



2007年2月26日

株式会社 三和化学研究所  
代表取締役社長 山本一雄

### 高カロリー液状総合栄養食「リカバリー®1.5」を新発売

株式会社三和化学研究所（本社／名古屋、社長／山本一雄、スズケングループ）は、大豆たんぱく質を主体とした 1.5kcal/mlの高カロリー液状総合栄養食「リカバリー®1.5」を、2007年2月28日より新発売いたしますのでお知らせいたします。

「リカバリー®1.5」は、国内唯一大豆たんぱく質を主体とした液状総合栄養食です。たんぱく質・脂質・糖質・食物繊維・微量元素など日本人の食事摂取基準を参考に、総合的にバランスよく調製されております。口当たりがよく、1.5kcal/1mlに調製してあるので、①摂取時間を短縮したい、②高カロリーを摂取したい、③摂取する水分量を少なく抑えたい、という方々のニーズにお応えした高カロリー濃厚流動食です。

大豆は植物性たんぱくの代表的な食材料で、最近ではヘルシー指向からその価値が見直されております。微量元素、オリゴ糖、イソフラボンなどの成分も含み、生活習慣病の一因とも云われる欧米化した食生活の是正に役立つ食材といわれております。

濃厚流動食の市場は年間 460 億円といわれており、毎年 7～10%の率で拡大しております。その中でも日本静脈経腸栄養学会の 2004 年の調査で、高カロリー濃厚流動食への必要性が 2002 年調査時に比較すると 24.4%も増加していると発表されております。医療や介護の現場においては、患者さんなどの QOL を考えた栄養管理がますます重要になってきております。

#### 【製品の特長】

- ① 大豆たんぱく質が多く含まれております。（大豆たんぱく質：乳たんぱく質＝5：3）
- ② 少量で高カロリーを摂取できます。（1.5kcal/1ml）
- ③ 脂質に、エネルギー効率に優れたMCT（中鎖脂肪）とEPAリッチ魚油を配合しています。
- ④ 大豆由来の大豆オリゴ糖と水溶性食物繊維難消化性デキストリンを配合しています。
- ⑤ 日本人の食事摂取基準（2005年度版）に記載されている微量元素（鉄、亜鉛、銅等）を含んでいます。

記

発 売 日 : 2007 年 2 月 28 日  
希望小売価格 : 200m 1 × 24      6,300 円 (税込み)  
                  1000m 1 × 6      6,930 円 (税込み)  
販売目標 : 初年度 1 億円  
製造販売元 : 株式会社三和化学研究所  
連絡先 : 052-951-8130 (本社代表)  
URL : <http://www.sk-net.com>

お問い合わせ先  
株式会社三和化学研究所  
総務部広報室 宮原 森  
TEL03-3232-2601