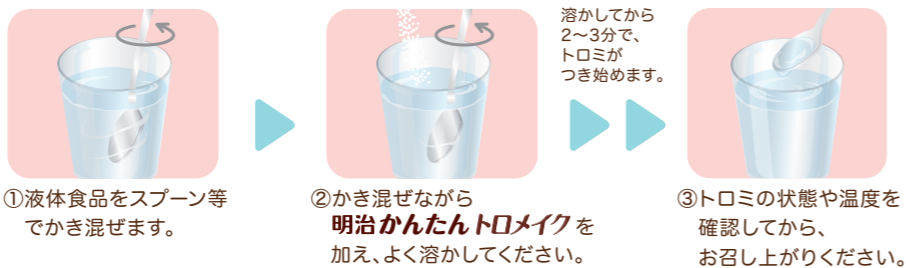


使用方法

トロミをつけるとき

スプーン1杯当たりの目安量(すりきり)		
小さじ(5ml)	中さじ(10ml)	大さじ(15ml)
約1.5g	約3g	約4.5g

※スプーンの種類やすりきり方法によって、重量は異なります。



明治かんたんトロメイクなら、かき混ぜながら加えなくてもダマがなくきれいに仕上がります。

標準的な使用量

食品	温度	使用量 各100ml当たり		
		薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
お茶	10℃	0.9g	1.6g	2.4g
お茶	45℃	1.3g	2.0g	3.0g
コーヒー	45℃	1.3g	2.0g	2.8g
オレンジジュース	10℃	1.0g	1.8g	2.2g
アイソトニック飲料	10℃	1.5g	1.9g	2.5g
味噌汁	45℃	1.3g	2.0g	2.7g
牛乳	10℃	0.9g	1.5g	2.5g
流動食	20℃	1.0g	1.5g	2.4g

この表は「嚥下調整食学会分類2021(とろみ)早見表」を一部改変したものです。表の理解に当たっては「嚥下調整食学会分類2021」の本文を必ずご参照ください。

- トロミの状態は加える食品によって変化します。牛乳や流動食等のたんぱく質の多い食品は、トロミがつくのに時間がかかります。
- トロミの状態は、温度や時間の経過、混ぜ方等によって変化することがあります。

トロミを弱くしたい場合

●トロミがついていない同じ食品で薄めることで、調整することができます。

トロミを強くしたい場合

●強めにトロミをつけた同じ食品を加えることで、調整することができます。一度トロミがついた状態で後から粉のまま本品を加えると、ダマになることがあります。

キザミ食やミキサー食等を使う場合

●キザミ食やミキサー食等を使う場合は、あらかじめトロミをつけた水やだし汁等を別で作ってから食品に加え、よくかき混ぜ、トロミがついた事を確認してから、お召し上がりください。

栄養成分		100g当たり	1包2.5g当たり
一般組成	エネルギー kcal	290	7.3
	たんぱく質 g	0.5	0.01
	脂質 g	0	0
	炭水化物 g	84.5	2.1
	糖質 g	59.6	1.5
	食物繊維 g	24.9	0.6
ミネラル	ナトリウム mg	1440	36
	食塩相当量 g	3.66	0.09
	カリウム* mg	1600	40

*参考値

原材料

デキストリン(国内製造)/増粘多糖類、pH調整剤

アレルギー表示

本品に使用する原材料に含まれるアレルギー物質(特定原材料)

乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
-	-	-	-	-	-	-

賞味期限(開封前)

製造後25ヶ月

保存上の注意

- 段ボールケースでの保存時は、2.5g×50包は9段、500gは4段、900gは5段までの積載にとどめ、上に重いものを置かないでください。
- 常温で保存できますが、直射日光を避け、高温多湿でない場所に保存してください。
- 段ボールケース開封時はカッターや先の尖ったものを使用しないでください。

使用上の注意

- ①飲み込む力には個人差がありますので、医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等に相談の上、適切に使用してください。
- ②外観や風味の異常等がある場合は使用しないでください。
- ③粉のまま絶対に召し上がらないでください。のどに詰まるおそれがあります。
- ④ダマや固まりができた場合は必ず取り除いてください。のどに詰まるおそれがあります。
- ⑤食事介助が必要な方に使用される場合は、介助者が嚥下の様子を見守ってください。
- ⑥開封時、稀に原材料に由来する酸臭や焦がしたような臭いを感じることがありますが、品質には問題ありません。
- ⑦開封後はホコリや髪の毛が入らないよう保存し、高温多湿を避け、できるだけ早めに使用してください。
- ⑧介護や介助が必要な方や、お子様の手の届かない場所に保存してください。
- ⑨濡れたスプーンを袋や容器の中に入れてください。
- ⑩本品は10℃から45℃までの温度の食品に適しています。
- ⑪添加量が増えるほどトロミが強くなります。【標準的な使用量】に記載の範囲で使用してください。
- ⑫トロミの状態は、加える食品によって変化します。牛乳や濃厚流動食等のたんぱく質の多い食品は、トロミがつくのに時間がかかりますので、よくかき混ぜ、トロミがついた事を確認してから、お召し上がりください。
- ⑬トロミの状態は、温度や時間の経過、混ぜ方等によって変化することがあります。

健康にアイデアを **meiji**

明治 **かんたんトロメイク**

とろみ調整用食品

今日も明日も変わらないトロミを...



