

カロリー不足になりやすい高齢者のために、
ネスレから新しい介護食の提案です。



介護食は、量に対してカロリーが低くなりやすいもの。
 それは、高齢の方でも食べやすいようにやわらかくするため、
 水分を多くして調理する傾向にあるから。

私たちネスレは、そんな介護食の当たり前を見直して、「食べやすさ」に配慮し、
完食しやすくコンパクトで、カロリーたっぷりな介護食を作りました。

健康に生きるために必要なカロリーを、毎日の食事から。
 ネスレは、これからも「毎日の食べること」から健康を支えていきます。

こんな方におすすめ

- かたいものや大きいものは苦手だけど、全粥や白身魚などやわらかいものなら食べられる
- パサパサしたものを食べると、口の中の水分が奪われて食べにくい
- 汁物や水、お茶でむせないように注意している

アイソカル®
高カロリーのやわらかいごはん

1 カップ あたり

カロリー
150 kcal

たんぱく質
7.0g

MCT(中鎖脂肪酸油)
5.0g
 ※玉子がゆのみ 3.8g

POINT 01

**食べきりサイズに、
 カロリーをたっぷり
 詰め込みました。**

健康に生きるために必要なカロリーを、
 毎日の食事から。
 100gとコンパクトな食べきりサイズで、
 150kcalとたっぷり高カロリー。

製品ラインナップ



白がゆ

ふっくらと炊き上げた
 お米のおいしさが引き立つ、
 やさしい味わい



玉子がゆ

ふんわり玉子と鶏だしの
 旨味がきいた、コクのある
 まろやかな味わい



梅がゆ

風味豊かな梅肉の
 ほどよい酸味が後を引く、
 さっぱりとした味わい

POINT 02

**毎日食べてほしいから、
 味にこだわりました。**

国産の精米を使用。
 やわらかいながらも水っぽくなく、
 お米のおいしさを活かし、
 毎日食べたくなる味を目指しました。

POINT 03

**舌でつぶせるよう、
 やわらかく
 炊き上げました。**

食べやすさを重視し、やわらかさにこだわった
 ユニバーサルデザインフード規格製品です。

＼どうして少量ながら高カロリーにできるの？／

高カロリーのカギは「油分と米粉」!

かむ力が気になる高齢の方でも食べやすいおかゆですが、一般的にはごはんよりも多く水分を加えているため、
 かさが増えてしまい、同量あたりのカロリーが低くなりがちです。

それに対して「高カロリーのやわらかいごはん」は、ネスレ独自のノウハウを駆使して、**油分や米粉を加えるなどして
 おいしさを保ちながら、高カロリーを実現。**

家庭で作るおかゆでは再現しにくい、少量の中にカロリーをたっぷり詰め込んだ、これからの介護食が完成しました。

POINT
01

**食べきりサイズに、
 カロリーをたっぷり詰め込みました。**

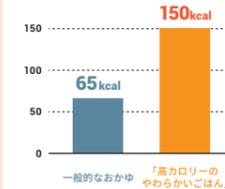


「高カロリーのやわらかいごはん」は、一般的なおかゆに比べて、
 カロリーは2倍以上*に！(同量比較の場合)食べる量が減った高齢者の方でも、多くのカロリーを摂取できます。

CHECK! カロリー

100gあたりの
 カロリー **150 kcal**

一般的なおかゆに比べて、カロリーは
2倍以上*!



もし、一般的なおかゆで
150kcalを摂るなら、
 これだけの量が必要です。

一般的なおかゆ

230g

高カロリーの
 やわらかいごはん

100g

CHECK! たんぱく質

100gあたりの
 たんぱく質 **7.0g**

一般的なおかゆ

1.1g

高カロリーの
 やわらかいごはん

7.0g

主要介護食(ごはん)のカロリー量比較

100gあたりの
 カロリー **150 kcal**

商品Aの
2.5倍
 以上配合!!



アイソカル®高カロリーの
 やわらかいごはんなら、
 カロリーが主要介護食(ごはん)の

2.5倍 以上配合!!

カロリー
150 kcal
 100gあたりで換算*

*ネスレ日本調べ(2023年6月時点で
 代表的な主要介護食(ごはん)100g
 あたりのカロリー量を比較した場合)

*一般的なおかゆ一杯分:全粥食100gあたり65kcal、たんぱく質1.1g(出典:日本食品標準成分表2020年版(八訂)より算定)

POINT
02

毎日食べて欲しいから、味にこだわりました。

素材への
 こだわり



国産の精米を使用

国産の精米を使用し、ふっくらと炊き上げ、
 お米の旨味をしっかり引き出しました。
 素材の味を活かすことで、毎日食べても
 飽きのこないシンプルなおいしさです。

味への
 こだわり



お米本来の旨味

お米本来のシンプルなおいしさで主菜
 や副菜との相性も良く、そのままはもち
 ろん、和食や中華など幅広いジャンルの
 食事とも合わせていただけます。白が
 ゆ、玉子がゆ、梅がゆの3種類をご用意
 しました。

POINT
03

舌でつぶせるよう、柔らかく炊き上げました。

「高カロリーのやわらかいごはん」は、ユニバーサルデザインフードの
 「区分3：舌でつぶせる」の規格製品です。
 高齢の方の食事負担に配慮した、やわらかく、食べやすい介護食です。



**舌で
 つぶせる**

電子レンジ加熱時間の目安 500W/600W

約10秒 ~ 20秒

- ※オート加熱不可
- ※湯煎、電子レンジで加熱後は、容器や中身が熱くなりますのでご注意ください。
- ※電子レンジで加熱する時は、ふたを少し開けてください。
- ・湯煎の場合、ふたを開けずにそのままお湯に入れて温めてください。

※加熱時間の目安は、電子レンジの機種、ワット
 数等により異なる場合がありますので加減して
 ください。

- ・食事介助が必要な方に使用される場合は、介助者が嚥下の様子を見守ってください。
- ・低温で保存すると、食感が変化(硬化)したり、風味が劣化したり、離水(米等に含まれる水分が分離)することがあります。そのような場合は、少し温めてから、かき混ぜてお召し上がりください。