

■ 標準組成		わのか0.6/0.8 100kcal当たり	わのか0.6 1袋500ml当たり	わのか0.8 1袋500ml当たり	わのか0.6/0.8 900kcal当たり
エネルギー	kcal	100	300	400	900
たんばく質	g	4.0	12	16	36
	%エネルギー	16	16	16	16
脂質	g	2.5	7.5	10	23
	%エネルギー	23	23	23	23
飽和脂肪酸	%エネルギー	[8.9]	[8.9]	[8.9]	[8.9]
n-6系脂肪酸	g	[0.32]	[0.96]	[1.3]	[2.9]
n-3系脂肪酸	g	[0.18]	[0.54]	[0.72]	[1.6]
炭水化物	g	16.4	49.1	65.5	147
	%エネルギー	61	61	61	61
糖質	g	14.4	43.1	57.5	129
食物繊維	g	2.0	6.0	8.0	18
灰分	g	1.0	3.0	4.0	9.0
水分	g	151/109	453	436	1359/981
ナトリウム	mg	180	540	720	1620
	mEq	7.8	23.5	31.3	70.5
食塩相当量*	g	0.46	1.4	1.8	4.1
カリウム	mg	150	450	600	1350
	mEq	3.8	11.5	15.3	34.5
塩素	mg	180	540	720	1620
	mEq	5.1	15.2	20.3	45.7
カルシウム	mg	75	225	300	675
マグネシウム	mg	38	114	152	342
リン	mg	125	375	500	1125
鉄	mg	1.1	3.3	4.4	9.9
亜鉛	mg	1.4	4.2	5.6	12.6
銅	mg	0.10	0.30	0.40	0.90
マンガン	mg	0.18	0.54	0.72	1.6
ヨウ素	μg	15	45	60	135
セレン	μg	4.0	12	16	36
クロム	μg	4.4	13	18	40
モリブデン	μg	[2.8]	[8.4]	[11]	[25]
ビタミンA					
レチノール活性当量	μgRAE	95	285	380	855
レチノール	μg	70	210	280	630
β-カロテン	μg	300	900	1200	2700
ビタミンD	μg	0.70	2.1	2.8	6.3
ビタミンE					
α-トコフェロール	mg	1.4	4.2	5.6	13
ビタミンK	μg	9.0	27	36	81
ビタミンB <sub>1</sub>	mg	0.30	0.90	1.2	2.7
ビタミンB <sub>2</sub>	mg	0.35	1.1	1.4	3.2
ナイアシン	mg	3.5	11	14	32
ナイアシン当量	mgNE	4.3	13	17	39
ビタミンB <sub>6</sub>	mg	0.30	0.90	1.2	2.7
ビタミンB <sub>12</sub>	μg	0.70	2.1	2.8	6.3
葉酸	μg	40	120	160	360
パントテン酸	mg	1.0	3.0	4.0	9.0
ピオチン	μg	6.0	18	24	54
ビタミンC	mg	50	150	200	450
EPA	mg	13	39	52	117
DHA	mg	50	150	200	450
グァーガム分解物	g	0.4	1.2	1.6	3.6
カルニチン	mg	10	30	40	90

※食塩相当量(g)＝ナトリウム(mg)×2.54×1/1000

[ ]：参考値

アレルギー(表示推奨品目含む) 乳成分・大豆

包装規格：わのか 0.6アセブバッグ 500ml×16袋＝1ケース  
わのか 0.8アセブバッグ 500ml×16袋＝1ケース  
賞味期限：製造日より240日

■ アミノ酸組成 (参考値)			
必須アミノ酸	g/100kcal	非必須アミノ酸	g/100kcal
イソロイシン	0.21	アルギニン	0.14
ロイシン	0.38	アラニン	0.12
リジン	0.33	アスパラギン酸 (アスパラギン酸) (アスパラギン)	0.29
メチオニン	0.12		
シスチン	0.02		
フェニルアラニン	0.21	グルタミン酸 (グルタミン酸) (グルタミン)	0.90
チロシン	0.22		
スレオニン	0.18	グリシン	0.07
トリプトファン	0.05	プロリン	0.46
バリン	0.28	セリン	0.22
ヒスチジン	0.12		
合計	2.12	合計	2.20

