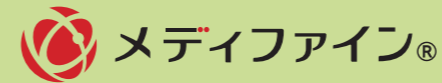


商品名	ゲンキアップナールスープ コーンポタージュ味(1.3kg)	ゲンキアップナールスープ かぼちゃポタージュ味(1.3kg)	ゲンキアップナールスープ じゃがいもポタージュ味(1.3kg)
入数	1.3kg×8袋/ケース	1.3kg×8袋/ケース	1.3kg×8袋/ケース
賞味期限	25ヶ月	25ヶ月	25ヶ月
JANコード	 4 976652 011601	 4 976652 012349	 4 976652 015241



ゲンキアップナール®スープ

1.3kg(50食分)

少量で栄養不足を補いたい方に



コーンポタージュ味



かぼちゃポタージュ味



じゃがいもポタージュ味

MCT(中鎖脂肪酸)
2g配合!!
(26g当たり)



1食26gで100kcal
たんぱく質5.3g
23種類のビタミン・ミネラル配合
食物繊維4g

※1食26g当たり (写真はイメージです)

原材料名

コーンポタージュ味

乳たんぱく(アメリカ製造)、スイートコーンパウダー、澱粉分解物、難消化性デキストリン、粉末油脂(食用植物油、コーンシロップ)、砂糖、食塩、パンプキン末、タマネギ末、チキンエキスパウダー、銅酵母、亜鉛酵母、マンガン酵母、セレン酵母、ヨウ素酵母、モリブデン酵母、ビタミンE含有植物油、ピオチン酵母、クロム酵母/乳化剤、微粒二酸化ケイ素、貝Ca、炭酸Mg、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グアーガム)、カゼインNa、香料、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、酸化防止剤(トコフェロール)、V.B₆、V.B₁、V.B₂、V.D、葉酸、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)

かぼちゃポタージュ味

粉末油脂(食用植物油、コーンシロップ)(国内製造)、パンプキン末、難消化性デキストリン、澱粉分解物、乳たんぱく、粉末状大豆たんぱく、砂糖、食塩、乾燥マッシュポテトパウダー、チキンコンソメパウダー、さとうきび抽出物粉末、トマトパウダー、乳等を主要原料とする食品、タマネギ末、銅酵母、亜鉛酵母、マンガン酵母、セレン酵母、ヨウ素酵母、モリブデン酵母、ビタミンE含有植物油、ピオチン酵母、クロム酵母/貝Ca、増粘剤(グアーガム)、炭酸Mg、カゼインNa、乳化剤、V.C、V.K、ピロリン酸鉄、V.A、ナイアシン、パントテン酸Ca、酸化防止剤(トコフェロール)、V.B₁₂、V.B₆、V.B₁、V.B₂、V.D、葉酸、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)

じゃがいもポタージュ味

乾燥マッシュポテトパウダー(国内製造)、澱粉分解物、難消化性デキストリン、粉末油脂(中鎖脂肪酸油、食用植物油、コーンシロップ)、乳たんぱく、粉末状大豆たんぱく、ホワイトソース、チーズ加工品、砂糖、食塩、チキンコンソメパウダー、タマネギ末、銅酵母、亜鉛酵母、マンガン酵母、セレン酵母、ヨウ素酵母、モリブデン酵母、ビタミンE含有植物油、ピオチン酵母、クロム酵母/貝Ca、増粘剤(グアーガム)、加工デンプン、炭酸Mg、調味料(アミノ酸)、カゼインNa、乳化剤、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、酸化防止剤(トコフェロール)、香料、葉酸、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・牛肉を含む)

使用上の注意

※開封後はお早めにお召し上がりください。
※製造ロットにより、味や色に違いが生じたり、原材料のたまねぎ、チキンエキス等由来の粒子が生じる場合がありますが、品質上、問題はございません。

栄養成分表示(1食26g当たり)

	コーンポタージュ味	かぼちゃポタージュ味	じゃがいもポタージュ味
エネルギー	100kcal	100kcal	100kcal
たんぱく質	5.3g	5.3g	5.3g
脂質	3.5g	3.5g	3.5g
炭水化物	13.9g	13.9g	13.9g
-糖質	9.9g	9.9g	9.9g
-食物繊維	4g	4g	4g
食塩相当量	0.7g	0.9g	0.9g
リン	34mg	36mg	44mg
カリウム	99mg	122mg	78mg
鉄	1.13mg	1.13mg	1.13mg
亜鉛	1.47mg	1.47mg	1.47mg
カルシウム	113mg	113mg	113mg
マグネシウム	53.3mg	53.3mg	53.3mg
銅	0.15mg	0.15mg	0.15mg
マンガン	0.63mg	0.63mg	0.63mg
ヨウ素	21.7μg	21.7μg	21.7μg
セレン	4.67μg	4.67μg	4.67μg
クロム	1.67μg	1.67μg	1.67μg
モリブデン	4.17μg	4.17μg	4.17μg
ビタミンA	128μg	128μg	128μg
ビタミンD	0.92μg	0.92μg	0.92μg
ビタミンE	1.05mg	1.05mg	1.05mg
ビタミンK	25.0μg	25.0μg	25.0μg
ビタミンB ₁	0.20mg	0.20mg	0.20mg
ビタミンB ₂	0.23mg	0.23mg	0.23mg
ナイアシン	2.17mg	2.17mg	2.17mg
ビタミンB ₆	0.22mg	0.22mg	0.22mg
ビタミンB ₁₂	0.40μg	0.40μg	0.40μg
葉酸	40.0μg	40.0μg	40.0μg
パントテン酸	0.80mg	0.80mg	0.80mg
ピオチン	8.33μg	8.33μg	8.33μg
ビタミンC	16.7mg	16.7mg	16.7mg



