

使用量の目安							
とろみの程度※	薄いとろみ 50~150mPa・s	中間のとろみ 150~300mPa・s	濃いとろみ 300~500mPa・s	とろみの程度※	薄いとろみ 50~150mPa・s	中間のとろみ 150~300mPa・s	濃いとろみ 300~500mPa・s
	スプーンを傾けると、 すっと流れ落ちる	スプーンを傾けると、 とろとろと流れる	スプーンを傾けても、 形状がある程度保たれ 流れにくい		スプーンを傾けると、 すっと流れ落ちる	スプーンを傾けると、 とろとろと流れる	スプーンを傾けても、 形状がある程度保たれ 流れにくい
水・お茶 100mlあたり	↔ 1.0g	↔ 2.0g	↔ 3.0g (小さじ2)	2.5gスティック	↔ 1/2本	↔ 3/4本	↔ 1本
牛乳 100mlあたり	↔ 1.0g	↔ 1.5g (小さじ1)	↔ 2.5g	牛乳 100mlあたり	↔ 1/2本	↔ 2/3本	↔ 1本

※「嚥下調整食学会分類2013(とろみ)早見表」に準ずる
●計量の目安:市販の小さじ1杯分は約1.5gです。
●市販の計量スプーンは、容量にはばらつきがあることがあります。

※「嚥下調整食学会分類2013(とろみ)早見表」に準ずる

ユニバーサル
デザインフードとは?



2002年4月に発足した日本介護食品協議会では、介護食品の名称を「ユニバーサルデザインフード」とすることにしました。これは、加齢とともに「かむ力」や「飲み込み力」が弱くなった高齢者だけでなく、歯の治療などで食事が一時的に不自由な方にも食べやすいという特性を、介護食品が持っているためです。また、利用される方が食品を選ぶ際の目安となるよう「ユニバーサルデザインフード」のロゴマークを商品に表示しています。

【栄養成分表示】

	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物		灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン	鉄	食塩相当量	
					糖質	食物繊維								
トロミアップやさしいとろみ 100gあたり	308kcal	7.5g	0.6g	0.1g	88.1g	62.3g	25.8g	3.7g	1400mg	15.4mg	69.9mg	37.6mg	0.18mg	3.6g
トロミアップやさしいとろみ スティック1本(2.5g)あたり	8kcal	0.2g	0.02g	0.0g	2.2g	1.6g	0.6g	0.1g	35mg	0.4mg	1.7mg	0.9mg	0.0mg	0.1g

【規格】

商品名	トロミアップやさしいとろみ 2.5g×25本	トロミアップやさしいとろみ 300g	トロミアップやさしいとろみ 800g	トロミアップやさしいとろみ 2kg
商品写真				
原材料名	デキストリン(国内製造)/増粘多糖類、グルコン酸Na、塩化Mg			
入数	18	10	8	4
内容量	62.5g (2.5g×25本)	300g	800g	2kg
単品重量	118g	315g	840g	2,060g
単品サイズ (正面幅×奥行×高さ)	105mm×60mm×150mm	220mm×90mm×210mm	240mm×140mm×370mm	280mm×120mm×395mm
函重量	2.6kg	3.7kg	7.6kg	9.2kg
函サイズ (正面幅×奥行×高さ)	394mm×335mm×170mm	425mm×230mm×235mm	451mm×391mm×215mm	570mm×356mm×252mm
賞味期限	2年	2年	2年	2年
日清品目コード	020300	020301	020302	021158
JANコード				
ITFコード	149 02380 20300 8	149 02380 20301 5	149 02380 20302 2	149 02380 21158 4



“植物のチカラ”



消費者庁許可
とろみ調整用食品

許可表示：本品は、えん下困難者の
飲み込みを容易にするための
水分へのとろみ付けに適した食品です。

トロミアップ やさしいとろみ

特許製法で
ダマになりにくい
特許第5828962号

- 飲み物から食べ物まで **幅広く**
- **溶けやすく**ダマになりにくい
- 透明なとろみで **自然なおいしさ**



初めての方でも使いやすい



〈写真はイメージです〉

毎日使いやすい
加熱いらずで簡単・便利、まぜるだけ。



日清オイリオグループ株式会社 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号 お問い合わせ先 ☎ 03-3206-5452(ダイヤルイン)
●ホームページアドレス <https://www.nisshin-oillio.com>

2021.12

「**トロミアップ**やさしいとろみ」は、
消費者庁許可 特別用途食品 えん下困難者用食品とろみ調整用食品です。
 水分や食品にとろみをつけることに適した食品です。



とろみ調整用食品は、えん下を容易にし、誤えんを防ぐために、**液体にとろみをつける食品**です。とろみ調整用食品は、特別用途食品の1つであり、左記のマークが表示されています。

