

## 使う人・飲む人に優しい「スティックタイプ」



つけたいとろみの程度※によって  
**3種類**

※学会分類2021(とろみ)の粘度に調整



特設ページはこちら



## ●簡単に学会分類2021(とろみ)の粘度に調整できる

とろみの濃度の計算や粉の計量が不要です。コップ1杯(180~200ml)の水に1袋入れて混ぜるだけで、学会分類2021(とろみ)の粘度に調整できます。

濃度の計算・粉の計量の手間を削減

- ① コップ1杯※の水に本品1袋を入れます。 ※180~200ml
- ② スプーン等でかき混ぜてください。
- ③ 約30秒でとろみがつきはじめます。

### 学会分類2021(とろみ)

mPa·s		
薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
50~150	150~300	300~500

※「日摂食嚥下リハ会誌 25(2):135-149, 2021」または 日本摂食嚥下リハ学会 HP:https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification-2021-manual.pdf「嚥下調整食学会分類 2021」を必ずご参照ください。  
※写真はイメージです。

## ●見分けやすい3つのカラー・サイズ

スティックのカラー・サイズが違うので、入れ間違いを防止できます。



## フードケアがおすすめするとろみ調整に ちょうど良い目盛り付きコップ 「流動食コップ 小」

- ・180ml・200mlの見やすい目盛り付き(容量:300ml)
- ・口広でとろみづけに最適
- ・移しかえに便利な注ぎ口
- ・スティックタイプと同じカラーバリエーション



信濃化学工業株式会社

## 使用上の注意点

- ①適度なとろみのつよさは召し上がる方によって異なりますので、専門の医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等にご相談の上、ご使用ください。
- ②とろみのつよさは温度や時間の経過によって変化することがありますので、召し上がる前に必ずとろみの状態を確認してください。
- ③熱い飲料や食品にとろみをつけた場合、やけどをするおそれがありますので、温度を確かめてからお召し上がりください。
- ④本品を粉のまま絶対に食べないでください。のどに詰まるおそれがあります。
- ⑤本品を溶かした際にダマができた場合は取り除いてください。一度とろみがついた飲料や食品に本品をさらに加えるとダマになる場合があるのでご注意ください。
- ⑥食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- ⑦本品の食物繊維の作用により、お腹がはったりゆるくなることがあります。
- ⑧のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示に従って応急処置をしてください。
- ⑨開封後は湿気を避けて密閉保存し、お早めにご使用ください。
- ⑩製品内に水分が入ると塊が生ずることがあります。濡れた器具等が入らないようご注意ください。
- ⑪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。
- ⑫本品の使用によって、確実に誤えんを防げるものではありません。
- ⑬原料由来の黒い粒が見られますが、品質には問題ありません。



粉のまま口に入れない!

## ■栄養成分表

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	食塩相当量 g
				糖質 g	食物繊維 g		
100gあたり	307	0.5	0	64.6	23.0	1,500	3.8
薄いとろみ(2.0gあたり)	6.1	0.01	0	1.3	0.5	30	0.08
中間のとろみ(3.6gあたり)	11.1	0.02	0	2.4	0.8	54	0.14
濃いとろみ(5.8gあたり)	17.8	0.03	0	3.8	1.3	87	0.22

※その他の栄養成分は、弊社ホームページの製品情報をご確認ください。

ネオハイトロミールスリム製品ページ ▶



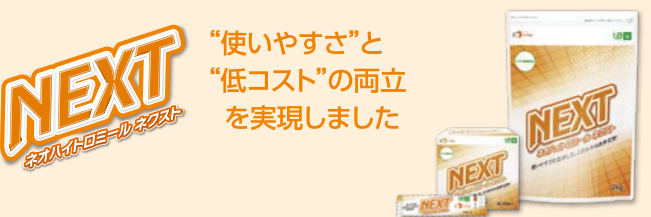
## フードケアのとろみ調整食品

### ネオハイトロミールⅢ(スリー)



求められるクオリティーと優れたバランス

### ネオハイトロミールNEXT



“使いやすさ”と“低コスト”の両立を実現しました

販売者・お問合せ先

おいしい、もちもち、ごっくん  
Omg family

株式会社 フードケア  
〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本 4-19-16 OMCビル  
TEL: 042-700-8809 [www.food-care.co.jp](http://www.food-care.co.jp)

