

体いきいき、心はればれ

ウェルハーモニー

ゼリーナ®

JELLYNER

3種のゼリー ライオンナップ



計量不要!
使い切りサイズ!

2gスティックが新登場!!

《ゼリー調整食品 ゼリーナソフトタイプ》

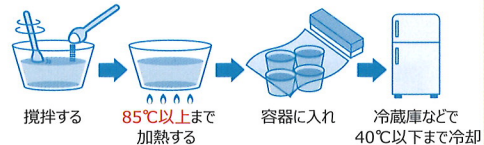
- 原材料名 デキストリン、増粘多糖類
- 賞味期限 製造日より2年
- <400g スタンドパック>-----
- 内容量 /1袋 400g ・ケース入数 10袋
- JANコード 4942223270029
- <2g×20本 スティック>-----
- 内容量 /1袋 2g×20本 ・ケース入数 25袋
- JANコード 4942223270050

- ・85℃以上の加熱調理が必要です。
- ・ゼリー基材が少量で水分を包み込み、経済的です。
- ・のど奥につく付着性違和感がほとんどありません。
- ・ゼラチンと異なり、口中の体温で溶けません。
- ・素材の味を損なわず、本来の味を楽しめます。

《栄養成分表示 100gあたり》 推定値

エネルギー	330 kcal	炭水化物	95.5 g
たんぱく質	0.1 g	糖質	82.5 mg
脂質	0 g	食物繊維	13.0 g
ナトリウム	70 mg	カリウム	106 mg
食塩相当量	0.2 g		

- ① ゼリーにしたい飲料 100 ml にゼリーナ 2g を入れ十分に攪拌。
- ② フツツするまで加熱。フツツしたら再度、1分間攪拌。
- ③ 加熱をとめ、容器に入れ、40℃以下に冷ますとゼリーになります。



《ゼリー調整食品 ゼリーナスタンダードタイプ》

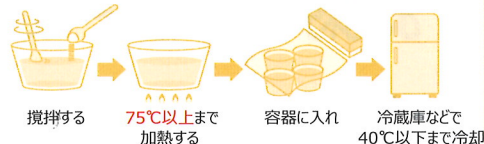
- 原材料名 デキストリン、増粘多糖類
- 賞味期限 製造日より2年
- <400g スタンドパック>-----
- 内容量 /1袋 400g ・ケース入数 10袋
- JANコード 4942223270036
- <2g×20本 スティック>-----
- 内容量 /1袋 2g×20本 ・ケース入数 25袋
- JANコード 4942223270067

- ・75℃以上の加熱調理が必要です。
- ・少量でしっかりとゼリー状になり離水しにくい。
- ・冷却後、60℃まで再加熱しても離水しない為、温かくなって召し上がっていただけます。
- ・カロリー控えめです。

《栄養成分表示 100gあたり》 推定値

エネルギー	232 kcal	炭水化物	90.4 g
たんぱく質	0.6 g	糖質	52.2 mg
脂質	0.2 g	食物繊維	38.2 g
ナトリウム	800 mg	カリウム	259 mg
食塩相当量	2.0 g		

- ① ゼリーにしたい飲料 200 ml にゼリーナ 2g を入れ十分に攪拌。
- ② フツツするまで加熱。フツツしたら再度、1分間攪拌。
- ③ 加熱をとめ、容器に入れ、40℃以下に冷ますとゼリーになります。



《おかゆミキサーゼリー調整食品 ゼリーナおかゆ用タイプ》

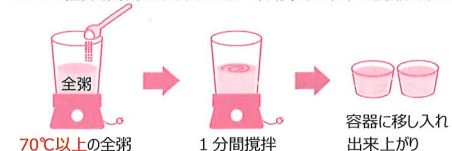
- 原材料名 デキストリン、増粘多糖類、酵素
- 賞味期限 製造日より2年
- <400g スタンドパック>-----
- 内容量 /1袋 400g ・ケース入数 10袋
- JANコード 4942223270043
- <2g×20本 スティック>-----
- 内容量 /1袋 2g×20本 ・ケース入数 25袋
- JANコード 4942223270074

- ・70℃以上の加熱調理が必要です。
- ・熱々のお粥も、ミキサーにかけたお粥もゼリー状にできます。
- ・冷凍保存も可能です。

《栄養成分表示 100gあたり》 推定値

エネルギー	287 kcal	炭水化物	88.8 g
たんぱく質	4.8 g	糖質	45.0 mg
脂質	0 g	食物繊維	43.8 g
ナトリウム	290 mg	カリウム	1070 mg
食塩相当量	0.7 g		

- ① 70℃以上の全粥 360g とゼリーナおかゆ用タイプ 2g を目安に耐熱ミキサーに入れる。
 - ② 1分間攪拌。
 - ③ 容器に移し入れ、できあがり。
- ※70℃程度で固まりはしますので、冷蔵庫での冷却の必要がありません。



《販売者》

株式会社ウェルハーモニー

〒670-0802 兵庫県姫路市砥堀 565 番地
TEL:079-264-5534 FAX:079-264-5574
ホームページ <http://wellharmony.co.jp/>
E-mail well@wellharmony.co.jp

《お申込み・お問い合わせ先》

スポーツ飲料ゼリー

<材料> 1本分

- ・スポーツ飲料 500ml (ペットボトル)
- ・ゼリーナソフトタイプ 10g

<作り方>

- ① 鍋にスポーツ飲料とゼリーナソフトタイプを入れてよく混ぜます。
- ② ①を中火にかけ、混ぜながら85℃以上まで加熱します。
- ③ 粗熱をとり、ペットボトルに漏斗で戻し冷蔵庫などで3時間以上冷やし固めます。



鮭ゼリー



<材料> 2人分

- ・鮭ほぐし身 80g
- ・だし汁 80ml
- ・ゼリーナスタンダードタイプ 1.5g

<作り方>

- ① ミキサーに鮭のほぐし身、だし汁を入れて攪拌します。
- ② 鍋に移し、ゼリーナスタンダードタイプを加え混ぜながら75℃以上まで加熱します。
- ③ 容器に移し、冷やし固めます。

お粥ミキサーゼリー

<材料> 1食分

- ・お粥 180g
- ・梅干果肉 10g
- ・ゼリーナおかゆ用タイプ 1g

<作り方>

- ① ミキサーに、70℃以上に温めた全粥とゼリーナおかゆ用タイプを入れて、1分間攪拌します。
- ② 器に移します。(70℃程度で固まり始めます)
- ③ ②に果肉を加えます。