とろみ調整用食品を活用される際は、医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等と相談し、指導に沿って使用することが適当です。

出典：消費者庁 特別用途食品に関するリーフレット「とろみ調整用食品ってなに？」

**トロミアップシリーズは
 信頼のロングセラーブランド**



トロミアップやさしいとろみの特長

- 特許製法で溶けやすくダマになりにくいから、**初めての方にも使いやすい**
- 飲み物から食べ物まで加熱いらずで幅広く使える
- 透明なとろみで自然なおいしさ
- 毎日使うものだからお求めやすい価格でご提供

1 飲み物から食べ物まで幅広く

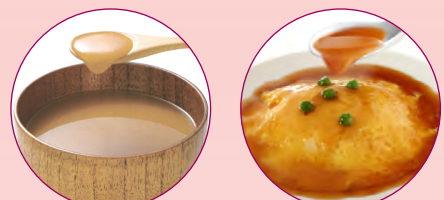
水、お茶はもちろん、味噌汁や牛乳にも使用でき、しかもとろみが長持ち。加熱しないでとろみをつけられます。あんかけやソースなど通常の料理にも便利にお使いいただけます。



水・スポーツドリンクに

お茶に

ジュースに

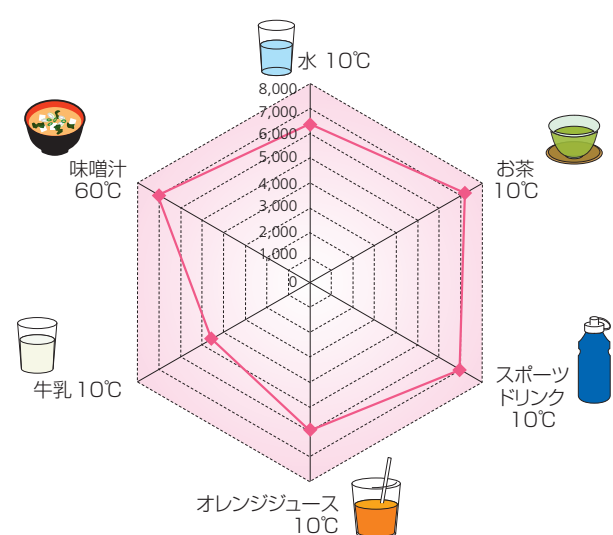


味噌汁に

あんかけやソースなど料理に

さまざまな飲み物へのとろみのつき方

(10分後、単位:mPa・s)
(添加濃度3%)



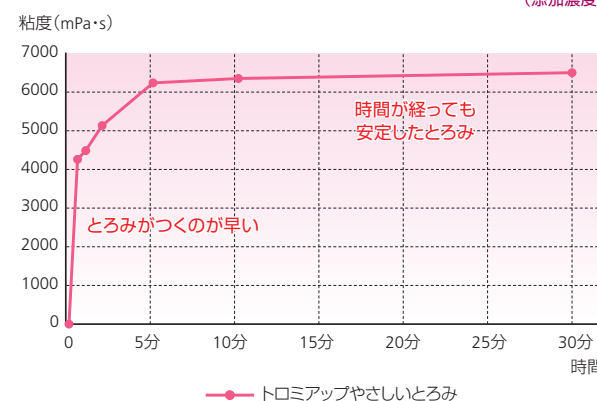
やさしいとろみ

2 溶けやすくダマになりにくい

サッと溶けやすく、ゆっくりまぜてもダマになりにくく、初めての方でも使いやすいとろみ調整食品です。

水におけるとろみのつきやすさ

(B型回転粘度計 12rpmで測定)
(添加濃度3%)



3 透明なとろみで自然なおいしさ

クリアタイプで味がしないので、おいしさそのままにとろみをつけられます。



緑茶

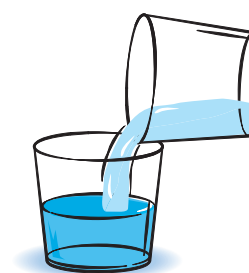
コーヒー

ミキサー食

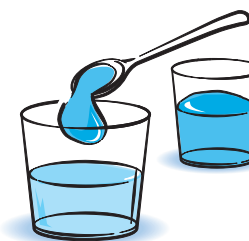
4 一度とろみがついてからでもとろみの再調整が可能

とろみがつきすぎた場合や足りない場合でも再調整ができます。フレキシブルに粘度調整が行えますので、ご利用者に合わせた最適なとろみが提供可能です。

とろみの再調整



とろみが強いとき…
 同じ飲み物を加えてかきまぜれば、とろみを薄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み物を加えてまぜれば、とろみを強くすることができます。

5 開け口が広く、使いやすい

小容量タイプも、開口部が広く、粉を取り出しやすいパッケージ設計です。

