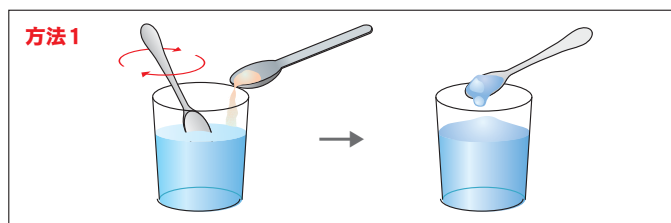
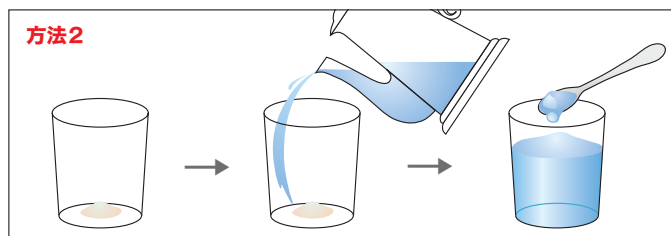


ご使用方法

1 **【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スリムを加えてください。



2 **【方法2】**
①ネオハイトロミールスリムを先に乾いた容器に
入れておきます。
②ある程度の水流で飲料を流し入れます。



3 牛乳・スポーツドリンク・果汁飲料・濃厚流動食品など、とろみのつきにくい飲み物は一度、よくかき混ぜ、数分～10分置き、再度よくかき混ぜてください。
※とろみをつける物により、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 ① 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 ② 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メになることがあります。

フードケアのとろみ調整食品

ネオハイトロミールⅢ
求められるクオリティと優れたバランス

原材料名：デキストリン(国内製造) / 増粘多糖類、乳酸カルシウム
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
経済性・作業性・機能性の決定版

原材料名：デキストリン(国内製造) / 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NEXT
“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(米国製造) / 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

使用上の注意

●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、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る場合があります。
- ⑨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。
- ⑩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。
- ⑪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スリム	100gあたり	307	7.8	0.5	0	64.9	22.7	1500	31	250	58	0.3	3.8
	3gあたり	9	0.2	0.02	0	1.9	0.7	45	1	8	2	0.01	0.1

販売者・お問合せ先 **おいしい、もくもく、ごっくん**
foodcare JAPAN
Omig 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 OMIビル
 (代表) TEL: 042-700-0555 FAX: 042-700-7444 www.food-care.co.jp

お取り扱い先



とろみ調整食品



今、とろみ調整食品に
求められることはスリム化です。

手間、コスト、べたつきの軽減





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

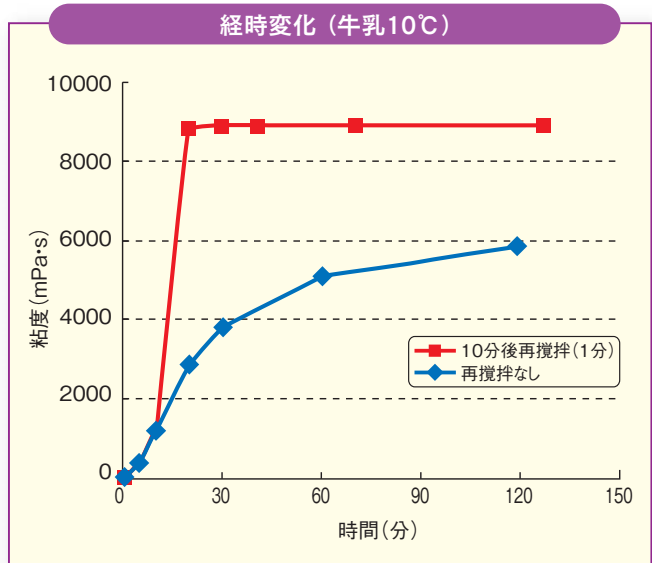
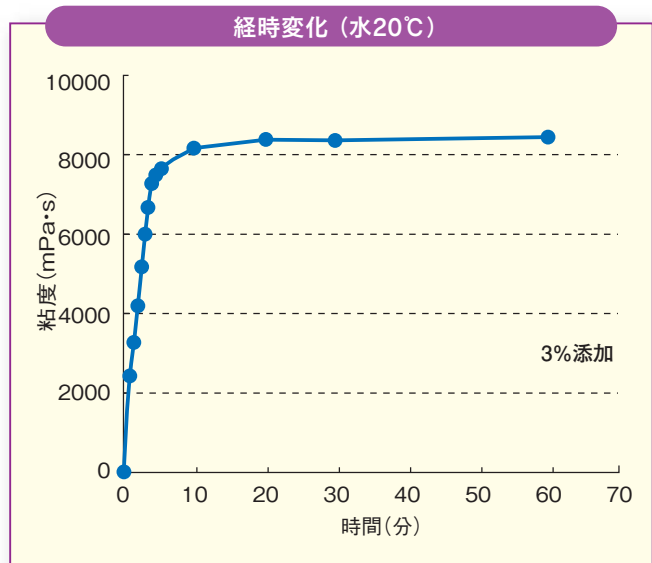
スリム化

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
荷姿：
●3g袋×50/箱×20/ケース
●400g袋×12/ケース
●2kg袋×4/ケース



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早い
- ✓ 時間がたってもとろみが安定



※当社測定条件B型回転粘度計12rpm

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
- ✓ 経費削減に役立つ

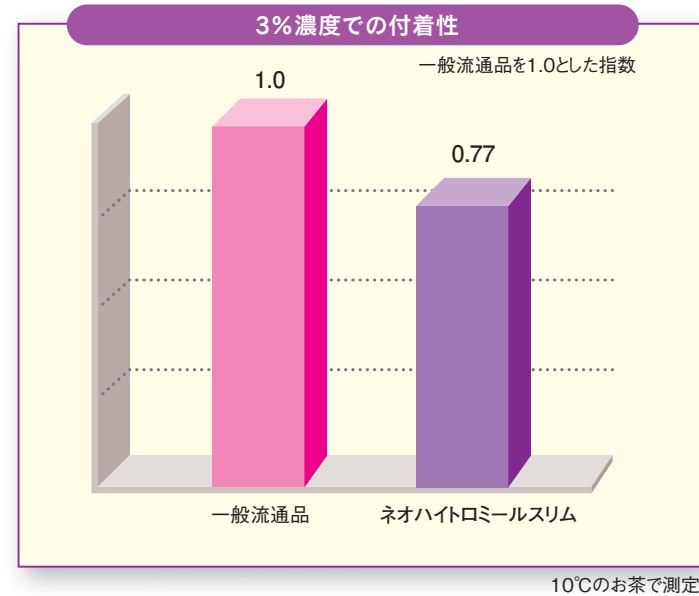
一般流通に比べて **コストダウン*** **20%**

※同じ濃度で使った場合

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
- ✓ とろみの安定が早い為、入れ過ぎによるべたつきを軽減



10°Cのお茶で測定

つまり スリムは **過度のべたつきによる「リスクに配慮した製品」** です

とろみの目安 (各種飲料100mlあたり使用量)

とろみの強さ	++++	+++	++	
かたさの目安 (N/m ²)	~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	
使用量の目安	水(20°C)	1g	2g	3g
	お茶(10°C)	1g	2g	3g
	牛乳(10°C)	1g	2g	3g
	100%果汁(10°C)	1g	2g	3g

●日本介護食品協議会「とろみの目安」統一表示による
●牛乳や果汁飲料は、5~10分後にもう一度かき混ぜてください

【参考】日本介護食品協議会「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/m ²)	~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を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。