

約20℃
以下

室温でも固まる
ゼリーの素

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。

オレンジジュース

ジャスミン茶

750g

アクアジュレパウダー

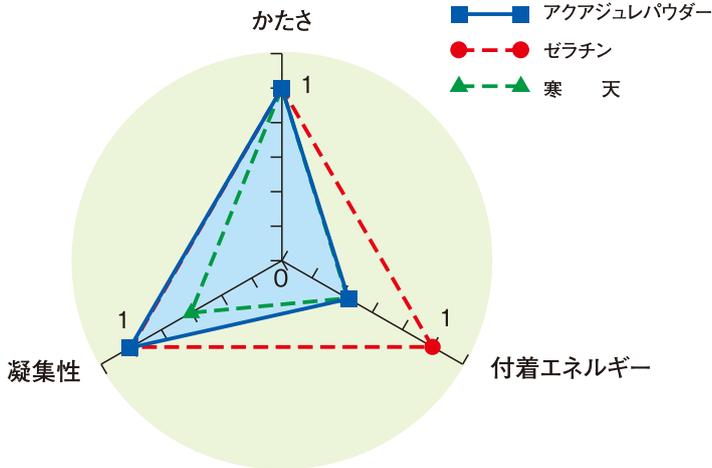
素材のもつ本来の
味や香り、おいしさを
大切にしました。

- 1 本品は、海藻（紅藻類）からの抽出精製物であるカラギーナンを主成分とするゼリー食の素です。
- 2 室温以下で手軽に固まり、できあがったゼリーは夏場の室温でも急に溶け出すことはありません。
- 3 無味、無臭、無色ですのでお好みの味、香り、色をつけられます。
- 4 ゼラチンよりもべたつきが少なく、寒天よりも崩れにくい、ソフトでなめらかな食感です。
- 5 本品は、溶かしやすい顆粒タイプです。

アクアジュレパウダー

■かたさを揃えた各種ゼリーのテクスチャー特性の比較

アクアジュレパウダーを用いたゼリーは、寒天ゼリーと同程度の低い付着性と、ゼラチンゼリーと同程度の高い凝集性を併せ持っています。



■ ご使用方法

- ①水や飲料を80℃以上に加熱し、本品を加えよくかき混ぜて溶かしてください。
- ②完全に溶けたら、火を止めて粗熱を取りながら他の材料(果肉等)を加えて混ぜてください。
- ③食器等に取り分けて冷却してください。しっかり固めたい時は冷蔵庫に入れてください。
- ④品温が40℃前後になるとゼリー状に固まり始めます。冷蔵庫では1～2時間程度でゼリーになります。

■ 使用上の注意

- 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。
- ①本製品を粉のまま口に入れて食べないでください。
- ②本製品を使用した食品のかたさには十分注意し、のどに詰まるおそれがないよう適切に調理してください。
- ③召し上がる方の健康状態に応じて、専門の医師、管理栄養士、言語聴覚士等にご相談の上ご使用ください。
- ④食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- ⑤本製品の使用により、飲食物が誤って気管に入ること(誤嚥)を防げるものではありません。
- ⑥本製品の食物繊維の作用により、お腹がはったりゆるくなったりすることがあります。
- ⑦濃厚流動食をゼリーにする場合、製品によっては固まりにくいことがあります。
- ⑧ヨーグルトや、たんぱく質を含む酸性飲料には適しません。
- ⑨直射日光と高温多湿を避けて常温で保管し、開封後は密閉してお早めにご使用ください。
- ⑩お子様の手の届かないところに保管してください。

■ 原材料名 デキストリン(国内製造)、ブドウ糖/ゲル化剤(増粘多糖類)

■ 賞味期限 製造後1年

■ 荷 姿 750g×10袋/ケース

■ アレルギー(特定原材料等28品目) 該当なし

■ 栄養成分表 (100gあたり)

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						
351	4.9	0.4	0.1	83.9	7.7	17	988	49	696	0.3	0.04

ビタミン・ミネラルが摂れて、
飲み込みやすい

一挙千菜ゼリーの 作り方

とっても
カンタン



【作り方】

- ①一挙千菜ドリンク(弊社製品)を80℃以上になるまで温めます。
- ②80℃以上になったらアクアジュレパウダーを入れて攪拌します。
- ③攪拌後容器に分け、粗熱を取ります。
- ④冷蔵庫で約1時間ほど冷やせばゼリーができます。

【アクアジュレパウダーの添加量】

一挙千菜ドリンクの量	100ml	500ml	1000ml
アクアジュレパウダーの量	2g	10g	20g

■ 目安添加量

	水	お 茶	オレンジジュース	牛 乳
各飲料100mlに 対する添加量(g)	2~2.5	2~2.5	2~3	1.5~2

※酸性飲料のゼリーの場合、3~4%位、その他は、2~3%位を目安にしてください。
※冷蔵庫で冷やして召し上がる場合は、表よりやや少なめの添加量でお使いください。

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