

粘度調整食品

トロツとろみ®



- ❖ ゼロベース開発により
優れたコストパフォーマンスを実現しました。
- ❖ 牛乳／乳製品や味噌汁にも
とろみがつきやすい仕様です。
- ❖ とろみの立ち上がりが早いため
調理の作業時間が短縮できます。

お茶やジュースだけでなく
様々な食品にバランスよくとろみがつくため給食調理に適しています。



トロツとろみ 各食品100ml当たりの使用量の目安

「薄い／中間／濃いとろみ」の基準

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。

	薄いとろみ／ フレンチドレッシング状	中間のとろみ／ とんかつソース状	濃いとろみ／ ケチャップ状
お茶(緑茶)	0.8g	1.7g	2.6g
牛乳／乳製品	1.1g	1.9g	2.6g
味噌汁／スープ	1.3g	2.0g	2.9g
オレンジジュース	0.9g	1.8g	2.5g
水(真水)	0.8g	2.6g	5.0g

※ 水(真水)には、多めの添加が必要です。

※ 牛乳や味噌汁等は、攪拌後に5分程度置き、再度よくかき混ぜてください。

栄養成分表示 100g当たり

エネルギー	313kcal
たんばく質	0.3g
脂 質	0.1g
炭 水 化 物	91.6g
-糖 質	64.3g
-食物繊維	27.3g
食塩相当量	2.57g

商品名／内容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限
トロツとろみ 2Kg	4942223251059	5袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年

ご使用方法

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. 溶かしてから2～5分でとろみがつきます。



- ・熱いお茶やスープ等は、45℃程度まで下がる粘度が増していきます。
- ・とろみが強すぎたら、同じ飲料を加えてよくかき混ぜます。弱い場合は、同じ飲料で強いとろみをつくり混ぜ合わせてください。
- ・乳製品等、とろみがつきにくい場合は、5分おいて2度混ぜしましょう。

分散性が良く

粘度の安定性が良い

スッキリとしたのど越し

トロミーナ

TROMIENA

シリーズのご紹介

ダマになりにくい

トロミーナ ソフトタイプ

喉への張り付き感が少ないので、はじめてとろみ剤をご使用される方にもおすすめです。

消費者庁 特別用途食品
(えん下困難者用食品)
申請 準備中



使うものを選ばない

トロミーナ レギュラータイプ

お茶、味噌汁、果汁等、同じ分量のとろみ剤で同程度のとろみがつく仕様ですので、施設の作業工程を標準化しやすいです。

消費者庁 特別用途食品
(えん下困難者用食品)



牛乳や濃厚流動食にも

トロミーナ ハイパータイプ

パワータイプのため、一般的なとろみ剤より約2割少ない量でとろみがつきます。牛乳や濃厚流動食にも使えます。(当社比)

消費者庁 特別用途食品
(えん下困難者用食品)



コスト低減に

トロミーナ プレミアムタイプ

一般的なとろみ剤の1/3、パワータイプの1/2の量でとろみがつきますので、ランニングコストが低減できます。(当社比)



使用上の注意

- 飲み込む力には個人差があり、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ご使用ください。
- 品質には万全を期しておりますが、開封時に内容物の色、におい、味に異常がみられる場合は使用しないでください。
- 開封後は密封して室温で保存し、冷蔵庫での保存は避けてお早めにご使用ください。
- 介護や介助の必要な方や、お子様の手の届かないところに保管してください。
- のどに詰まるおそれがありますので、本品を粉のまま絶対に食べないでください。
- 本品を一度に大量に加えると、ダマが生じることがあります。ダマがある場合は取り除いてください。

とろみ剤、ゼリー調整食品についてのご質問や商品トライアルのご相談など、電話、メール、ホームページよりお気軽にお問い合わせください。

株式会社ウエルハーモニー

〒670-0802 兵庫県姫路市砥堀565番地

TEL 079-264-5534

<https://www.wellharmony.co.jp>

