NEXT ネオハイトロミール ネクスト

ネオハイトロミールNEXTは“使いやすさ”と“低コスト”の両立を実現しました

[原材料名] デキストリン、増粘多糖類
[賞味期限] 製造後2年
[荷　　姿] ●3g袋×50／箱×20／ケース
●2kg袋×4／ケース
[アレルギー] 該当なし（特定原材料等27品目）

ネオハイトロミールシリーズ

ネオハイトロミールⅢ

ネオハイトロミールⅢ
TOP BALANCE

求められるクオリティーと優れたバランス

少量で素早くとろみをつけたい方には（パワータイプ）

[原材料名] デキストリン、増粘多糖類、pH調整剤
[賞味期限] 製造後2年
[荷　　姿] ●1g袋×50／箱×20／ケース
●2.5g袋×50／箱×20／ケース
●500g袋×10／ケース
●2kg袋×4／ケース

ネオハイトロミールR&E

ネオハイトロミール R&E Revolution & Economy

経済性・作業性・機能性の決定版

味を極力かえたくない方には（スタンダードタイプ）

[原材料名] デキストリン、増粘多糖類、pH調整剤
[賞味期限] 製造後2年
[荷　　姿] ●3g袋×50／箱×20／ケース
●400g袋×12／ケース
●2kg袋×4／ケース

ネオハイトロミールスリム

ネオハイトロミール スリム Slim

今、とろみ調整食品に求められることはスリム化です。

とろみのつけすぎが気になる方には（マイルドタイプ）

[原材料名] デキストリン、増粘多糖類
[賞味期限] 製造後2年
[荷　　姿] ●3g袋×50／箱×20／ケース
●400g袋×12／ケース
●2kg袋×4／ケース

使用上の注意点

●のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示にしたがって応急処置をしてください。
①適切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、必要に応じて専門の医師、栄養士等にご相談の上、適切にご使用ください。
②本製品を粉のままで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。
③本製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食品や飲料に本製品をさらに加えるとダマになる場合がありますのでご注意ください。
④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。
⑤熱い食品や飲料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。
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本製品の使用によって、飲食物が誤って気管に入ること（誤嚥）を確実に防げるものではありません。
⑧本製品の食物繊維の作用により、お腹がはったりゆるくなったりすることがあります。
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介護や介助が必要な方や、お子様の手の届かないところに保管してください。

粉のまま口に入れない！

■栄養成分表

商品名		エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg	鉄 mg	食塩相当量 g
						糖質 g	食物繊維 g						
ネオハイトロミールNEXT	100gあたり	312	6.8	0.8	0.3	64.4	24.3	851	250	341	34	0.4	2.2
	3gあたり	9	0.2	0.02	0.01	1.9	0.7	26	8	10	1	0.01	0.1

販売者・お問合せ先
おいしい、もぐもぐ、ごっくん Omg family
“ケア食品”で毎日を美味しく foodcare JAPAN
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 OMG（オーエムジー）ビル
(代表) TEL: 042-700-0555　FAX: 042-700-7444　www.food-care.co.jp

お取扱い先

180718

おいしい、もぐもぐ、ごっくん foodcare JAPAN

とろみ調整食品

NEXT ネオハイトロミール ネクスト

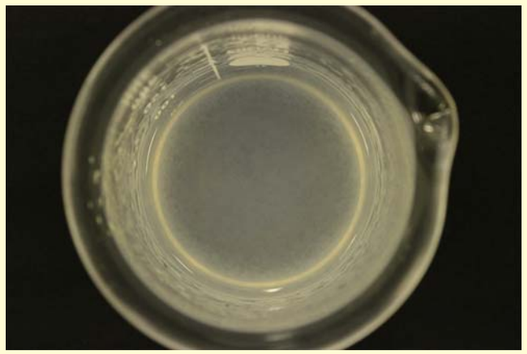
使いやすさを追求した、こだわりの次世代型！

NEXT ネオハイトロミール ネクスト

使いやすさを追求した、こだわりの次世代型!

