

■ 標準組成表

標準組成表		1本 220g	1/2本 110g	1/3本 73g	1/4本 55g	100g 当たり	
一般組成	エネルギー	kcal	350	175	117	88	159
	たんぱく質	g	12.0	6.0	4.0	3.0	5.5
	脂質	g	14.0	7.0	4.7	3.5	6.4
	炭水化物	g	47.2	23.6	15.7	11.9	21.4
	糖質	g	43.0	21.5	14.3	10.8	19.5
	食物繊維※1	g	4.2	2.1	1.4	1.1	1.9
	灰分	g	1.8	0.9	0.6	0.5	0.8
水分	g	145.0	72.5	48.3	36.3	65.9	
ビタミン	ビタミンA	μgRAE※2	126	63	42	32	57
	ビタミンD	μg	1.1	0.6	0.4	0.3	0.5
	ビタミンE	mg	7.5	3.8	2.5	1.9	3.4
	ビタミンK	μg	18	9	6	5	8
	ビタミンB1	mg	0.32	0.16	0.11	0.08	0.15
	ビタミンB2	mg	0.54	0.27	0.18	0.14	0.25
	ナイアシン	mgNE※3	5.7	2.9	1.9	1.5	2.6
	ビタミンB6	mg	0.63	0.32	0.21	0.16	0.29
	ビタミンB12	μg	1.3	0.7	0.4	0.3	0.6
	葉酸	μg	126	63	42	32	57
	ビオチン	μg	32	16	11	8	15
ミネラル	パントテン酸	mg	1.3	0.7	0.4	0.3	0.6
	ビタミンC	mg	56	28	19	14	25
	コリン※4	mg	29.0	14.5	9.7	7.3	13.2
	ナトリウム	mg	200	100	67	50	91
	(食塩相当量)	g	(0.51)	(0.25)	(0.17)	(0.13)	(0.23)
	カリウム	mg	320	160	107	80	145
	カルシウム	mg	180	90	60	45	82
	マグネシウム	mg	18	9	6	5	8
	リン	mg	195	98	65	49	89
	鉄	mg	1.2	0.6	0.4	0.3	0.5
	亜鉛	mg	6.0	3.0	2.0	1.5	2.7
銅	mg	0.15	0.08	0.05	0.04	0.07	
マンガン※4	mg	0.007	0.004	0.002	0.002	0.003	
クロム	μg	—	—	—	—	—	
モリブデン※4	μg	7.7	3.9	2.6	1.9	3.5	
セレン※4	μg	6.0	3.0	2.0	1.5	2.7	
ヨウ素※4	μg	22.9	11.5	7.6	5.7	10.4	
塩素	mg	180	90	60	45	82	
pH (20℃)		6.4					

※1 食物繊維は1kcal/gで計算 ※2 レチノール活性当量 ※3 ナイアシン当量 ※4 参考値

■ アレルギー表示

本品に使用する原材料に含まれるアレルギー物質（特定原材料）

乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	—	—	—	—	—	—

上記以外のアレルギー物質（特定原材料に準ずるもの）として、**大豆・ゼラチン**を含む原材料を使用しています。

栄養機能食品（亜鉛）

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

- 亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要であるとともに、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。
- 亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
- 1日当たり220g（1本）を目安に摂取してください。
- 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。
- 亜鉛の摂り過ぎは、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。
- 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。
- 1日当たりの摂取目安量の栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）に占める割合：亜鉛68%
- 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。

容器の開け方

1左右の耳を立て、切り取ります。

2シール部を持ち上げ、切り取ります。

3中身を出すとき、底の耳を立て、切り取ります。

4本体背面の○は1/2、●は1/3の目安です。カットする際の目安にしてください。

さらに詳しい栄養組成はこちらをご覧ください

明治ニュートリションインフォ

検索

株式会社 明治

〒104-8306

東京都中央区京橋2-2-1

お問い合わせ先：明治 お客様相談センター

0120-201-369



2022.10.00000

健康にアイデアを

meiji



冷やすだけでおいしいゼリーに!

