



亜鉛、ビオチン、ビタミンCに加えて、規格基準※1を満たした 栄養素※2が多く含まれています。

※1 栄養機能食品とは、1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分量が、国が定めた上・下限値の規格基準に適合している場合、その栄養成分の機能を表示することができる食品を指します。

※2 鉄、銅、ナイアシン、パントテン酸、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12

- 亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。
- 亜鉛は、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、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンB2は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
- 鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。
- 銅、ビタミンB12は、赤血球の形成を助ける栄養素です。
- 銅は、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。
- ビタミンB1は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
- ビタミンB6は、たんぱく質からのエネルギーの産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
- ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。

【注意表示】●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。●一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。●本品は、特定保健用食品とは異なり、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。●一日当たり大さじスプーン3杯(約11.7g)を目安にお召し上がりください。

仕様

【品名】たんぱく質加工食品

【原材料名】粉末状大豆たん白(国内製造)、乳たんぱく質、えんどう豆タンパク、ドロマイト、マルトデキストリン、グァーガム酵素分解物(食物繊維)、マンガン含有酵母、ヨウ素含有酵母、セレン含有酵母、クロム含有酵母、ビタミンE含有植物油/V.C、グルコン酸亜鉛、クエン酸鉄、ナイアシン、グルコン酸銅、パントテン酸Ca、V.B1、V.B6、V.B2、V.A、葉酸、V.K、ビオチン、V.B12、V.D、(一部に乳成分・大豆を含む)

【内容量】500g 【賞味期限】製造日より1年6ヶ月

【保存方法】直射日光、高温多湿を避けて、常温で保存してください。

【使用上の注意】

●医師・栄養士等のご指導に従って使用してください。●牛乳・大豆由来の成分が含まれています。アレルギーを示す方は使用しないでください。●包装容器の破損しているものは使用しないでください。●開封時に内容物の色・臭い・味に異常があるものは使用しないでください。●調製後はできるだけ早くお召し上がりください。●熱湯に混ぜたり、高温での調理は避けてください。●小児や介護の必要な方の手の届かないところに置いてください。●記載の目安量をお守りください。●開封後はチャックをしっかりと閉め、お早めにご使用ください。●直射日光や高温多湿を避けて保管してください。●妊娠3ヶ月以内又は妊娠を希望する女性は過剰摂取にならないよう注意してください。

■すぐに役立つ栄養士のためのサイト

プロテインの匠を使ったレシピなどをご紹介します。

栄養士ウェブ 検索 www.eiyoshi-web.com/



品名	内容量/規格	1梱入数	商品コード	JANコード
プロテインの匠	500gチャック付	12	58011	49-87696-58011-4

■製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。 ■写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。 ■記載内容は2023年7月現在のものです。

サラヤ株式会社

〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8
<https://www.saraya.com/>

お問い合わせ先 TEL.06-6797-2525

学術的なお問い合わせ先 学術部 TEL.06-4706-3938
(受付時間：平日 9:00～18:00)



たんぱく質補助食品

サクッと入れてグツッとサポート

たんぱく質を補給したいときに

プロテインの匠

栄養機能食品

亜鉛、鉄、銅、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC



たんぱく質を
補給したいときに

粉末
タイプ

- たんぱく質を手軽に補給
- 味噌汁やお粥など毎日の食事に混ぜるだけ
- 風味を変えず、食事をおいしく

500gチャック付

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

お食事に混ぜるだけで、手軽に栄養補給。

プロテインの匠は、お食事量が減ってきた方などに、不足しがちなたんぱく質、ビタミン・ミネラルを同時に補給していただける、たんぱく質補助食品です。

効率の良い栄養補給

バランスの良いタンパク組成



食事量の減ってきた方などへの栄養補給にお悩みではありませんか？

普段の食事で補おうとすると、提供量が増えてさらに負担になってしまう...

