ヘルシーフード



ゼリーによる水分補給のメリット

①「食べる感覚」で、自然に水分補給ができる ②さっぱりしていてのどごしが良い ③交互嚥下に使える※適した物性のものに限る



だから・・・ ▼暑さで食欲が低下し、食事量が減りやすい夏に最適。

▼発熱時にも重宝。

さらに! ▼鉄や亜鉛なども配合。 食欲不振の方にも。







水分と水分補給ゼリーの素電解質がイオンサポート

ざから・・・ ▼夏の発汗ととも失われる水分・電解質の補給に最適。

▼下痢や嘔吐の際にも重宝。

さらに! ▼手作りタイプで低コスト! 大量調理にも使いやすい。













ヘルシーフード株式会社

〒191-0024 東京都日野市万願寺1-34-3 TEL.042-581-1191 FAX.042-581-2170 URL www.healthy-food.co.jp







・喫食量の低下 そこで! **おやつの時間**が**「ミネラル補給タイム () 」に変わる**お役立ち商品をご紹介します

。三辺流デザ

アイスになるゼリー

▼凍らせればアイス、冷やせばゼリーの 夏にも冬にも合う楽しいデザート



アイスが溶けても元のゼリー に戻り、離水しないので安 心です。低栄養や褥瘡予防

りんご・ゆず・ぶどう・ メロン・ライチ 各 50g

冷蔵



冷凍



冷凍



▼牛乳だけで作れる、簡単高栄養ムース



(本品 20a+ 牛乳, 35ml)

甘~い香りのおいしくなめら かなムースが作れます。

バニラ味・いちご味・バナナ味・コーヒー味 あずき味 各 1kg、40g※バニラ・いちご・バナナのみ



冷凍







· 深めの容器で層にして

作人冷やして切り分ける

と、アイスケーキ風に☆

吸収に優れたヘム鉄と 非ヘム鉄(ピロリン酸 鉄)を使用した商品





fe*ll* 飲みやすいミルクココア味 100ml の飲みきりサイズで、 冷やすとより一層おいしく お召し上がりいただけます。





餡の風味をいかし、ほどよい甘さに仕上 げました。(鉄 5mg の内へム鉄 1mg)





鉄5mg







湯煎して冷やすだけの時短調理で、どなたでも失敗なく、 かんたんに水ようかんが作れます。素材の風味を生かし た、あっさりとした食べやすい甘さです。









▼ 湯煎で溶かして冷やすだけの濃厚プリン



湯煎加熱し、容器に移して冷やすだけ の3ステップ調理!材料を揃える必要も、 計量の手間も、失敗する心配もありません。 しっかりとした甘みと豊かな香りが広がる、 濃厚な味わいのプリンです。

チョコレート味・キャラメル味・コーヒー味