ダマになりにくく、誰でも簡単にトロミがつけられます



2.5g×50包

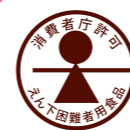


500g

らくらくBOX病院・施設用



900g



消費者庁許可 えん下困難者用食品 とろみ調整用食品

許可表示:本品(明治かんたんトロメイク)は、食事の誤えんを防ぐため、食べ物や飲み物にトロミをつける事ができるとろみ調整用食品で、えん下困難者が食事や水分を摂取する際の使用に適しています。

今日も明日も変わらないトロミを…!

Point 1

サッと分散してダマになりにくい

忙しいワタシの
心強い味方だわ♪



サッと分散して
ダマになりにくいので、
忙しい業務の中でも
トロミづけに余裕が生まれます。

誰でも簡単に
トロミがつけられるため、
トロミづけの失敗が
少なくなります。



明治かんたんトロメイクなら、
かき混ぜながら加えなくてもこんなにダマになりにくい!



水20℃ 200mlに
明治かんたんトロメイクを5g加える



15秒後にかき混ぜ開始



20秒間かき混ぜ、終了

※食品の種類や添加量等の条件により異なります。

もっと簡単!

トロミづけ

明治かんたんトロメイクは
ダマになりにくいので
こんな使用方法も!

※器に水滴が残っていると、ダマになる場合があります。



①乾いた器に明治かんたんトロメイク
を入れます。



②液体食品を勢いよく
流しこみます。



③よくかき混ぜてください。

Point 2

クリアなトロミでおいしさそのまま

- 透明感のある仕上がりです。
- 食品本来の「味・色・香り」を損ないません。

Point 3

ご自宅でも変わらないトロミづけ

- ドラッグストア・大型スーパー等でも
お買い求めいただけます。
- ご自宅でも続けてご利用いただけます。

※お取り扱い状況につきましては、店舗へご確認ください。
(500gは市販でのお取り扱いはありません。)

ダマになりにくく、誰でも簡単トロミづけ

●安定性

すばやくトロミがつき、時間が経過してもトロミの状態は変わりません



ワンポイント
トロミがつきにくい食品には
「二度混ぜ」がオススメ!

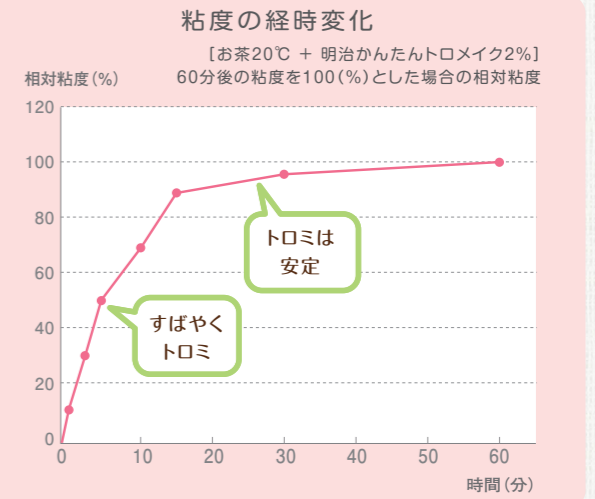
牛乳や流動食等に早くトロミをつけるには、
明治かんたんトロメイクを加えて一度かき混ぜてから
約5分後に再度よくかき混ぜると、より早くトロミが安定します。



二度混ぜなし



二度混ぜあり



B型回転粘度計 12rpm で測定

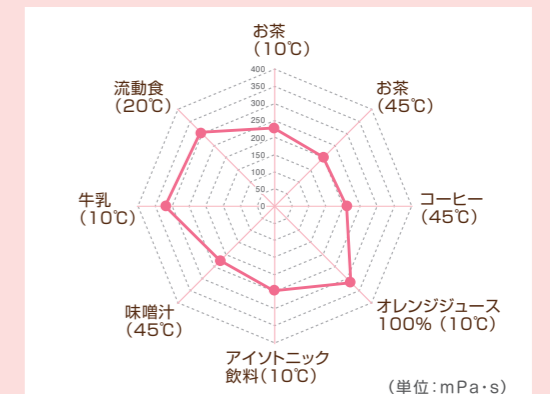
●汎用性

高い汎用性で
さまざまな食品に使用できます

食品例

- 牛乳・流動食(たんぱく質の多い食品)
- オレンジジュース
- 味噌汁
- アイソニック飲料
- コーヒー

各食品に使用した場合の粘度
[各食品 + 明治かんたんトロメイク2%]



E型回転粘度計 50sec⁻¹ で測定

らくらくBOXの特長



①らくらくBOXのポイント

らくらくポイント①

ワンタッチで開封できる。

らくらくポイント②

取り出し口が広く、使いやすい。

らくらくポイント③

倒れにくく、安定感がある。
移し替え不要でそのまま収納できる。



繰り返しお使いいただける
専用フタを別途ご用意して
おります。必要な数量をお申
し付けください。

※フタは病院・施設のみのご提供品です。