

お茶

ぶどう

オレンジ

ゼラチン パウダー

クイックタイプ

素早く溶けて
手軽で簡単
クッキング!



【原材料名】ゼラチン

【賞味期限】製造後3年

【荷 姿】●5g×50袋／20袋／ケース
●500g×20袋／ケース
●1kg×10袋／ケース

【アレルギー(特定原材料等28品目)】ゼラチン

Point 1

水にふやかす手間がなく、お湯(60℃以上)に入れてかき混ぜるだけで溶けます。

Point 2

溶解性が優れていますので、添加したゼラチンをむだなくご利用できます。

Point 3

ゼラチンゼリーは、やわらかく適度な弾力性があり、喉ごしが良く、スムーズに召し上がれます。

ゼラチン パウダー

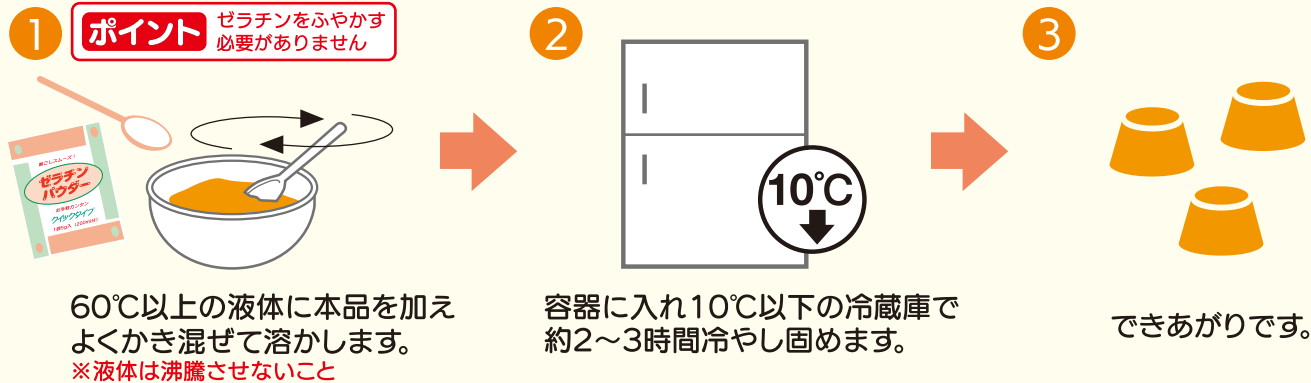
喉ごしスムーズ!

お湯に入れるだけ! ふやかす手間いらず

濃厚流動食も固められます

※本品1.5%添加時

ご使用方法



目安添加量

お茶・牛乳・果汁飲料・濃厚流動食など	ゼラチンパウダーの添加量
100ml	1.5～2.5g

使用上の注意

- ①のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示にしたがって応急処置をしてください。
- ②本製品を粉のまま絶対に食べないでください。
- ③召し上がる方の健康状態に応じて専門の医師、栄養士、言語聴覚士などにご相談のうえご使用ください。
- ④できあがったゼリーの状態が、お召し上がりの時に適切であることをご確認ください。
- ⑤調理の際、ゼラチン液を沸騰させるとかたまりにくくなりますのでご注意ください。
- ⑥南方系の果実などはゼラチンを分解する酵素を含むため、ゼリーがかたまりにくくなる場合があります。短時間加熱するか缶詰をご使用ください。
- ⑦ゼラチンで調理したものは、お早めにお召し上がりください。保存する場合は、清潔な容器で10℃以下の冷蔵庫に保管し翌日までにご使用ください。
- ⑧本品は吸湿により傷みやすいので、開封後は湿気を避けて常温で保存し、お早めにご使用ください。
- ⑨お子様の手の届かないところに保管してください。



粉のまま口に入れない!

栄養成分表

	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg	鉄 mg	食塩相当量 g
					糖質 g	食物繊維 g						
100gあたり	339	11.8	86.6	0.1	0.2	0	416	20	8	0	0.4	1.1
1袋(5g)あたり	17	0.6	4.3	0.01	0.01	0	20.8	1	0.4	0	0.02	0.05

関連製品



固まりが早く、ゼラチンよりも溶けにくい

- 冷蔵庫で冷やせば、約1～2時間程度でゼリーに固めることができます。
- 一度できあがったゼリーは、夏場の室温下でも急に溶け出すことはありません。

ソフトでなめらかな食感

- 寒天とゼラチンの中間位のソフトな食感で、口当たりとのど越しの良いゼリーができます。



販売者・お問合せ先



株式会社 フードケア

〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 OMGビル
TEL: 042-700-8809 www.food-care.co.jp

おいしい、もくもく、ごっくん

Omig
family



WEBお問合せ

お取扱い先