

かむ力や飲み込む力が気になる高齢者にもうれしい 新食感のパウチゼリー「アイソカル とろっとゼリー」 コーヒー味、チョコレート味 10月25日(火)新発売

ネスレ日本株式会社 ネスレ ヘルスサイエンス カンパニー(本社：兵庫県神戸市、カンパニープレジデント：中島 昭広、以下「ネスレ ヘルスサイエンス」)は、100ml で200kcal のカロリーが補給できる「アイソカル とろっとゼリー」コーヒー味、チョコレート味を、10月25日(火)に新発売します。



画像(イメージ)左より:「アイソカル とろっとゼリー コーヒー味」、「同 チョコレート味」

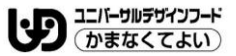




画像(イメージ): とろっとした食感

「敬老の日」を前に2022年9月18日(日)に総務省が発表した資料によると、総人口が減少する中で、65歳以上の高齢者人口は3,627万人と過去最多を更新し、総人口に占める割合は29.1%と過去最高となりました。年を重ねるにつれて、かむ力や飲み込む力の気になる方が増える傾向にあることから、効率的に少量で栄養補給ができたり、食べやすさに配慮したりといった工夫された食品の需要が年々高まっています。

■ネスレ日本のコンパクト栄養食シリーズ初のパウチゼリーで、栄養補給がより手軽に

今回、新たに発売する「アイソカル とろっとゼリー」は、食べやすさに配慮した栄養補助食品です。とろっとしたなめらかで流動性のあるゼリー状なので、高齢者などかむ力や飲み込む力の気になる方でも無理なく栄養補給が可能な製品です。

- 少量高カロリー設計**
 100ml という一般的なパウチゼリー容量(200ml 前後)の約半分、ご飯茶碗一杯分(※1)と同じカロリー200kcal、牛乳の約2.4倍(※2)のたんぱく質8g。(※1)120g、(※2)同量100ml で比較、いずれも出典：日本食品標準成分表2020年版(八訂)
- デザートとして高齢者に人気のコーヒー味とチョコレート味の2つの味わい**
 コーヒー味：コーヒーの香り豊かな、コクのある味わい(コーヒー香料使用)
 チョコレート味：チョコレートムースのような、まろやかな味わい(チョコレート香料使用)
- ユニバーサルデザインフード「かまなくてよい」に分類**
 日本介護食品協議会が定めたユニバーサルデザインフード(※参考資料)の4つの区分のうち、固形物は小さくても食べづらい、水やお茶が飲み込みづらい時がある方向けの「かまなくてよい」に分類されます。ゼリー状であるにも関わらず、離水(りすい)を極力少なくし、食べやすさを追求しました。
 
- 握りやすく、こまめな栄養補給がしやすいキャップ付き**
 高齢の方が片手でも握りやすく、使いやすいパッケージ形状です。
 少量ずつ飲みやすく、便利なキャップ付き。
 パウチ裏面で、中身の残量の確認も可能です。
 ※開封後に全量使用しない場合は、冷蔵庫に保管し、早めにご使用ください。
 


・ **こんな方におすすめ**

- 食事で栄養が足りているか心配。
- おいしい介護食を食べたい。
- こまめに栄養補給をしたい。
- 固いものがかみづらい。
- 食事が食べきれない。
- 「栄養補助飲料+とろみ剤」の調整の手間やダマが気になる。

※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



専門家のコメント： 県立広島大学 地域創生学部 教授 栢下 淳先生

とろみ付き食品をつくる際は、調理に時間がかかることに加え、加水することによって単位重量あたりの栄養価が低下する課題点があります。

「アイソカル とろっとゼリー」は、2kcal/ml ありますので、その課題を解決できる可能性があると思います。また、炭水化物割合が低く、糖質割合に配慮が必要な方にも活用しやすいと思います。味にも配慮されていますので、活用されてみてはいかがでしょうか。

