

サンエットK2、リカバリーK5

こちらは、**日本初の栄養投与システム！**

『テトラ・プリズマ[®]ボトル』 & 『バックテイル経腸栄養セット』



たんぱく質3.8g/100kcalたんぱく質5.0g/100kcal

◆経管栄養管理上のトラブルに 配慮した栄養組成に設計しました。

話題のコラーゲン加水分解物

コラーゲンペプチド10,000mg (10g) 配合 (1,000kcal当たり)

乳酸菌「E.フェカリス」を加熱殺菌菌体で

6,000億個配合 (1,000kcal当たり)

脂質のエネルギー代謝に必要な

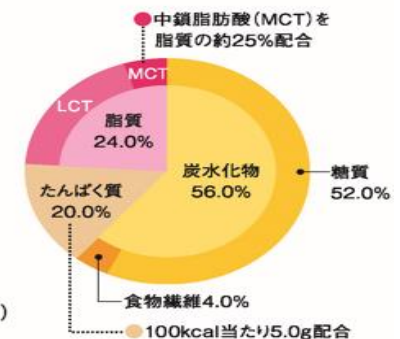
L-カルニチン200mg配合 (1,000kcal当たり)

糖質の20%にパラチノースを配合

ガラクトオリゴ糖2.0g、

グアガム分解物15.0g配合 (1,000kcal当たり)

酸性下でも乳化が壊れにくい卵黄レシチンによる乳化力を利用



新発売

粘度可変型とろみ状流動食

Be Solid

リカバリー ニュートリート【ビーソリッド】



とろみ状流動食の課題を解決し、栄養組成もパワーアップ！

- ☑ 使いやすい“とろみ状流動食” 粘度3,000mPa・s (12rpm)
6,000mPa・s (6rpm)*
- ☑ 酸性下で増粘 酸性下で半固形状に粘度が変わります
- ☑ コラーゲンペプチド11,700mg (11.7g) 配合 (900kcal当たり)
- ☑ 乳酸菌「E.フェカリス」を加熱殺菌菌体で6,000億個配合 (900kcal当たり)
- ☑ キャラメルココア風味

※B型粘度計による自社測定結果(分析例)

担当者

都道府県	エリア	名前	連絡先	
茨城県	全域	菅原裕介	090-1569-8446	

菅原 裕介

営業本部
営業部 関東エリア
給食用特殊料理専門調理師
090-1569-8446

ニュートリー株式会社

東京支店 / 104-0033 東京都中央区新川2-1-5 THE WALL 4F
TEL 03-3206-0107(代) FAX 03-3206-0108
E-mail sugawara_yusuke@nutri.co.jp URL <http://www.nutri.co.jp>



NÜTRi:

菅原 裕介

営業本部 営業部

NÜTRi:

ニュートリー株式会社

mobile 090-1569-8446
E-mail sugawara_yusuke@nutri.co.jp
URL <https://www.nutri.co.jp>

もっとあなたと繋がりたい

LINE WORKS

QRコードを読み取るか
ID「sugawara_yusuke@nutri」で
検索してください。