でも、プロテインの匠なら！

植物性大豆タンパク、エンドウタンパクと動物性乳タンパクの組み合わせで、質の良いタンパク組成になっています。

不足しがちなビタミン・ミネラルを配合

プロテインの匠は、たんぱく質の他にビタミンやミネラルを豊富に配合しています。食事量減少により不足しがちなビタミンやミネラルも同時に摂取できるため、その分の食事量を増やすことなく手軽に効率的に摂取できます。

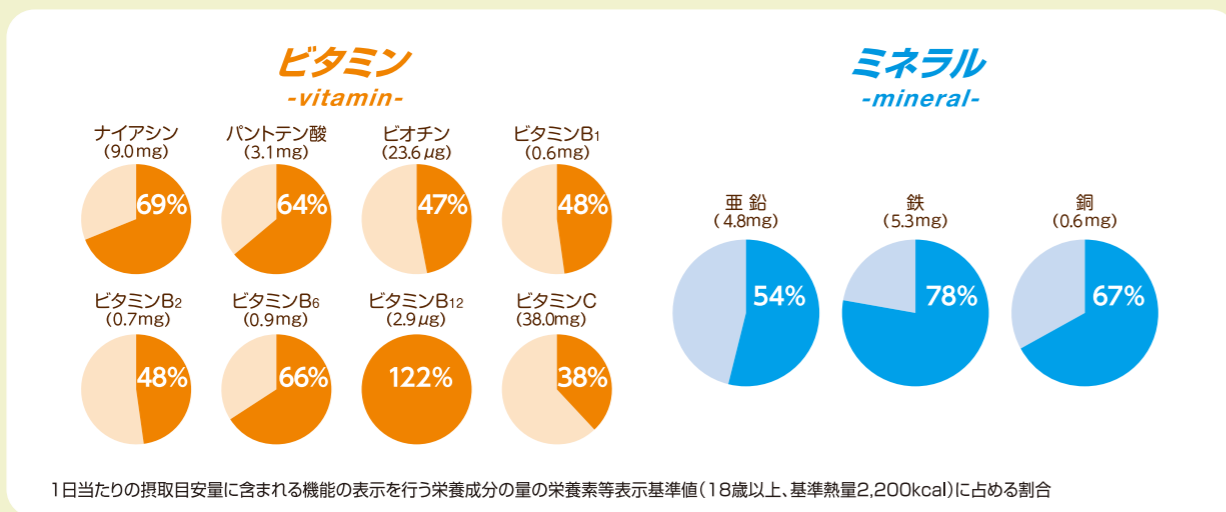


図1. プロテインの匠に含まれる栄養素の1日の推奨量に対する割合

プロテインの匠は使いやすい！

サッと混ぜり、ダマにならない

分散性に優れ、冷たい牛乳やヨーグルトから温かい味噌汁まで、ダマをつくらず簡単にお使いいただけます。



図2. 溶解性の評価

風味を変えず、美味しく補給

各食品に添付したときの味質の変化を測定しました。(図3)
値が小さいほど、味の変化が小さいことを示します。

プロテインの匠は、独自の配合により、タンパク特有のくせのある味やにおいを抑えています。添加した食品の味に及ぼす影響が小さいため、素材の味を損ねず、美味しくお召し上がりいただけます。

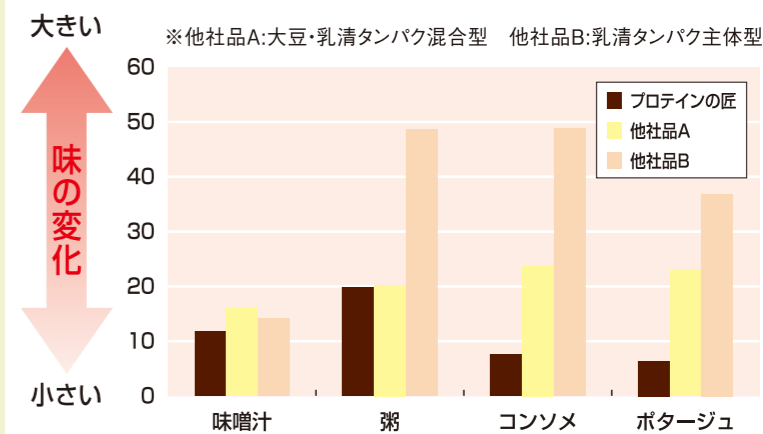


図3. 味覚センサーによる味質の総合変化度数の比較 (第57回日本栄養改善学会学術総会・示説発表より)

使用方法と使用量の目安

- 味噌汁やお粥、濃厚流動食など色々な食品に混ぜてご使用ください。
- 1回の食事に3.9g、1日3食で11.7gを目安にご使用ください。
11.7gで、たんぱく質9.1g、ビオチン23.6μg、ビタミンC 38mgが摂取できます。
- 大さじ1杯(15cc)は約3.9gです。

大さじ1杯(15cc)は約3.9g



使用例