WEBお問合せ

お取扱先

2024.09



ネオハイトロミール  
**スリム**  
Slim

手間、コスト、べたつきの軽減

- [原材料名] デキストリン(国内製造)/増粘多糖類  
[賞味期限] 製造後2年  
[保存方法] 直射日光と高温多湿を避けて保存してください。  
[荷姿] ●薄いとろみ 2.0g×60袋×20個/ケース  
●中間のとろみ 3.6g×60袋×20個/ケース  
●濃いとろみ 5.8g×60袋×20個/ケース  
●400g×12袋/ケース  
●2kg×4袋/ケース

[アレルギー(特定原材料等28品目)] 該当なし





今、とろみ調整食品に求められることは

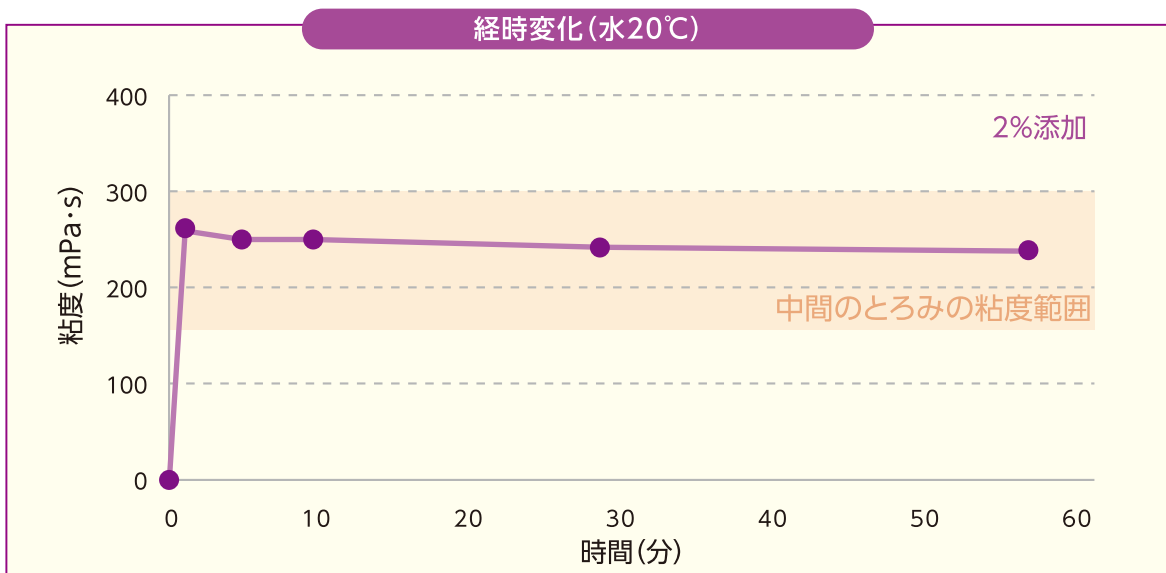
手間、コスト、べたつきの軽減

# スリム化



## スリム化その1 ▶ 手間の軽減

- ✓ 飲料に素早く沈み、分散・溶解してダマになりにくい
- ✓ とろみのつくスピードがはやい
- ✓ 時間がたってもとろみが安定



※コーンプレート型回転粘度計

つまり スリムは「**手間の軽減に貢献できる製品**」です

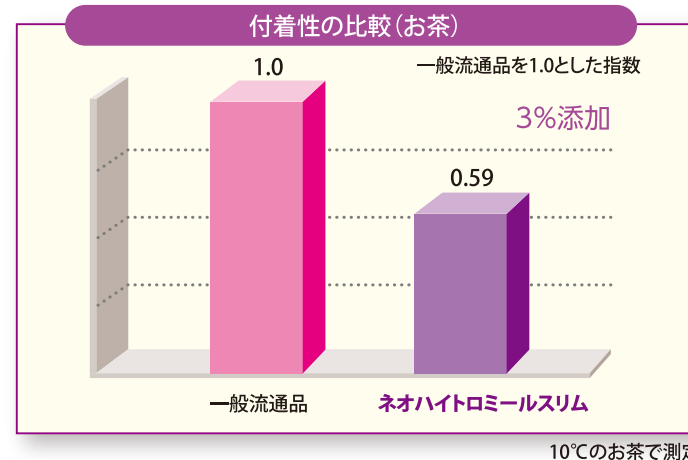
## スリム化その2 ▶ コストの軽減

- ✓ お手頃で使いやすい価格設定
- ✓ とろみのつくスピードがはやいため、入れ過ぎ防止になる

つまり スリムは「**経済的な製品**」です

## スリム化その3 ▶ べたつきの軽減

- ✓ べたつきを抑えた製品設計
- ✓ とろみの安定がはやい為、入れ過ぎによるべたつきを軽減



つまり スリムは過度のつけすぎによる「**リスクに配慮した製品**」です

## ●特別用途食品の表示許可を取得

消費者庁 特別用途食品 とろみ調整用食品 の表示許可を取得しています。

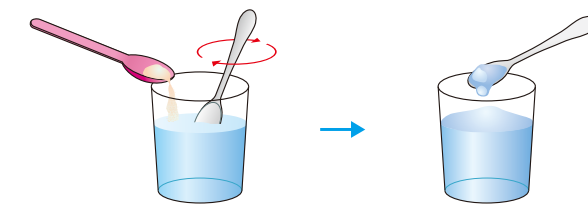


【許可表示】  
本品は、えん下を容易にし、誤えんを防ぐことを目的としたとろみ調整用食品です。

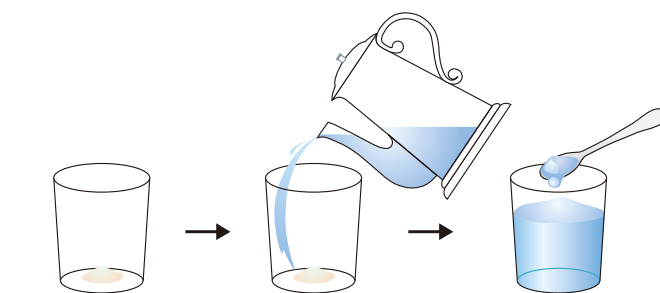


## ご使用方法

【方法1】 スプーン等で飲料をかき混ぜながら本品を入れ、20~30秒かき混ぜてください。