明治

メイバランス®

栄養調整食品

ブリックゼリー

溶かして固めて
アレンジ簡単!



350kcal/
220g(200ml)



写真は盛り付け例です。



栄養機能食品（亜鉛）食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

明治メイバンスブリックゼリー

エネルギー たんぱく質 食物繊維 ビタミン※ 亜鉛 鉄 銅 を

まとめて、おいしく 摂取できるブリックタイプゼリー



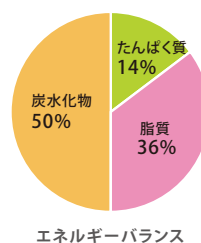
※ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、ビタミンB1、ビタミンB2、ナイアシン、
ビタミンB6、ビタミンB12、葉酸、ビオチン、パントテン酸、ビタミンC

特長

- ❖ 冷やすだけでおいしいゼリー
- ❖ 楽しみ広がる10種類の味

1本当たり

- エネルギー 350kcal
- たんぱく質 12.0g
- 食物繊維 4.2g
- 13種類のビタミン配合
- 亜鉛6.0mg、鉄1.2mg



1ケースで**10種類の味**を
3本ずつ 詰め合わせた
バラエティBOXをご用意



10種類×各3本=30本/ケース

分割して使用した場合

1/3使用

- エネルギー 約120kcal
- たんぱく質 4.0g
- 食物繊維 1.4g
- 亜鉛 2.0mg
- 鉄 0.4mg

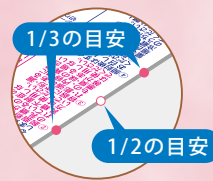


1/2使用

- エネルギー 175kcal
- たんぱく質 6.0g
- 食物繊維 2.1g
- 亜鉛 3.0mg
- 鉄 0.6mg



本体背面に、カットする際の
目安を記載しています。



食べ方
いろいろ

- 冷やして切るだけでおいしいゼリーに！
- 溶かして冷やし固めて、好みの形にアレンジ簡単！

和風デザート



抹茶味

抹茶味和風トッピング

トッピングを乗せるだけで、
和風スイーツに



あずき味

あずきのぜんざい

白玉の代わりに使って、
とろけるおいしさ

洋風デザート



プリン味

プリンアレンジ

型で冷やし固めて器に盛りつけ、
フルーツをトッピング



ストロベリー味

いちごムースケーキ

スポンジの上に固めて、
かんたんケーキ

お食事に取り入れて



プレーン

おかゆ

おかゆに加えて、
エネルギーと甘さをプラス



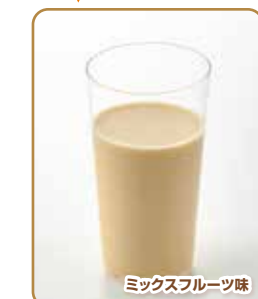
プレーン

田楽みそ、みたらし

お豆腐代わりに、
甘じょっぱさが相性抜群

ドリンクタイプにアレンジ

エネルギー補給の飲み物として！



ミックスフルーツ味

フルーツシェイク

エネルギー 275kcal

●材料(1人分)

明治メイバンスブリックゼリー.....1/2本(110g)
牛乳※.....150ml

○作り方

明治メイバンスブリックゼリーと牛乳を
ミキサーにかけ、グラスに注ぐ。

※豆乳やジュースなどでもおいしくできます。

型を使う 場合の 使用方法

① 未開封のままボリ袋に入れ、お湯
(60℃程度)で約15分温めます。



② お好みの型に流し入れ、冷やし
固めます。(冷蔵庫で3時間以上)



③ 型から取り出し、器に盛り
つけて出来上がりです。



● 温め時間、冷蔵時間は季節・条件によって異なります。 ● 長時間の加熱・繰り返し加熱は避けてください。

使用例

- 食事量が少ない時の補食として
- 食べやすいゼリー状の栄養補助食品として
- 栄養補給のためのデザートとして
- バレンタインやひなまつりなどの行事食として

バレンタインに♡



プレーン(ココアを追加)・ストロベリー味

ひなまつりに✿



あずき味・プレーン・抹茶味

写真は盛り付け例です。