明治 YH ワイエイチ

■標準組成表

			100ml	200ml（1本当たり）
一般組成	エネルギー	kcal	100	200
	たんぱく質	g	4.0	8.0
	脂質	g	2.8	5.6
	炭水化物	g	16.1	32.2
	糖質	g	14.3	28.6
	うちガラクトオリゴ糖※1	g	0.4	0.8
	食物繊維※2	g	1.8	3.6
	灰分	g	0.80	1.60
	水分	g	84.0	168.0
	カルニチン	mg	25.0	50.0
ビタミン	ビタミンA	μgRAE※3	114	228
	レチノール	μgRAE※3	60	120
	β-カロテン	μg	108	216
		μgRAE※3※4	54	108
	ビタミンD	μg	0.75	1.50
	ビタミンE	mg	4.5	9.0
	ビタミンK	μg	7.5	15.0
	ビタミンB1	mg	0.23	0.46
	ビタミンB2	mg	0.30	0.60
	ナイアシン	mgNE※5	3.4	6.8
	ビタミンB6	mg	0.45	0.90
	ビタミンB12	μg	0.90	1.80
	葉酸	μg	40	80
	ビオチン	μg	7.5	15.0
	パントテン酸	mg	0.90	1.80
	ビタミンC	mg	50	100
	コリン※6	mg	21.6	43.2
ミネラル	ナトリウム	mg	100	200
	（食塩相当量）	g	（0.25）	（0.51）
	カリウム	mg	120	240
	カルシウム	mg	100	200
	マグネシウム	mg	20	40
	リン	mg	90	180
	鉄	mg	1.0	2.0
	亜鉛	mg	1.2	2.4
	銅	mg	0.060	0.120
	マンガン	mg	0.23	0.46
	クロム	μg	3.0	6.0
	モリブデン※6	μg	5.0	10.0
	セレン	μg	6.0	12.0
	ヨウ素	μg	15	30
	塩素	mg	110	220
物性値※6	浸透圧	mOsm/ℓ	600	
	pH （20℃）		4.0	
	粘度 （20℃）	mPa･s	50	
	比重 （20℃）		1.077	

ナトリウム	mEq/ℓ	43.5	マグネシウム	mmol/ℓ	8.2
カリウム	mEq/ℓ	30.7	リン	mmol/ℓ	29.0
カルシウム	mmol/ℓ	24.9	塩素	mEq/ℓ	31.0

※1 ガラクトオリゴ糖は2kcal/gで計算　※2 食物繊維は1.4kcal/gで計算　※3 レチノール活性当量
※4 β-カロテン1μg=1/2μgRAEに換算　※5 ナイアシン当量　※6 参考値

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1000ml（5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136%
● 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。

■アミノ酸組成（g／100kcal）※6

必須アミノ酸		非必須アミノ酸	
ヒスチジン	0.10	アルギニン	0.12
イソロイシン	0.23	アラニン	0.16
ロイシン	0.41	アスパラギン酸	0.36
リジン	0.34	グルタミン酸	0.80
メチオニン	0.10	グリシン	0.08
シスチン	0.06	プロリン	0.34
フェニルアラニン	0.17	セリン	0.22
チロシン	0.17	合　計	2.08
スレオニン	0.22		
トリプトファン	0.06		
バリン	0.25		
合　計	2.11		

アミノ酸合計	4.19		
必須アミノ酸／非必須アミノ酸	1.01	フィッシャー比（BCAA/AAA）	3.6
必須アミノ酸／全アミノ酸	0.50	NPC/N	134