■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 www.fine-kagaku.co.jp
メディファインHP www.medifine.jp

ご使用方法

カップに粉末を26g入れ、お湯100ml程度を注ぎよくかき混ぜてお召し上がりください。

付属のスプーンで約26g計量できます。

コーンポタージュ味(すりきり2杯)、かぼちゃポタージュ味(すりきり1杯半)、じゃがいもポタージュ味(すりきり1杯半)

※調理中またはお召し上がり際にはやけどにご注意ください。
※たんぱく質が固まる場合があるため、70℃以上のお湯の使用はご注意ください。

カンタン!
毎日の食事にプラス



製品特長

充実の栄養成分 1食26g当たり

エネルギー 100kcal

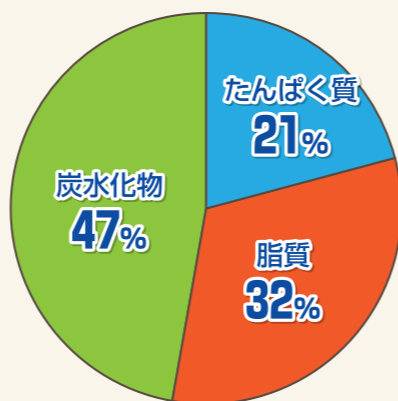
食物繊維 4g

たんぱく質 5.3g

23種のビタミン、ミネラル

※NPC/N比: 93

エネルギー比



減塩スープ 塩分30%カット!

1食当たり食塩相当量を30%カットしています。(当社「こだわり玄米スープ」と比較)

お湯に溶かすだけなので調理もカンタン!

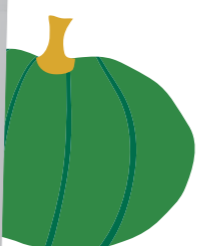
どなたでもカンタンにお作りいただけるので、毎日無理なく続けられます。

粉末タイプで扱いやすい

お好みの料理にプラスして、栄養価の底上げにも最適です!

味のバリエーション

人気の味と彩りにこだわり、コーンポタージュ味・かぼちゃポタージュ味・じゃがいもポタージュ味をご用意しています。いろいろな料理に合わせて、使いやすいラインナップになっています。



美味しい応用レシピ

コーン香る! ポテトサラダ



エネルギー 約70kcal たんぱく質 3.7g UP

【材料】(1人分)

ゲンキアップナールスープ
コーンポタージュ味 18g
じゃがいも(男爵芋) 1/2個
ハム 10g
きゅうり 12g
コーン(缶) 12g
お湯 25ml
マヨネーズ 2g
塩コショウ 少々

【栄養成分】(1人分あたり)
エネルギー 151kcal
たんぱく質 6.6g
脂質 5.5g
炭水化物 22.2g
食塩相当量 0.96g

【作り方】

- ①じゃがいもは一口大に切り、竹串が通る柔らかさまで茹でる。
- ②きゅうりは半月切りにして塩をまぶして3分置く。ハムは1cm角に切っておく。
- ③ゲンキアップナールスープをお湯に溶かす。
- ④茹で上がったじゃがいもをボウルに移し、水気を切ったきゅうり、ハム、コーンを加え、③とマヨネーズを混ぜ合わせる。
- ⑤お好みで塩コショウを加え、味を整える。

デザートに変身! かぼちゃプリン



エネルギー 100kcal たんぱく質 5.3g UP

【材料】(3人分)

ゲンキアップナールスープ
かぼちゃポタージュ味 78g
お湯 100ml
牛乳 100ml
生クリーム 50ml
砂糖 お好みで
ゼラチン 3g

【栄養成分】(1人分あたり)
エネルギー 139kcal
たんぱく質 7.4g
脂質 6.0g
炭水化物 15.9g
食塩相当量 0.97g

【作り方】

- ①ゲンキアップナールスープをお湯に溶かす。
- ②①に牛乳・生クリーム・砂糖を加え、しっかり混ぜる。
- ③鍋に入れて加熱し、沸騰直前で火を止め、ゼラチンを加える。
- ④器に流し入れ、粗熱がとれたら、冷蔵庫で2時間冷やす。

濃厚! 鶏と野菜のスープ



エネルギー 100kcal たんぱく質 5.3g UP

【材料】(1人分)

ゲンキアップナールスープ
じゃがいもポタージュ味 26g
お湯 100ml
にんじん 30g
ブロッコリー 30g
鶏肉 40g

【栄養成分】(100gあたり)
エネルギー 177kcal
たんぱく質 16.6g
脂質 5.7g
炭水化物 17.7g
食物繊維 6.0g
食塩相当量 1.0g

【作り方】

- ①鶏肉、ニンジン、ブロッコリーを用意し、それぞれ一口大のサイズに切る。
- ②それぞれの材料をお好みの柔らかさまで煮る。
- ③ゲンキアップナールスープをお湯で溶かし、その上に柔らかくした材料を入れる。