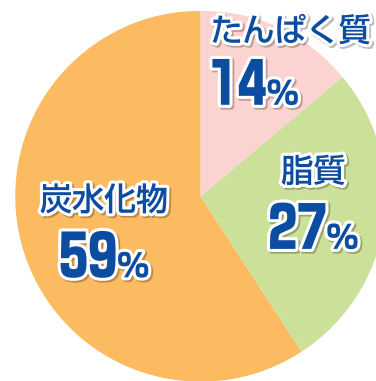
たんぱく質 7g

脂質 6g

食物繊維 4g

ビタミン、ミネラル 1日の1/3量

※日本人の食事摂取基準(2015年版) 70歳以上・男性より
※ナトリウム、カリウム、リンを除く



エネルギー比

おいしさそのまま

食事の味をキープしたまま混ぜ込むことができるよう、おいしさにこだわりました。

粉末タイプで扱いやすい

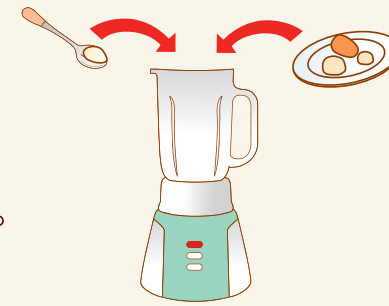
かさばらず、保存に場所を取りません。賞味期限は製造後25ヶ月です。(未開封の場合)

MCTパウダー使用 (製品50gあたりMCT6g配合)

ご使用方法

1 ミキサー食の栄養価アップ

ミキサーする時に、食材と同時に本品を加えます。
もしくは、ミキサー食に本品を加え、手で攪拌します。



調理例

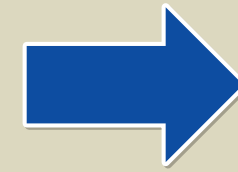
焼 鮭

(ミキサー食、焼鮭50g+だし汁50ml)



エネルギー：90kcal

たんぱく質：14.4g、鉄：0.3mg、ビタミンD：19.2μg

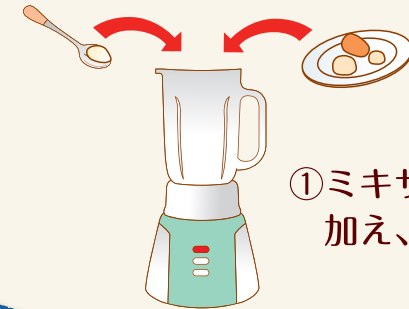


本品
10gプラス

エネルギー：130kcal

たんぱく質：15.8g、鉄：0.8mg、ビタミンD：19.6μg

2 固形化食の栄養価アップ



①ミキサーに食材と本品を加え、攪拌します。



②ゲル化剤をその製品の使用方法に基づいて添加します。

調理例

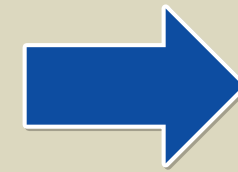
ハンバーグ

(固形化食、ハンバーグ50g+だし汁50ml+プリンナール1.5g)



エネルギー：118kcal

たんぱく質：6.8g、鉄：0.9mg、ビタミンD：0.4μg



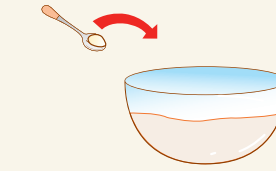
本品
10gプラス

エネルギー：158kcal

たんぱく質：8.2g、鉄：1.4mg、ビタミンD：0.4μg

3 一般食の栄養価アップ

食事の調理時や盛りつけ時に本品を加え、手で攪拌します。



ポイント

- ・飲料の場合、泡だて器などを使用し、しっかり攪拌すると比較的簡単に混ぜられます。
- ・温かい食材の方が冷たい食材より比較的簡単に混ぜられます。

調理例

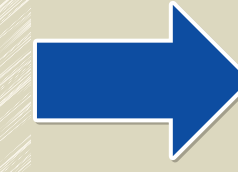
全粥

(150g)



エネルギー：107kcal

たんぱく質：1.7g、鉄：0mg、ビタミンD：0μg



本品
15gプラス

エネルギー：168kcal

たんぱく質：3.8g、鉄：0.7mg、ビタミンD：0.6μg

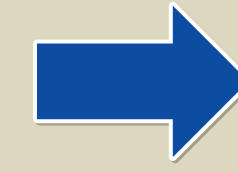
味噌汁

(150ml)



エネルギー：38kcal

たんぱく質：2.7g、鉄：0.7mg、ビタミンD：0μg



本品
15gプラス

エネルギー：99kcal

たんぱく質：4.8g、鉄：1.4mg、ビタミンD：0.6μg

食事量の変化がほとんどなく、エネルギーや栄養素の強化ができます。

※調理例ではエネルギー、たんぱく質、鉄、ビタミンDの値を記載していますが、本品を加えることによってその他の栄養素も強化されています。