■ 脂肪酸特性値* (参考値)		
脂肪酸	g/100kcal	%エネルギー
飽和脂肪酸	0.99	8.9
(うち中鎖脂肪酸)	( 0.74 )	( 6.6 )
一価不飽和脂肪酸	0.76	6.9
n-6系脂肪酸	0.32	2.9
n-3系脂肪酸	0.18	1.6

\*全脂肪酸／全脂質を0.9として算出

■ 主要原材料名**		
でんぷん分解物、難消化性デキストリン、植物油、中鎖脂肪酸トリグリセリド(MCT)、グァーガム分解物、精製魚油、食塩、乾燥酵母、カルニチン、乳酸菌(殺菌)／カゼインNa、増粘多糖類、塩化K、乳化剤、リン酸Ca、pH調整剤、ピロリン酸Na、セルロース、カラメル色素、香料、甘味料(スクラロース)、グルコン酸銅、(一部に乳成分・大豆を含む) **詳細は製品パッケージをご覧ください。		

- 保管、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。
  - 静脈内等へは絶対に注入しないでください。**
  - 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。
  - 水分管理、電解質および亜鉛・銅等の微量元素の補給量に配慮して使用してください。
  - 使用開始時は、腹部症状等に注意しながら使用してください。
  - 容器が落下・衝撃等により破損しますと、無菌性が損なわれます。取り扱いには十分注意してください。
  - 容器は衛生的にお取り扱いください。
  - 容器に漏れ・膨脹等がみられるものおよび容器の破損しているものは使用しないでください。
  - 原料由来の成分の沈澱、あるいは白色の浮遊物(脂肪)が認められる場合もありますが、品質には問題ありません。**開封前によく振ってからご使用ください。**
  - 開封時に内容物の色・臭い・味に異常があるものおよび固まっているものは使用しないでください。
  - 沈澱・凝固の原因となりますので、本品に果汁等の酸性物質や多量の塩類等を混合しないでください。
  - 電子レンジで加熱しないでください。加熱する場合は、未開封のままポリ袋に入れ、お湯(約60℃)で体温温度を目安に温めてください。長時間または繰り返しの加熱は、風味劣化・褐色化・沈澱等の原因となりますので避けてください。
  - 開封後に全量使用しない場合には、直ちに冷蔵庫に保管し、その日のうちに使用してください。
  - 室温で保存できますが、おいしさを保つために冷暗所での保管をおすすめします。
  - 光が当たる場所や、高温な場所、凍結するような場所で保管しますと、風味や栄養成分等の劣化および性状変化が認められる場合があります。
  - 銅は、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。
  - 1日当たり、わのか0.6は1500ml(900kcal)、わのか0.8は1125ml(900kcal)を目安にお使いください。
  - 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。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。
  - カルニチンの摂り過ぎに注意してください。厚生労働省の通知によると、米国ではカルニチンの許容一日摂取量は体重1kg当たり20mgと評価されています。
  - 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。

- アセブバッグについての注意
- 容器は使い捨てです。繰り返しの使用は避けてください。
  - 容器の上に重い物をのせたり、重ね置きすると、容器が破損するおそれがあります。
  - 注出口のキャップは、開栓後、栓として再利用できませんので廃棄してください。
  - 容器本体部分をつかむと内容物が噴き出しますので、開封後も容器と注出口の接合部分(固い部分)を持ってお取り扱いください。

