

■ 介護食

※保存期間は、製造日からの期間です。商品によっては短くなる場合があります。

おいしくミキサー

出荷単位：1ケース(12袋入)
保存期間：1年6か月

飲食物、特に水分の誤嚥防止のためとろみをつけることで飲み物や食品が口の中でまとまりやすくなり、ゆっくりとどへ流れます。食べ物や飲み物に加え混ぜるだけで、適度なとろみを簡単に付けることができます。

豚肉のやわらか煮
¥167 (税込価格)
1袋：50g/87kcal



鯖の味噌煮
¥167 (税込価格)
1袋：50g/60kcal



にしんの甘露煮
¥181 (税込価格)
1袋：50g/49kcal



だし巻き卵
¥157 (税込価格)
1袋：50g/43kcal



大学いも
¥146 (税込価格)
1袋：50g/51kcal



玉子がゆ
¥171 (税込価格)
1袋：50g/41kcal



とろみ調整用食品（粘度調整食品） トロミーナ

出荷単位：1ケース(10袋入)
保存期間：2年

ダメになりにくく、無味無臭。温かいものでも、冷たいものでも混ぜるだけでとろみがつきます。

ソフトタイプ



喉への張り付き感が少ないので、スッキリとした喉ごし。はじめてとろみ剤を使用される方にもおすすめです。

レギュラータイプ



お茶、みそ汁、果汁など、同じとろみ剤の分量で同程度のとろみがつく為、病院や施設での作業が標準化しやすい。

ハイパータイプ



とろみの立ち上がりが早いです。とろみの付きにくい牛乳や流動食にもとろみがつきます。

とろみ剤の使い方

- 1.スプーン等で飲み物や汁物をかき混ぜながら本品を加えます。
- 2.水、お茶などの場合、溶かしてから2～3分でとろみがつきます。牛乳や濃厚流動食などは、とろみがつきにくいので、「2度混ぜ」しましょう。溶かしてから5～10分後に再度混ぜることで粘土が安定します。



プレミアムタイプ



ソフトタイプ・レギュラータイプの1/3、ハイパータイプの1/2の量でとろみがつく。ランニングコストが低減できます。



使用量の目安

100mlのお茶にとろみをつける場合

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会「学会分類2021(とろみ)早見表」に準じる。

粘度	とろみの強さ	段階		
		段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
高粘度	商品名(当社品)			
	トロミーナ プレミアム	0.3~0.6g	0.6~0.9g	0.9~1.4g
	トロミーナ ハイパー	0.5~1.0g	1.0~1.7g	1.7~3.0g
	トロミーナ レギュラー	0.8~1.6g	1.6~2.6g	2.6~3.7g
低粘度	トロミーナ ソフト	0.8~1.6g	1.6~2.8g	2.8~4.3g

・表の使用量は飲料や温度によって異なりますので参考としてください。
・飲み込む方には個人差があり、とろみの強さが異なりますので医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等の指導に従って使用してください。

	ソフトタイプ	レギュラータイプ	ハイパータイプ	プレミアムタイプ
原材料	デキストリン(国内製造)増粘多糖類	デキストリン(国内製造)増粘多糖類・pH調整剤	デキストリン(国内製造)増粘多糖類	デキストリン(国内製造)増粘多糖類
エネルギー(100gあたり)	275kcal(推定値)	291kcal(測定値)	290kcal(推定値)	200kcal(測定値)
出荷単位	1ケース(10袋入)	1ケース(10袋入)	1ケース(10袋入) ※2kgは5袋入	1ケース(10袋入)
1kg	¥4,082	¥4,082	¥7,538 ※2kg	¥5,378
400g	¥1,944	¥2,030	¥2,678	
2g×50本	¥1,188	¥1,274	¥1,490	

(税込価格)