■脂肪酸組成（%）※6

脂肪酸					
パルミチン酸	C16：0	21	α-リノレン酸※	C18：3(n-3)	5
ステアリン酸	C18：0	3	EPA※	C20：5(n-3)	0.4
オレイン酸	C18：1	50	DHA※	C22：6(n-3)	1.5
リノール酸※	C18：2(n-6)	15	その他脂肪酸		4.1

n-6：n-3与2.2：1　※必須脂肪酸

■原材料

液状デキストリン（国内製造）、乳製品、砂糖、食用油脂（なたね油、パーム分別油、精製魚油）、乳清たんぱく、乳たんぱく質、難消化性デキストリン、ガラクトオリゴ糖、食塩、L-カルニチン、酵母／安定剤（増粘多糖類）、pH調整剤、乳化剤、V.C、クエン酸Na、リン酸Mg、乳酸Ca、グルコン酸亜鉛、V.E、香料、硫酸鉄、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B6、カロチン、V.B1、グルコン酸銅、V.B2、V.A、葉酸、V.K、ビオチン、V.D、V.B12、（一部に乳成分・大豆を含む）

■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	くるみ
●	―	―	―	―	―	―	―

左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、大豆を含む原材料を使用しています。

■賞味期限

製造後180日

■包装〈1ケース〉

200ml×24本

■保存上の注意

○ 段ボールケースでの保存時は、段ボールケースに記載されている積段数までの積載にとどめ、上に重いものを置かないでください。
○ 常温で保存できますが、直射日光を避け、凍結するおそれのない場所に保存してください。
○ 落下等の衝撃や圧迫により容器が破損しやすいので、保存や取り扱いに注意してください。
○ 段ボールケース開封時はカッターや先の尖ったものを使用しないでください。

■使用上の注意

① 医師・栄養士・薬剤師等の指導にもとづいて使用されることをお勧めします。
② 静脈内等へは絶対に注入しないでください。
③ 容器に変形・漏れ・膨張のあるもの、内容液に凝固・分離・悪臭・味の異常等がある場合は使用しないでください。
④ 食事の代替として使用する場合は、必要に応じてビタミン・ミネラル・微量元素等の栄養素や水分を補給してください。
⑤ 開封後は細菌汚染の可能性が生じるため、衛生管理に注意してください。開封後に全量を使用しない場合は、直ちに冷蔵し、その日のうちに使用してください。
⑥ pHが中性の流動食や、牛乳、水、多量の塩類等と混合すると凝固・分離することがありますので注意してください。
⑦ 長時間の加温や繰り返しの加温はしないでください。容器のまま直火や電子レンジにかけないでください。加温する場合は、未開封のままポリ袋等に入れ、お湯に浸してください。
⑧ 原材料由来の成分が沈殿・浮上することがありますが、栄養的な問題はありません。開封前によく振ってから使用してください。
⑨ 流動食を初めて使用する場合や他の流動食から切り替えて使用する場合等は、投与速度を抑えて少量から開始し、症状に注意しながら徐々に投与量を増やしてください。