【方法2】 ①本品を先に乾いた容器へ入れておきます。②飲料を勢いよく注ぎます。③スプーン等で20~30秒かき混ぜてください。



牛乳・100%果汁・流動食・乳酸菌飲料など、とろみのつきにくい飲料は一度よくかき混ぜ、5~10分静置し、再度よくかき混ぜてください。

※飲料の種類や温度によって、とろみのつき方が異なります。とろみの状態をよく確認してください。

- |           |          |   |
|-----------|----------|---|
| とろみの再調整方法 | とろみが強いとき | 同じ飲料を加えて、数十秒かき混ぜれば、とろみを弱めることができます。  |
|           | とろみが弱いとき | 濃いめにとろみをつけた同じ飲料を加えてかき混ぜれば、とろみを強くすることができます。<br>※とろみをつけた後にとろみ調整食品を粉のまま加えるとダマになることがあります。 |

## ■とろみの目安 (学会分類2021(とろみ))<sup>\*1</sup>

飲料100mlに対して**1~3g程度**を目安とし、必要に応じて量を加減してご使用ください。

飲料100mlあたり使用量<sup>\*2</sup>

とろみの程度	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
水(20°C)	1.0g	2.0g	3.0g
お茶(20°C)	1.0g	1.5g	2.5g
スポーツドリンク(10°C)			
100%果汁(10°C)	1.0g	1.5g	2.0g
牛乳(10°C)			
お茶(45°C)	1.0g	2.0g	2.5g
味噌汁(45°C)			
流動食(20°C)			

<sup>\*1</sup>「日摂食嚥下リハ学会誌25(2):135-149, 2021」または「日本摂食嚥下リハ学会HP: <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>「嚥下調整学会分類2021」を必ずご参照ください。  
<sup>\*2</sup>とろみの強さは、とろみをつける食品の種類・温度によって変化することがありますので、使用量は目安としてご利用ください。