ネオハイトロミールNEXTは“使いやすさ”と“低コスト”の両立を実現しました

NEXT 1 使いやすさを追求し、ダマになりにくいとろみ調整食品に仕上げました



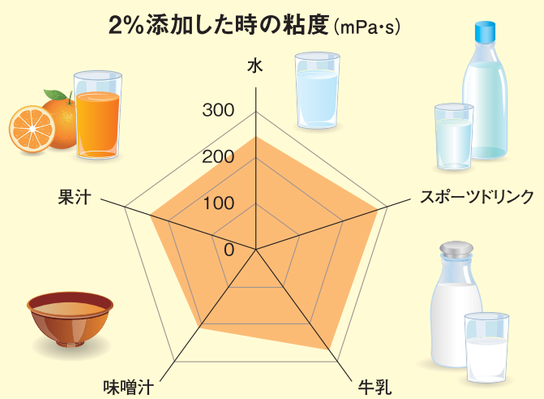
ダマになりやすい温かい飲料にもきれいに溶けます!

とろみ調整食品は、温かい飲料に混ぜるとダマになりやすいのですが、ネオハイトロミールNEXTは、温かい飲料に入れてもきれいに溶けます。
冷たい飲料にも、もちろんきれいに溶けます。

※写真は、お湯(65℃)に2%添加し、3秒置いてから10秒間かき混ぜた時の様子です。

NEXT 2 お茶やスポーツドリンク、牛乳、味噌汁にもしっかりとろみがつきます

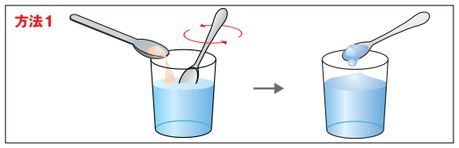
2%添加した時の粘度(mPa·s)



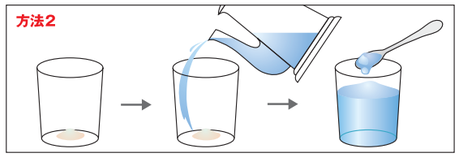
※コーン・プレート型回転粘度計(20℃、50sec⁻¹)で測定

とろみのつけ方

[方法1]
飲み物をかき混ぜながら、少しずつネオハイトロミールNEXTを加えてください。



[方法2]
①ネオハイトロミールNEXTを先に乾いた容器へ入れておきます。
②ある程度の水流で飲料を流しいれます。



牛乳・スポーツドリンク・果汁飲料・濃厚流動食など、とろみのつきにくい飲み物は一度、よくかき混ぜ、5〜10分置き、再度よくかき混ぜてください。　※とろみをつける飲料により、時間が異なります。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** 同じ飲み物を加えて、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み物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。

※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

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。

とろみの強さ	+	++	+++
かたさの目安(N/m²)	〜200	200〜400	400〜700
とろみのイメージ	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
水・お茶(20℃)	1g	2g	3g
水・お茶(65℃)	1g	2.5g	4g
スポーツドリンク(10℃)	1g	2.5g	3.5g
牛乳(10℃)	1g	1.5g	2.5g
味噌汁(65℃)	1g	1.5g	2.5g
100%果汁(10℃)	1g	1.5g	2.0g

日本介護食品協議会「とろみの目安」統一表示による　　(各種飲料100mlあたり使用量)

【参考①】
計量スプーンすりきり1杯の目安重量

計量スプーン	重　量
2.5ccさじ	約0.9g
5ccさじ	約1.7g
10ccさじ	約3.4g

【参考②】日本介護食協議会「とろみの目安」統一表示と「学会分類2013(とろみ)」との対応(水の場合)※

[とろみの目安]

かたさの目安(N/m²)	〜200	200〜400	400〜700
とろみのイメージ	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状

[学会分類2013(とろみ)]

粘度(mPa·s)	50〜150	150〜300	300〜500
◆学会分類2013(とろみ)早見表より	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

※「UDFとろみの目安」と「学会分類2013(とろみ)」の対応性:FOOD STYLE21 Vol.18 No.9 2014参考
◆日本摂食嚥下リハビリテーション学会が作成した「学会分類2013(とろみ早見表)」との対応イメージです。
学会分類2013については学会ホームページに掲載の本文も必ずご参照ください。
※飲み込みの程度や状態は人それぞれです。医療機関の専門家にご相談ください。