■ 主要脂肪酸組成 (参考値)	
脂肪酸	%
カプリル酸 (C 8 : 0)	24.1
カプリン酸 (C 10 : 0)	8.7
パルミチン酸 (C 16 : 0)	7.0
ステアリン酸 (C 18 : 0)	4.2
オレイン酸 (C 18 : 1)	33.9
リノール酸 (C 18 : 2 n-6)	14.2
α-リノレン酸 (C 18 : 3 n-3)	4.6
エイコサペンタエン酸 (C 20 : 5 n-3)	0.7
ドコサヘキサエン酸 (C 22 : 6 n-3)	2.6
合計	100.0

■ 特性値	
アミノ酸スコア	100
フィッシャー比(BCAA/AAA)	2.8
non protein kcal/N*	131

●BCAA(分岐鎖アミノ酸)：イソロイシン、ロイシン、バリン●AAA(芳香族アミノ酸)：フェニルアラニン、チロシン●フィッシャー比：分岐鎖アミノ酸／芳香族アミノ酸のモル比  
\*窒素-たんばく質換算係数を6.25として算出

■ 標準物性値		
	わのか0.6	わのか0.8
浸透圧 (mOsm/kg H <sub>2</sub> O)	230	320
(mOsm/l)	210	280
pH (20℃)	6.8	6.8
比重 (20℃)	1.05	1.06
粘度 (mPa・s,20℃,6rpm)	15	15



つながりから始める、  
粘度可変型流動食による安らぎを

粘度可変型流動食

わのか 和の奏

日本で生まれた、酸で物性を変える  
液状・ゲル状の2つの特性を持ち合わせた  
新しい粘度可変型流動食です。

栄養機能食品(銅)  
食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



0.6kcal/ml



0.8kcal/ml



粘度可変型  
流動食

# わのか 和の奏



- ペクチンとカゼインの配合による  
ダブルの増粘サポート
- 長期でも使用できる栄養バランス&  
加水タイプのダブルの充実サポート
- 食物繊維とシールド乳酸菌®による  
ダブルの腸内環境サポート

## 「わのか〈和の奏〉」に込めた想い

「わのか」という名前には、日本（和）で生まれた流動食として、酸と混ぜることで独自の物性を奏でる（奏）特性により、患者様や医療従事者の皆様に貢献したいという思いが込められています。

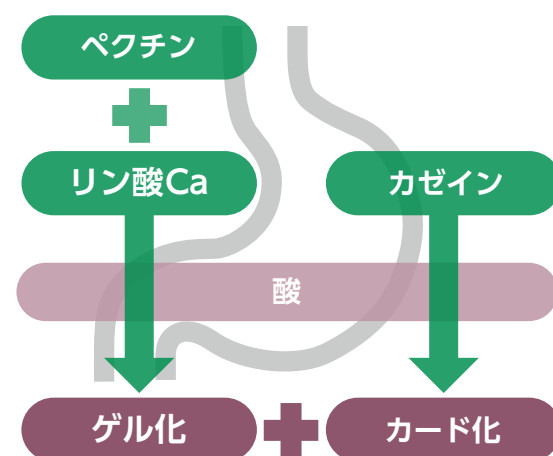
また、パッケージデザインには、患者様やご家族、そして医療従事者の皆様の心が少しでも穏やかになるよう、病室に咲く草木や一輪の花をイメージしました。

