

# 栄養士の声から生まれたトロミ剤 つるっとplus トロミ剤

- ☑ トロミが糸をひかずに固まる
- ☑ トロミのつく時間を大幅短縮
- ☑ 乳製品やジュースへの効きを強化

## 使用方法

使用量の目安 100ml 当たり  
(水とお茶の場合)



シロップ状 1.2g  
小さじ摺切り一杯弱



ヨーグルト状 1.8g  
小さじ小盛一杯



ジャム状 2.6g  
小さじ摺切り二杯弱

① 使用量の目安を参考にして、飲み物やお汁物にかき混ぜながら、トロミ剤を加えてください。

② さらに20～40秒程度、トロミがでるまでかき混ぜてください。

③ かき混ぜた後は、とろみが安定するまで数分間放置してください。とろみ状態を確認してお召し上がりください。

ミキサー食にする場合は、食べ物と一緒にミキサーにかけてください。

**万能タイプ!** 固まりにくい乳製品、スポーツドリンクでもOK!

糸をひかずにつるっと固まる。

牛乳にも!

スポーツドリンクにも!



トロミのつく時間

お水・お茶 約20秒

ジュース 約40秒

乳製品 約40秒

つるっとplus  
トロミ剤  
770g入

1ケース  
(770g×10袋)



お徳用  
5kg入

1ケース  
(5kg×1入)



原材料名/デキストリン、  
水溶性食物繊維、増粘多糖類、  
pH調整剤、乳酸カルシウム

栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー	309kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	0.1g
炭水化物	89.4g
食塩相当量	3.6g
糖質	63.8g
食物繊維	25.6g
灰分	4.5g
カルシウム	179mg
カリウム	83mg

製造元 ネイチャーライフ 株式会社  
販売者 有限会社トータル・アシスタンス・サービス  
(商品内容のお問い合わせは)  
☎ 0790-42-4228

# 給食会社10年連続採用実績品

## つるっとplusトロミ剤5kgタイプ

お徳用  
5kg入

1ケース  
(5kg×1入)

厨房用ですが  
フロアでも多く  
使われています。

米容器やタッ  
パーに移し替  
え、保存・使用  
されています。

## 業務用ですが廉価版製品ではありません

### 主原料は精製品を使用

価格を抑えるため、非精製品を採用しているものがあります。不純物が多く、そのため粘度は高いですが、灰分（ヒ素・金属等）が多く含まれる場合があります。不純物は濁りの原因にもなります。

### 使用量は1.2g/100cc

廉価品の多くが、デキストリン（でんぷん）で量をかさ上げし、2g～3g/100ccを使用の基本としています。1袋の価格は安くてもトロミ成分が薄いため、使用量が多くなり、結局割高となります。

### 低カリウムで医療に配慮

カリウム含有において、他社品のほとんどが1200mg以上/100gですが、弊社品は83mg/100gです。高齢者や医療の現場に配慮したものとなっております。

**一度、価格をお問合せください**