■製品概要

製品名	内容量	価格(税込)	発売日	販売場所
アイソカル とろっとゼリー コーヒー味	100ml×24 パック	6,240 円	10 月 25 日(火)	ネスレ ヘルスサイエンス オンラインショップを はじめとした通信販売
アイソカル とろっとゼリー チョコレート味				

ネスレ ヘルスサイエンス オンラインショップ: <https://healthscienceshop.nestle.jp/>

楽天市場 ネスレ ヘルスサイエンス公式店: <https://www.rakuten.ne.jp/gold/nestlehealthscience/>

Amazon内「アイソカル」ストア: <https://www.amazon.co.jp/stores/アイソカル/page/5C22F62E-1157-4FEE-A215-542EB9EBB30C>

<栄養成分 1本(100ml)あたり>

熱量 200kcal、たんぱく質 8.0g、脂質 8.0g、炭水化物 25.0g、ナトリウム 112mg (食塩相当量 0.28g)、水分 70ml、カリウム 170mg、カルシウム 125mg、マグネシウム 48mg、リン 120mg、鉄 2.0g、亜鉛 0.8mg、銅 0.06mg、マンガン 0.27mg、セレン 6.0μg、クロム 4.0μg、モリブデン 4.0μg、ヨウ素 13.0μg、塩素 140mg、ビタミン A 128μgRE、ビタミン D 1.8μg、ビタミン E 1.2mg、ビタミン K 20μg、ビタミン B₁ 0.34mg、ビタミン B₂ 0.43mg、ナイアシン 4.8mgNE(※3)、ビタミン B₆ 0.53mg、ビタミン B₁₂ 0.60μg、葉酸 35μg、パントテン酸 2.5mg、ビタミン C 38mg、ビオチン 5μg

(※3)ナイアシン当量

以上

参考資料

■「ネスレ ヘルスサイエンス」について

世界最大の食品・飲料企業のネスレにおいて、“栄養を通じて、より健康な生活を支援する”ことをミッションとして掲げて活動しているヘルスケアに特化した事業。日本においては、医療・介護現場で30年以上の実績があるブランド「アイソカル」などの栄養補助食品を中心に、人々の健康維持のための栄養管理を推進しています。

<https://www.nestlehealthscience.jp/>

■ユニバーサルデザインフードについて

「ユニバーサルデザインフード」とは、日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。その種類も様々で、レトルト食品や冷凍食品などの調理加工食品をはじめ、飲み物やお食事にとろみをつける「とろみ調整食品」などがあります。ユニバーサルデザインフードのパッケージには、必ずマークが記載されています。これは日本介護食品協議会が制定した規格※に適合する商品だけについているマークで、お客様が選び易いよう、どのメーカーの商品にも「かたさ」や「粘度」の規格により分類された4つの区分を表示しています。この区分を目安にご利用に適した商品を安心して選んでいただけます。

※日本介護食品協議会会員である食品メーカーが、この規格に基づき商品を製造・販売しています。

<https://www.udf.jp/outline/udf.html>

・「ユニバーサルデザインフード」の選び方(区分表)

下記表の「かむ力、飲み込む力の目安」を参考に区分を選択します。※かむことや飲み込むことに重要な障がいがある、または、それが疑われる場合は医療機関の専門家に相談する必要があります。

区 分	 容易にかめる	 歯ぐきでつぶせる	 舌でつぶせる	 かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ
	肉じゃが	やわらか肉じゃが	具材小さめやわらか肉じゃが	具材小さめさらにやわらか肉じゃが
※食品のメニュー例で商品名ではありません。	調理例(ごはん)			
物性規格	かたさ上限値 N/m ²	5×10 ⁵	5×10 ⁴	ゾル:1×10 ⁴ ゲル:2×10 ⁴
	粘度下限値 mPa・s			ゾル:1500 ゾル:1500

※「ゾル」とは、液体、もしくは固形物が液体中に分散しており、流動性を有する状態をいう。「ゲル」とは、ゾルが流動性を失いゼリー状に固まった状態をいう。