

主な原材料

デキストリン、大豆たんぱく、しょ糖、大豆油、食物繊維（グアーガム分解物）、中鎖脂肪酸油、乳清たんぱく、食塩、酵母調整品、酸味料、安定剤（寒天、ペクチン）、クエン酸K、乳化剤、香料、（原材料の一部に乳成分、ゼラチンを含む）

使用上の注意

- 静脈内等へは絶対に注入しないでください。
- 医師、栄養士等の指導によりご使用ください。
- 容器のまま電子レンジで加熱しないでください。
- 容器の漏れや膨張がみられるものは使用しないでください。
- 開栓時に異様な変色、異臭や凝固のあるものは使用しないでください。
- 製品内に気泡が見られることがあります。品質には問題ありません。
- たんぱく質成分が部分的に凝集することがありますが、品質には問題ありません。
- 内容物が部分的に褐色になることがあります。品質には問題ありません。
- 水分が部分的に分離することがありますが、品質には問題ありません。
- 開栓時にキャップ先端で内容物が硬くなっている場合、押し出して取り除いてからご使用ください。
- 開栓前によく揉んでからご使用ください。
- 本容器は使い捨て（ディスポーザブル）です。
- 本容器は落下・衝撃等により破損しやすいため、保管取り扱いには十分ご注意ください。
- 開栓時及び開栓後に容器を強くつかむと内容物が飛び出しますので、容器と飲用口のつなぎ目の固い部分を持って扱ってください。
- 使用時には水分の過不足が生じ、水分調整が必要な場合がありますので、必要に応じて医師・栄養士等にご相談ください。
- 本品は食物繊維を含むため、おなかの張りやガスなどが生じる場合があります。おなかの調子が気になる時は、必要に応じて医師・栄養士等にご相談ください。
- 胃酸を抑制している場合、胃内で塊状の残留物が生じる場合があります。必要に応じて医師・栄養士等にご相談ください。
- 乳、大豆、ゼラチン由来の成分が含まれています。

取り扱い上の注意

- 室温で保存できますが、なるべく冷所に保管してください。
- 開栓後は速やかにご使用ください。

包装及び賞味期間

包装：400kcal 200ml(400kcal)×24/ケース
500kcal 250ml(500kcal)×24/ケース

賞味期間：製造日より6ヶ月

栄養機能食品（亜鉛、銅）

- 亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要とともに、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。
- 銅は、赤血球の形成を助けるとともに、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。
- 本品の1日の摂取目安量は500ml(1,000kcal)です。
- 1日当たり(500ml)の栄養素等表示基準値に占める割合：亜鉛157%、銅183%
- 本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。
- 本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
- 乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
- 亜鉛の摂りすぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。
- 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

基礎数値

	200ml	250ml
エネルギー (kcal)	400	500
水分量 (ml)	132	165
有効窒素量 (g)	2.3	2.9
NPC/N*1	150	
必須アミノ酸/全アミノ酸	0.44	
Fischer比	3.2	
電解質 (mEq/l)	Na ⁺ : 109 K ⁺ : 61 Ca ²⁺ : 70 Mg ²⁺ : 53 Cl ⁻ : 79	
pH	3.6	
比重	1.13	

*1 計算式から算出し、整数1の位を四捨五入

JANコード及び統一商品コード

	200ml	250ml
製品JANコード	4 987788 050457	4 987788 050464
ケースJANコード	4 987788 510500	4 987788 510517
統一商品コード	788 510500	788 510517

半固形栄養食ラインナップ

アイソカルサポート ソフト
1.5kcal/ml
とろみタイプ/PHGG配合



300kcal/200ml 400kcal/267ml

アイソカル セミソリッド サポート
2.0kcal/ml
半固形タイプ/PHGG配合



400kcal/200ml 500kcal/250ml

メディエフ プッシュケア 2.5
3.0kcal/ml
とろみタイプ



300kcal/120g 400kcal/160g

少量
高カロリー

アイソカル® セミソリッド SemiSolid サポート

半固形タイプ

“高濃度”、“高食物繊維含有”で
栄養補給をしっかりサポート

高濃度栄養食

栄養機能食品（亜鉛・銅）



アイソカル セミソリッド
サポート

400kcal/200ml

水分量132ml



アイソカル セミソリッド
サポート

500kcal/250ml

水分量165ml

半固形流動食

少量高カロリー
(2.0kcal/ml)

