

あなたにぴったりの
 とろみ剤が見つかります
 粘度調整食品
トロミーナ
 TROMIENA

とろみ剤は、
 飲み物や汁物にとろみをつけ、
 喉を流れるスピードを緩やかにします。
 高齢や障害により食事に不安のある方
 をやさしくサポートします。



ダマになりにくく、
 すっきりと飲みやすい

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
 お勧めです。

特別用途食品 申請中

作るものによって
 入れる量を変えなくてよい

トロミーナ
 レギュラータイプ



お茶、味噌汁、果汁等、同じとろみ剤の分量
 で同程度のとろみがつきますので、病院や
 施設での作業を標準化しやすい。

特別用途食品

パワータイプなので、
 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、とろみの立ち上がり
 が早く作業効率が高まります。とろみがつき
 にくい牛乳や流動食にもとろみがつきます。

特別用途食品 申請中

つかう量を削減！
 コスト低減に

トロミーナ
 プレミアムタイプ



2024年春
 パッケージ変更

一般的なとろみ剤(※1)の1/3、パワータイ
 プ(※2)の1/2の量でとろみがつき、ランニ
 ングコストが低減できます。

※1 当社品ではソフト/レギュラータイプ
 ※2 当社品ではハイパータイプ

1 商品規格表

商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限
トロミーナ ソフトタイプ 1Kg	4942223251103	10袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年
トロミーナ ソフトタイプ 400g	4942223251202	10袋		
トロミーナ ソフトタイプ 2g×50本	4942223251301	10袋		
トロミーナ レギュラータイプ 1Kg	4942223251400	10袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類 pH調整剤	製造より2年
トロミーナ レギュラータイプ 400g	4942223251509	10袋		
トロミーナ レギュラータイプ 2g×50本	4942223251608	10袋		
トロミーナ ハイパータイプ 2Kg	4942223250700	5袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年
トロミーナ ハイパータイプ 400g	4942223250809	10袋		
トロミーナ ハイパータイプ 2g×50本	4942223250908	10袋		
トロミーナ プレミアムタイプ 1kg	4942223251028	10袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年

2 使用量の目安

お茶100mlにとろみを付ける場合の使用量の目安

	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
トロミーナ ソフトタイプ	1.0g	2.0g	3.0g
トロミーナ レギュラータイプ	1.0g	2.0g	3.0g
トロミーナ ハイパータイプ	1.0g	1.5g	2.0g
トロミーナ プレミアムタイプ	0.5g	0.7g	1.0g

「薄い/中間/濃いとろみ」の基準は、
 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」に準ずる。

3 ご使用方法

- スプーン等での飲み物や汁物をかき混ぜながら本品を加えます。
- お茶などの場合、溶かしてから2~5分でとろみがつきはじめます。
 牛乳や流動食などは、とろみがつきにくいので、「2度混ぜ」しましょう。



ポイント

- 本品は、10℃~45℃の食品に使用することに適しています。
 熱いお茶や味噌汁等に使用する際には、とろみが弱くなること
 がありますのでとろみの程度を確認してご使用ください。
- つくったとろみが強い場合は、同じ飲料を加えてよくかき混ぜます。
 弱い場合は、粉をそのまま足さず、同じ飲料で強いとろみをつくり
 混ぜ合わせてください。
- 料理のあんかけとして使う場合は、別の容器でだし汁やスープなどに
 本品を加え、よくかき混ぜてから料理にかけてください。



4 栄養成分表示

栄養成分表示 100gあたり(推定値)※レギュラータイプ、プレミアムタイプは測定値

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	- 糖質	- 食物繊維	食塩相当量
トロミーナ ソフトタイプ	275kcal	0.4g	0g	89.4g	67.1g	22.3g	2.82g
トロミーナ レギュラータイプ	291kcal	0.5g	0.1g	83.7g	60.2g	23.5g	2.0~5.9g
トロミーナ ハイバータイプ	290kcal	0.8g	0g	89.4g	60.4g	29.0g	3.05g
トロミーナ プレミアムタイプ	200kcal	1.3g	0.1g	77.0g	20.5g	56.5g	1.0~5.7g

5 とろみ剤の様々な用途



◆全国の病院、介護施設で 高齢者の水分補給やお食事をやさしくサポートしています。

給食や宅配弁当においても高齢者にやさしいメニューが増える傾向にあることから、とろみ剤のニーズが高まっています。



キザミ食、ミキサー食に使う場合は、だし汁ととろみ剤を一緒に加えてください。

◆外食チェーン・弁当・給食レシピでの とろみ剤の特性を活かした“職人の裏技”をご紹介します。

#煮魚、あら煮を煮詰めなくても作ることができます。
テリテリ、ふっくらに仕上がリ、ドリップの防止にもなります。
ハンバーグやステーキのソースづくりにも！



#サンドウィッチや総菜パンの具の野菜から出る
ドリップがパンに移行しにくくなります。
具もパサつかず、見た目も映えます。



#野菜炒めや五目そばは、時間をおいても離水しにくくなり、
天津飯や中華料理の餡は、白濁の少ない透明な餡ができます。
また、唾液中の酵素の影響を受けにくく、とろみが長持ちします。



#シュークリームのカスタードクリームにとろみ剤を
加えることで、冷蔵庫に入れてもしっかり感が長持ちします。



#その他、寿司のジュレ、焼き鳥のタレ、アレンジ豆腐、南蛮漬けにも



片栗粉と違い、
加熱せずにとろみがつき離水しにくい。
無色透明で料理の見た目も映えます。
無味無臭で素材の風味そのままに。
唾液中の酵素の影響を受けにくく、
とろみが長持ちする。

6 ご使用上の注意

- 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>