

● 小山 珠美先生

食べる支援で最も大切なことは「安全に美味しく食べられる」です。このエンジョイプロテインは、食べ物の味や香りを損なうことなく、良質な蛋白質の提供を強化し、病気からの回復や、健康の維持・促進を加速してくれます。

手間暇かからず、安全で、効率的に、美味しくを多面的にサポートできる補助栄養食品です。フレイル予防を含めて、美味しく食べ続けるために、病院、施設、在宅で多くの方々にご愛用いただけることを期待しています。

● 嶋津 さゆり先生

リハビリの必要な患者様の声として、食が細い、飲み込みづらい、筋肉をつけたいなどを耳にします。少しでも食べて元気になっていただきたいと思い「熊リハパワーライス®」を考案しました。エンジョイプロテインを選んだ理由は、無味無

臭で食材の邪魔をしない、うまく溶かしやすい、乳清たんぱく質の使用、リン・カリウムを低く調整されており高齢者の方へ安心して使用できるからです。慣れ親しんだ食材を利用して、多くの方が元気になるお手伝いができ、私も楽しい(enjoy)気分になります。

高たんぱく質粉末
エンジョイプロテイン



溶かしやすい

ほとんど
無味無臭で、
味を損なわない

消化吸収のよい
乳清たんぱく質を
90%含有

リン・カリウム含量
を低く調整
*自社乳清たんぱく質粉末比

●エンジョイプロテイン大さじ1杯 約5g[たんぱく質4.5g=のむヨーグルト155g(約1.5本)分] ●エンジョイプロテイン小さじ1杯 約1.7g

食事に混ぜるだけで簡単
味が変わらず無理なく続く

エンジョイ プロテイン

活用例

このような方
におすすめ!



- 食欲がない方
- 食事量が少ない方
- たんぱく質を補いたい方
- 補助食品に抵抗がある方

監修



小山 珠美先生

NPO法人 口から食べる幸せを守る会 理事長
伊勢原協同病院摂食機能療法室 看護師

嶋津 さゆり先生

熊本リハビリテーション病院
栄養管理科科长 管理栄養士

小山珠美先生おすすめの活用例

● 卵かけごはんプラス



材料(1人分)

ご飯……………150g
 卵……………1個(50g)
 エンジョイプロテイン…5g
 (約大さじ1杯)
 日清MCTオイル…12g
 (約大さじ1杯)

*お好みでしょうゆをかけてお召し上がり下さい。



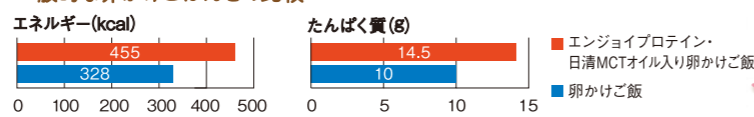
1 エンジョイプロテインと日清MCTオイルを混ぜ合わせておく。
 2 溶き卵に①を加えて混ぜる。
 3 ②をご飯にかけ混ぜる。

エネルギー
約1.4倍
たんぱく質
約1.5倍

栄養成分(1人分)

●エネルギー ……455kcal
 ●たんぱく質 ……14.5g

一般的な卵かけごはんとの比較



● ヨーグルトや牛乳にプラス



材料(1人分)

ヨーグルト……………50g
 (または牛乳……………100ml)
 エンジョイプロテイン…5g
 (約大さじ1杯)
 日清MCTオイル…12g
 (約大さじ1杯)

作り方

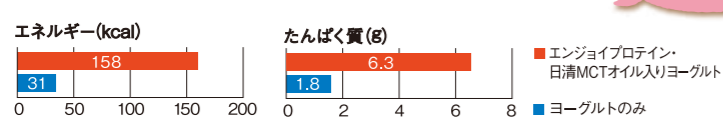
ヨーグルトまたは、牛乳にエンジョイプロテインと日清MCTオイルを加えて混ぜる。

栄養成分(1人分)

〈ヨーグルト〉
 ●エネルギー ……158kcal
 ●たんぱく質 ……6.3g
 〈牛乳〉
 ●エネルギー ……194kcal
 ●たんぱく質 ……7.8g

エネルギー
約5.1倍
たんぱく質
約3.5倍

一般的なヨーグルトとの比較



● みそ汁にプラス



材料(1人分)

みそ汁……………150g
 エンジョイプロテイン…5g
 (約大さじ1杯)
 日清MCTオイル…12g
 (約大さじ1杯)

作り方

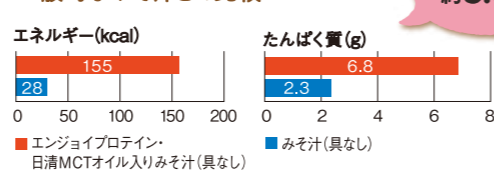
みそ汁にエンジョイプロテインと日清MCTオイルを加えて混ぜる。

栄養成分(1人分)

●エネルギー ……155kcal
 ●たんぱく質 ……6.8g

エネルギー
約5.5倍
たんぱく質
約3.0倍

一般的なみそ汁との比較



エンジョイプロテイン・日清MCTオイル入り卵かけごはんのみそ汁でも、
 エネルギー:610kcal たんぱく質:21.3g摂取できます。

★不足しやすい栄養素の補給には、その他食材や補助食品との組み合わせがおすすめです。



嶋津さゆり先生ご考案“熊リハパワーライス®”



材料(1人分)

二度炊きご飯……………150g
 エンジョイ
 プロテイン……………3.3g
 (約小さじ2杯)
 日清MCTオイル……………12g
 (約大さじ1杯)
 日清MCTパウダー…1.5g
 (約小さじ1.5杯)

1



point

しっかり混ぜてください。

エンジョイプロテインと日清MCTオイル、日清MCTパウダーを混ぜ合わせておく。

2



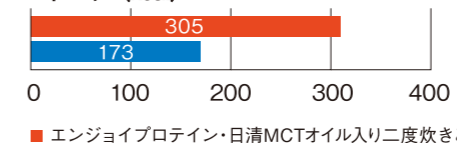
①を軟飯に加える際は、1人分ずつ混ぜるとつくりやすい。

軟飯全体に①を加え、混ぜる。

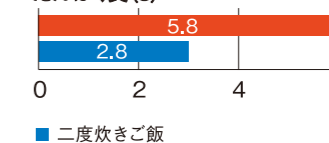
栄養成分(1人分)

●エネルギー ……305kcal
 ●たんぱく質 ……5.8g

エネルギー(kcal)



たんぱく質(g)



エネルギー
約1.8倍
たんぱく質
約2.1倍

混ぜるだけで、手軽においしくたんぱく質補給♪
 ささまざまな飲み物や食事、ソースなどに混ぜて、お試しください。

