



伊藤園

東京大学
大学院医学系研究科
イートロス医学講座との
共同研究の成果を利用

とろみ付けを手間抜きに



三賞受賞



第8回
介護食品・
スマイルケア食
コンクール
審査委員長賞
受賞



2023年5月
グランプリ受賞



IAUD 国際デザイン賞 2023
医療・福祉部門 銀賞 受賞



本体価格 **400円** (税込432円)

容量 / 1L

入数 / 6本

賞味期限 / 9ヶ月



手間抜きもおいしさもかなえる とろり緑茶 4つの特長



1 とろみ付け作業が不要

はじめから「とろみ」が付いているので、そのままお飲みいただけます。

※本製品は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021「薄いとろみ」に準拠しています。



2 均質で安定したとろみ

時間が経っても、ダマにならない均質な「とろみ」を維持します。温かなくても冷たくても「薄いとろみ」を保ちます。

※温度帯により粘度変化があります。※温める際は必ず別容器に移して50°Cを上限に電子レンジで加熱してください。※電子レンジは機種により温まり方が異なりますので、加熱の際は10秒ずつ様子をみながら加熱し、よくかき混ぜながらヤケドに注意して温めてください。また、温めすぎると突然沸騰すること(突沸現象)がありますのでご注意ください。

3 おいしさのヒミツ

とろみに負けない緑茶本来の味と、時間が経っても変色しにくく、色鮮やかな緑色でおいしさをお届けします。

4 カフェイン少なめ設計

カフェインが気になる方でも、飲みやすいカフェイン少なめの商品設計です。

※「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」のせん茶浸出液比

東京大学大学院医学系研究科イートロス医学講座との共同研究の成果を利用

2020年4月に伊藤園が東京大学大学院医学系研究科に社会連携講座『イートロス医学講座』を開設し、共同研究を行っています。『イートロス医学講座』では、食べられない状態『イートロス』を予防し、早期発見・早期治療に繋げ、多くの国民が健康寿命を延伸できるように研究、教育、臨床の実践をすることを目指しています。

この課題に対して、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021の「薄いとろみ」に準拠させ、伊藤園と東京大学大学院医学系研究科イートロス医学講座との共同研究の成果を利用して、伊藤園が開発した製品がこの「伊藤園とろり緑茶」です。いつでも・どこでも・誰でも飲めるおいしさをぜひご賞味ください。



星和人 教授

- ・博士(医学)(東京大学)
- ・東京大学大学院 外科学専攻 感覚・運動機能医学講座 口腔顎顔面外科



米永一理 特任准教授

- ・博士(医学)(東京大学)
- ・東京大学大学院医学系研究科 イートロス医学講座

お問い合わせは

詳しくは **伊藤園 とろり緑茶**

QRコードからも
アクセスできます



<https://www.itoen.jp/torori/>