

【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ヶ月

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
¥198 (税込価格)
1袋：50g/87kcal



鯖の味噌煮
¥198 (税込価格)
1袋：50g/60kcal



にしんの甘露煮
¥198 (税込価格)
1袋：50g/49kcal



だし巻卵
¥186 (税込価格)
1袋：50g/43kcal



大学いも
¥172 (税込価格)
1袋：50g/51kcal



玉子がゆ
¥181 (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

賞味期限
2年

ダマになりにくく、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。



<とろみ剤の使い方>

ソフトタイプ

出荷単位：1kg/10袋入
2kg/5袋入



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

出荷単位：1kg/10袋入
2kg/5袋入



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

出荷単位：1kg/10袋入
2kg/5袋入



とろみの立ち上がりは早いです。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。

プレミアムタイプ



出荷単位：2kg/5袋入

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。

トロっとろみ



出荷単位：2kg/5袋入

お茶やジュースのとろみ付けだけでなく、様々な食品にバランスよくとろみがつき、給食調理にも適しています。



緑茶(とろみ)



牛乳(とろみ)

(税込価格)

	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	トロっとろみ
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	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 (分析値)	295kcal (分析値)	200kcal (分析値)	313kcal (分析値)
1kg	¥4,082	¥4,082	¥7,538 ※2kg	¥5,378	¥6,710 ※2kg
400g	¥1,944	¥2,030	¥2,678		
2g×50本	¥1,188	¥1,274	¥1,490		

表示の価格は参考価格です。別途送料がかかる場合がございます。掲載商品は予告なく仕様・価格等を変更する場合がございます。