



鉄とり名人 Fe

栄養機能食品(鉄)

特徴

約5g (小さじ1杯) 鉄 約1mg



普段の食事
のままでOK

食事に加えて混ぜるだけ!

溶けやすい液体タイプなので、幅広い料理にご利用いただけます。料理の品数を増やさずに手軽に鉄補給ができるため、利用者様の負担になりません。

「鉄」のお悩み
これで解決!



味・臭い・色が
気にならない

胃腸に
やさしい

たんぱく質
ゼロ

- 「鉄」独特の味、臭い、色を抑えました。
- 胃腸への負担に配慮しています。
- たんぱく質が気になる方にも対応。

ご使用方法

調理時または、調理後に本品を入れ、よく混ぜてお召し上がり下さい。
約5g（小さじ1杯）で約1mgの鉄が含まれます。



カレーにも

カレー1人分に対して約5～10g（小さじ1～2杯）を目安に混ぜ合わせてお召し上がり下さい。



汁ものにも

お味噌汁やお吸い物、スープ（150ml～200ml）などに対して約5～10g（小さじ1～2杯）を目安に混ぜ合わせてお召し上がり下さい。



ゼリーにも

100mlに対して約5～10g（小さじ1～2杯）を目安に材料と一緒に混ぜ合わせて固めて下さい。



お飲物にも

100mlに対して約5～10g（小さじ1～2杯）を目安に混ぜ合わせてお飲み下さい。

！ご注意

- 緑茶や紅茶などのお茶類、コーヒーについては変色することがありますので、ご注意下さい。
- 主にアクが強い野菜にご使用になりますと変色することがありますのでご注意下さい。（例：根菜類など）

その他、ハンバーグ等のおかずにも幅広くご利用いただけます。

鉄4mgを摂るには…

鉄強化の飲料・ゼリー



鉄とり名人^{Fe}は
たったこれだけ！

コスト削減

食事の負担軽減

鶏レバー約45g



日本食品標準成分表2015年版（七訂）
「にわとり 肝臓生」より算出

ほうれん草約200g



日本食品標準成分表2015年度（七訂）
「ほうれん草 葉 通年平均 生」より算出



鉄とり名人^{Fe} 小さじ4杯

- 栄養機能食品（鉄）
- 栄養素の機能について：鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。
- 1日当たりの摂取目安量：1日当たり20g（鉄として4mg）を目安に、お使い下さい。
- 調理時または、調理後に本品を入れ、よく混ぜてお召し上がり下さい。
- 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下さい。
- 1日当たりの栄養素等表示基準値（2015）（18歳以上、基準熱量2,200kcal）に占める割合：（本品20g当たり）鉄58%
- 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。

栄養成分表示（20g当たり）

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	鉄
23kcal	0g	0g	5.8g	0.01g	4.0mg

名称/鉄加工食品（調理用素材） 添加物/トレハロース、安定剤（キサンタンガム）、ピロリン酸第二鉄、pH調整剤
内容量/1000ml 賞味期間/製造後6か月 保存方法/直射日光を避け、常温または冷所で保存して下さい。

《ご注意》

- 本品は、飲料ではありません。調理用素材としてご利用下さい。●開封後は、冷蔵庫に保存し、お早めにご利用下さい。
- 注ぎ口に白い結晶がつくことがあります。原料の一部ですので、品質上問題はありません。
- 長期間静置されますと沈殿することがありますので、よく振ってからお使い下さい。



販売者

林兼産業株式会社

〒750-8608 山口県下関市大和町二丁目4番8号