

物性調整が必要で、栄養を摂りたい方へ

# ムースゼリーパウダー

エネルギーたんぱく質 食物繊維カルシウム 亜鉛 鉄



ムースゼリーパウダー プレーン

## 特長

- お湯（90℃以上）に溶かすだけでかんたんにムースゼリーができます。
- 溶かすお湯の量に応じてかたさを調整できるので、飲み込む力に応じた対応が可能です。
- おかゆに混ぜてご使用いただくことも可能です。



盛り付け例

## 作り方



① 本品の必要量を量ります。



② 鍋に必要な量の水を入れ、沸騰させます。



③ 火を止めた直後に①を入れ、すぐに泡立て器でよく溶かします。※



④ バットや器などに移し、冷蔵庫もしくは常温で静置してください。

※本品を溶かすお湯が90℃未満の場合、ムースゼリー状に固まらないことがあります。

★ 1人前の目安量15g（大さじすりきり2杯）

★ ムース状になるまでに要する時間の目安は、90℃のお湯で溶かしたとき、冷蔵庫で約30分、常温で約60分です。（容器や量により異なります。）夏場や大量に使用される場合は、冷蔵庫のご利用をおすすめします。

★ 開封後は吸湿しやすいので、チャックを閉じて保存し、1か月を目安に使い切ってください。

# 溶かすお湯の量により物性が調整できる

## やわらかさの目安

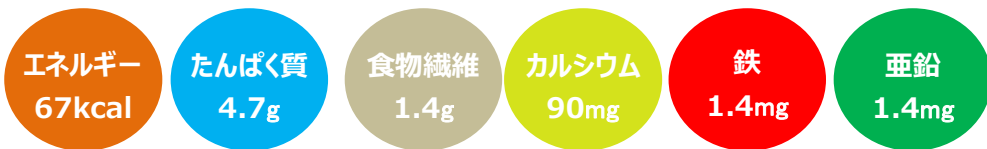
ムースゼリーパウダー ※15g使用	お湯 (90℃以上)
	50ml
	35ml
	25ml

## 使用方法（動画）

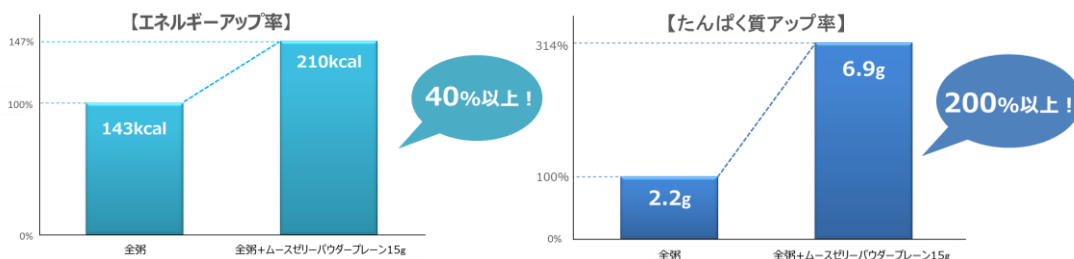


【URL】[https://www.kewpie.co.jp/carefood/products/eiyuhokyu/mouse\\_powder/](https://www.kewpie.co.jp/carefood/products/eiyuhokyu/mouse_powder/)

## 目安使用量15g当たりの栄養成分



### <全粥200gと全粥200g+ムースゼリーパウダー プレーン15gの比較>



### ● 栄養成分

ブランド	商品名	単位	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	カルシウム	鉄	亜鉛
ジャネフ	ムースゼリーパウダー プレーン	100g	445kcal	31.0g	14.6g	47.5g	1.0g	600mg	9.5mg	9.5mg

### ● 商品名・荷姿

ブランド	商品名	荷姿	JANコード	賞味期間	本品に含まれるアレルゲン (特定原材料等28品目)
ジャネフ	ムースゼリーパウダー プレーン	1kg/5袋	4901577008146	常温1年	卵・乳成分・ゼラチン

●その他の病院・施設用商品については、弊社ホームページをご覧ください。（<https://www.kewpie.co.jp/carefood/>）

※携帯・スマートフォン・タブレットからも病院・施設用商品の情報がご覧いただけます。

【キューピー株式会社 お客様相談室 ☎0120-14-1122】



2024年12月

# 汎用性が高いムースゼリーパウダーです！

## ムースゼリーパウダー プレーンを使ってアレンジ！

お湯や牛乳と混ぜてムースにしたり、出来上がったものにさっと混ぜたり、ムースをくずしてあんかけ風にしたりなど、アレンジがしやすく、様々なメニューで使用できます。



### おさかなムース

【材料】(5人分)

- ・魚のほぐし身 ..... 150g
- ・ムースゼリーパウダー プレーン..... 150g
- ・お湯 ..... 350ml

【作り方】

- ①お湯を沸騰させ、火を止めた直後にムースゼリーパウダー プレーンを入れ、粉がなくなるまでよくかき混ぜます。
- ②魚のほぐし身を加えてさらにかき混ぜ、器に流して冷やし固めます。

※お好みで煮汁やたれにとろみをつけてかけてください。



### ほうれん草のあんかけ風

【材料】(5人分)

- ・だし汁..... 150ml
- ・ムースゼリーパウダー プレーン..... 50g
- ・ほうれん草 (ゆで) ..... 150~250g

【作り方】

- ①温めただし汁に、ムースゼリーパウダー プレーンを溶かして、冷やし固めます。
- ②スプーンなどでよく混ぜ、とろろ状にしてから、刻んだほうれん草にかけてください。



### デザートムース

【材料】(5人分)

- ・水..... 350ml
- ・ムースゼリーパウダー プレーン..... 150g
- ・砂糖 ..... 50g

【作り方】

- ①鍋に水、砂糖を入れて加熱し沸騰させます。
- ②沸騰したら、火を止めた直後にムースゼリーパウダー プレーンを入れ、粉がなくなるまでよくかき混ぜます。
- ③器に盛って冷やし固めます。

※冷凍庫で1時間ほど凍らせるとアイス風にもできます。

アレンジメニューの動画はこちらをご参照ください