「わのか」が和の心で人と人をつなぎ、安らぎと癒しをそっと届け、誰もが前向きな一歩を踏み出せるきっかけとなることを心から願っています。

## 酸と出会い、粘度が変わる

いつもの摂取法に、栄養素と増粘化による長期間の満足感をプラスする新提案

### ● 少ない酸で粘度上昇 ……………



■ 酸によってpHが低くなると、リン酸CaからCaイオンが遊離し、ペクチンと反応することでゲル化します。

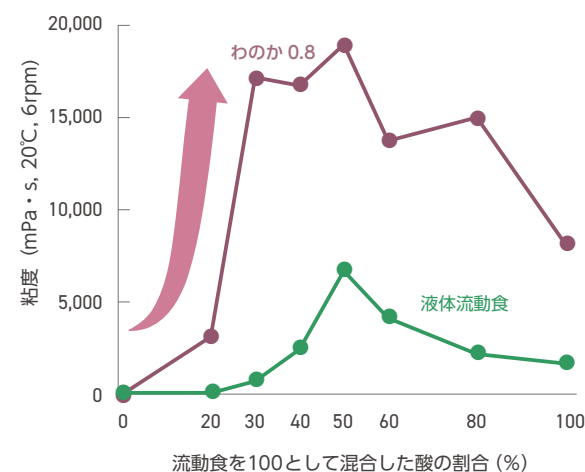
■ カゼインは酸によって、とうふのように固まり、カード化します。

■ わのかは、これら2つの機序を活かしたダブルの作用で、液体流動食でよくあるお悩みをサポートします。

※酸の量やpHによってはゲル状に変化しにくい場合があります。

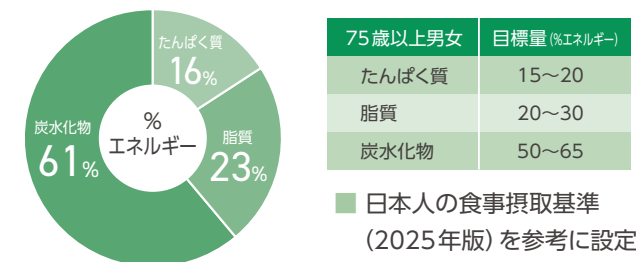


■ 酸の作用でゲル化とカード化が促進



■ 液体流動食と比べて、少ない酸でも粘度が上昇

### ● PFC比と水分 ……………



■ 日本人の食事摂取基準 (2025年版) を参考に設定

### ● たんぱく質 ……………

4.0 g/100kcal

■ 消化吸収性が良いカゼインを使用

### ● 分岐鎖アミノ酸 (BCAA) ……………

7,830 mg/900kcal (参考値)

■ たんぱく質の合成促進や分解抑制の働きがあるBCAAを配合

### ● 食物繊維 ……………

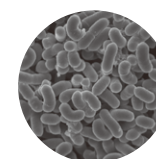
2.0 g/100kcal

■ ペクチン、グアーガム分解物 (PHGG)、難消化性デキストリンを配合

### ● シールド乳酸菌®

約 150 億個配合/900kcal

■ シールド乳酸菌®は、森永乳業が保有する数千の菌株の中から選り抜かれた、健康力をサポートする乳酸菌です。



### ● 脂質 ……………

EPA 13 mg/100kcal

DHA 50 mg/100kcal

MCT 740 mg/100kcal  
(参考値)

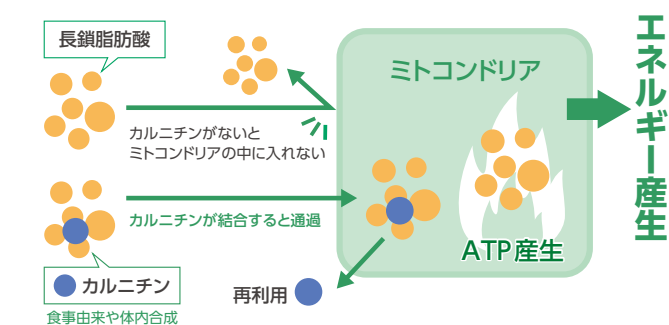
■ n-3系脂肪酸を配合 (n-3系脂肪酸:n-6系脂肪酸=1:2)

■ エネルギー産生に配慮して、中鎖脂肪酸トリグリセリド (MCT) を配合

### ● カルニチン ……………

10 mg/100kcal

#### カルニチンによる脂肪燃焼のイメージ



■ 長鎖脂肪酸のエネルギー利用に配慮して、カルニチンを配合