グアーガム分解物
(PHGG) 配合

半固形の高濃度栄養食

アイソカル® セミソリッド
SemiSolid
サポート

グアーガム分解物 (PHGG)
3.0g/100ml
配合

水分
66ml/100ml
配合



ヨーグルト味

栄養組成にこだわった
高齢者のための高濃度栄養食

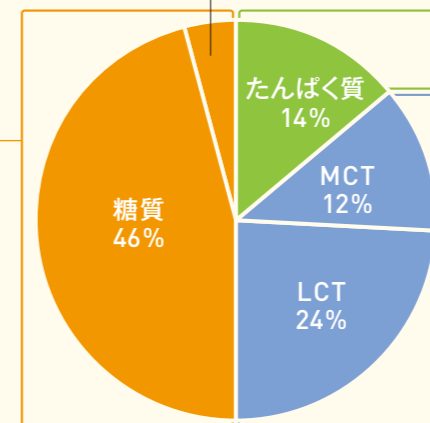
—“かたち”ある喜びを—

“アイソカル セミソリッド サポート” 3大栄養素エネルギー比

炭水化物:50%

糖質(デキストリン、しょ糖):46%
水溶性食物繊維
(グアーガム分解物、ペクチン、寒天):4%
•水溶性食物繊維としてグアーガム分解物配合
•乳糖を含みません

水溶性食物繊維 4%



たんぱく質:14%

大豆たんぱく
乳清たんぱく

脂質:36%

MCT(中鎖脂肪酸油):12%
LCT(大豆油):24%

•LCT67%配合*6で、必須脂肪酸の供給が可能
•MCT(中鎖脂肪酸油)33%配合*6で、
速やかなエネルギー補給が可能
*6 脂質全体に占める割合

栄養成分表

アイソカル セミソリッド サポートの量		100kcal (50ml)	400kcal (200ml)	500kcal (250ml)	1,000kcal (500ml)		
熱量	kcal	100	400	500	1,000		
たんぱく質	g	3.6	14.4	18.0	36.0		
脂質	g	4.0	16.0	20.0	40.0		
糖質	g	11.5	45.8	57.3	114.5		
食物繊維	g	1.9	7.6	9.5	19.0		
ナトリウム (食塩相当量)	mg (g)	125 (0.32)	500 (1.27)	625 (1.59)	1,250 (3.18)		
水分	ml	33	132	165	330		
ミネラル	カリウム	mg	120	480	600	1,200	
	カルシウム	mg	70	280	350	700	
	マグネシウム	mg	32	128	160	320	
	リン	mg	100	400	500	1,000	
	鉄	mg	0.8	3.0	3.8	7.5	
	亜鉛	mg	1.1	4.4	5.5	11.0	
	銅	mg	0.11	0.44	0.55	1.10	
	マンガン	mg	0.50	2.00	2.50	5.00	
	ヨウ素	µg	22.5	90.0	112.5	225.0	
	セレン	µg	3.5	14.0	17.5	35.0	
	クロム	µg	3.5	14.0	17.5	35.0	
モリブデン	µg	8.0	32.0	40.0	80.0		
塩素	mg	140	560	700	1,400		
ビタミン	脂溶性	ビタミンA	µgRE	150	600	750	1,500
	ビタミンD	µg	1.1	4.2	5.3	10.5	
	ビタミンE	mg	0.8	3.2	4.0	8.0	
	ビタミンK	µg	6	24	30	60	
	水溶性	ビタミンB ₁	mg	0.40	1.60	2.00	4.00
	ビタミンB ₂	mg	0.45	1.80	2.25	4.50	
	ナイアシン	mgNE*7	4.5	18.0	22.5	45.0	
	ビタミンB ₆	mg	0.45	1.80	2.25	4.50	
	ビタミンB ₁₂	µg	0.55	2.20	2.75	5.50	
	葉酸	µg	30	120	150	300	
パントテン酸	mg	1.5	6.0	7.5	15.0		
ビオチン	µg	5.0	20.0	25.0	50.0		
ビタミンC	mg	25	100	125	250		

当社分析値
(2015年9月現在)

*7 ナイアシン相当量

食物繊維

•水溶性食物繊維配合
7.6g(200mlあたり)・9.5g(250mlあたり)

少量 高エネルギー (2.0kcal/ml)

•1.0kcal/ml製品の
1/2の量で同熱量供給可能
•摂取時間の短縮
•高齢者の摂食ボリュームに
配慮

■1,000kcal摂取時



1.0kcal/ml製品



アイソカル セミソリッド
サポート

理想的 たんぱく質 配合比

•摂取たんぱく質の利用効率を
追求
•NPC/N
(non-protein calorie/nitrogen)*2は、
理想的な150*3

*2 NPC/N: 生体内でたんぱく質が有効に利用されるために
必要な熱量を示す指標です。窒素1gに対する熱量を指し、
150~200kcal/Nのとき、アミノ酸利用率が最も良いと
されています。

*3 計算式から算出し、整数1の位を四捨五入

ビタミン・ ミネラル

•1日1,000kcalの摂取で、
「日本人の食事摂取基準
(2015年版)」*4の主要な
ビタミン・微量元素を補給*5

*4 「日本人の食事摂取基準(2015年版)」
70歳以上男性、女性

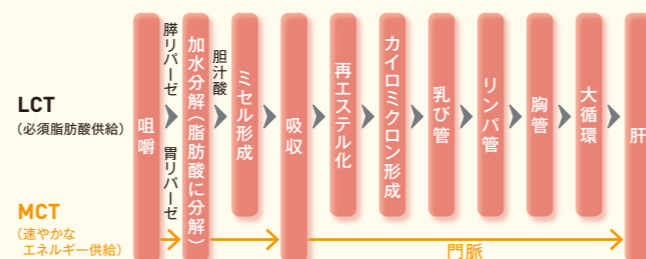
*5 Fe、Zn、Cu、Mn、I、Se、Mo、VA、VD、VE、VB₁、VB₂、
ナイアシン、VB₆、VB₁₂、葉酸、パントテン酸、ビオチン、VC

MCT配合*1 (中鎖脂肪酸油)

•速やかな消化吸収(LCTの3~4倍)
•速やかなエネルギーの補給による、たんぱく質の節約効果

*1 中鎖脂肪酸トリグリセリド(MCT):長鎖脂肪酸トリグリセリド
(LCT)と異なる消化吸収過程から、LCTに比べ3~4倍速く
消化吸収されて肝臓で速やかにエネルギーとなるため、体内
蓄積率の低い脂肪として知られており、臨床でも幅広く利用
されています。

消化吸収過程



乳糖ゼロ

•乳糖を含みません