明治ニュートリションインフォ　検　索

日本流動食協会ホームページ　https://www.ryudoshoku.org/

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　TEL 0120-201-369

FSC www.fsc.org　ミックス 紙｜責任ある森林管理を支えています FSC® C020495

2026.2.25000

健康にアイデアを meiji

MEIJI NUTRITION FACTORY

プロバイオティクス技術を応用した流動食

明治 YH ワイエイチ

乳酸菌発酵が生み出すチカラ

200kcal/200ml

熱量 1.0 kcal/ml

たんぱく質 4.0 g/100kcal

食物繊維 1.8 g/100kcal

＜フルーツ風味＞

種類別 乳製品乳酸菌飲料（殺菌）

●無脂乳固形分6.0% ●乳脂肪分0.1% ●植物性脂肪分2.3% ●乳脂肪以外の動物性脂肪分0.1%

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。

株式会社 明治

乳酸菌発酵が生み出すチカラ

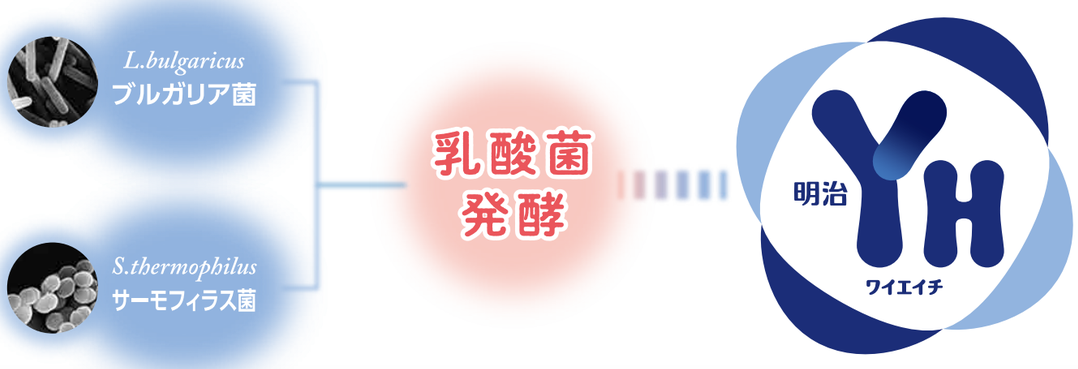
プロバイオティクス技術を
応用した流動食

明治 YH ワイエイチ

YHspec.

ヨーグルト菌の国際規格である *L.bulgaricus* と *S.thermophilus*
2種類の乳酸菌による発酵成分を配合することで得られる独自の特性を示します。

乳酸菌発酵成分と乳酸菌体成分の摂取が可能(殺菌済)



乳酸菌発酵により、たんぱく質が消化・吸収されやすい

●ソフトカード

乳酸菌発酵されたたんぱく質は、部分的に分解されているため、
胃の中で塊をつくりにくくなっています(ソフトカード)。
それにより、消化されやすくなっています。

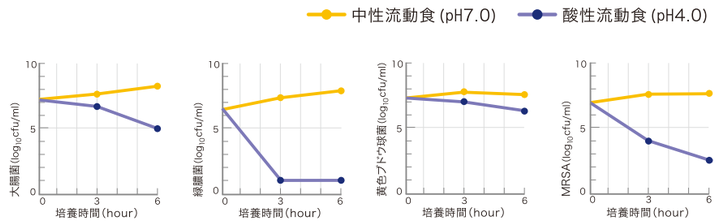
●低分子化

たんぱく質を乳酸菌発酵により低分子化することで、ペプチドや
遊離アミノ酸の量が増え、吸収されやすくなっています。

pH4.0※1の酸性流動食

中性流動食と比較して、酸性流動食中の
生菌数の減少が報告されています。
(すべての微生物の増殖を抑制できるわけではありません。)

中性流動食、酸性流動食に大腸菌、緑膿菌、黄色ブドウ球菌、MRSAを添加し、37℃で培養を開始し、3、6時間後の生菌数を測定。



糸 久枝 他:静脈経腸栄養、19(3)、91-95、2004

プレバイオティクス成分配合

GOS ガラクトオリゴ糖

0.4g/100kcal 配合

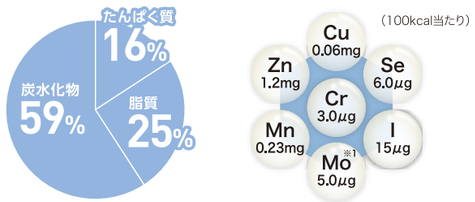
母乳にも含まれているオリゴ糖です。
4'-ガラクトシルラクトースをはじめ、
数種の成分を含みます。

食物繊維

1.8g/100kcal 配合

水溶性食物繊維として、
難消化性デキストリン・ペクチン・大豆多糖類を
配合しています。

バランスの良い栄養組成



たんぱく質 4.0g/100kcal
乳酸菌発酵成分を主原料とし、ホエイたんぱく質を配合しています。
乳酸菌発酵により、消化・吸収されやすい状態となっています。

脂質 n-6:n-3≒2.2:1※1
EPA・DHA等のn-3系脂肪酸を配合しています。

ビタミン・ミネラル
長期の使用を考慮し、ビタミン・ミネラルを配合しています。

カルニチン
25mg/100kcal配合しています。

明治YHの歴史

栄養不良の熱傷小児を救うためにヨーグルトとハチミツを投与した医師のやさしさが、私たちの想いの原点です。
1980年代、その医師のやさしさと共にスタートした私たちの活動は現在も変わることなく続いています。

※1 参考値