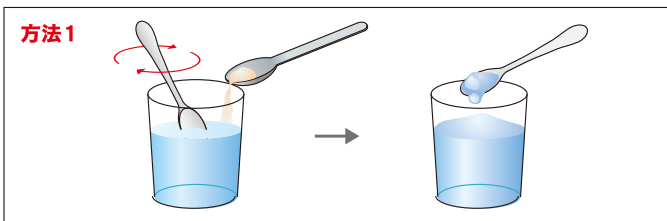


ご使用方法

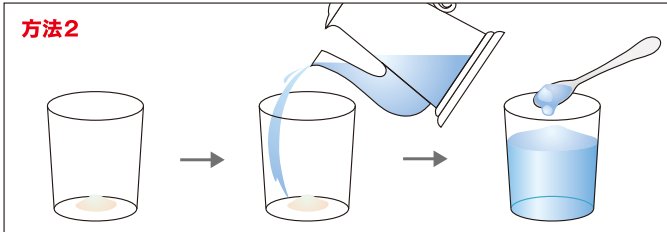
1

【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R&Eを加えてください。



2

【方法2】
①ネオハイトロミールR&E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、スプーン等で
かき混ぜてください。



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

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ーと
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スリム

今、とろみ調整食品に
求められることは
スリム化です

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

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、お腹のはったりゆるくなることがあります。
- ⑨製品内に水分が入ると塊が生じることがあります。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		灰分 g	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R&E	100gあたり	313	4.5	0.5	0.3	62.8	28.7	3.2	698	734	197	39	0.3	1.8
	3gあたり	9	0.1	0.02	0.01	1.9	0.9	0.1	21	22	6	1	0.01	0.1

販売者・お問合せ先

おいしい、もくもく、ごっくん

“ケア食品”で毎日を美味しく
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 OMGビル
(代表) TEL: 042-700-0555 FAX: 042-700-7444 www.food-care.co.jp

お取扱い先

fC foodcare
JAPAN

とろみ調整食品

JAPITAL FOODS

ネオハイトロミール

R&E

Revolution & Economy

明日へ続けたい
新しい“便利”が生まれました。





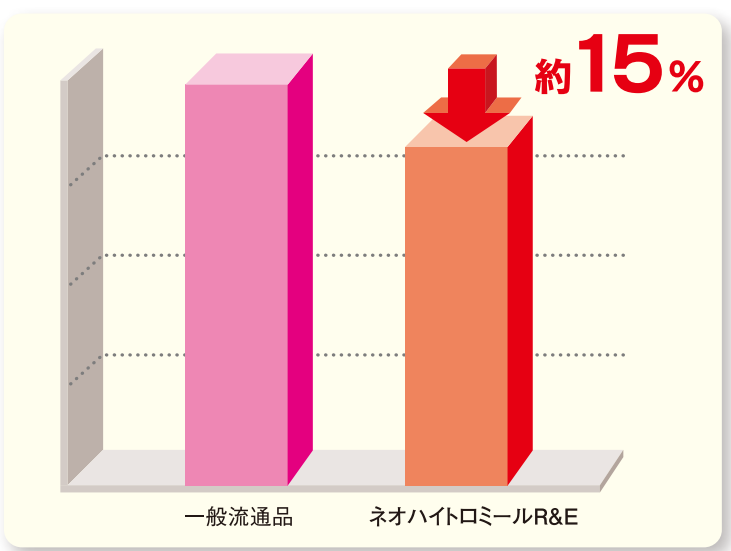
経済性・作業性・機能性の決定版 さらに嬉しい、ワンランク上の溶けやすさ

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



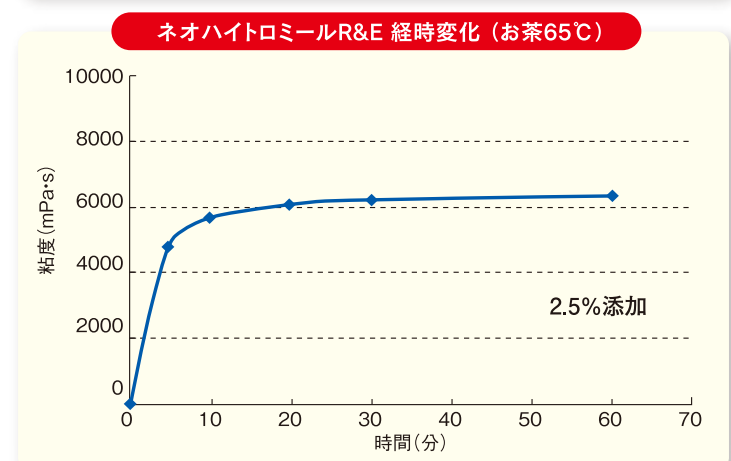
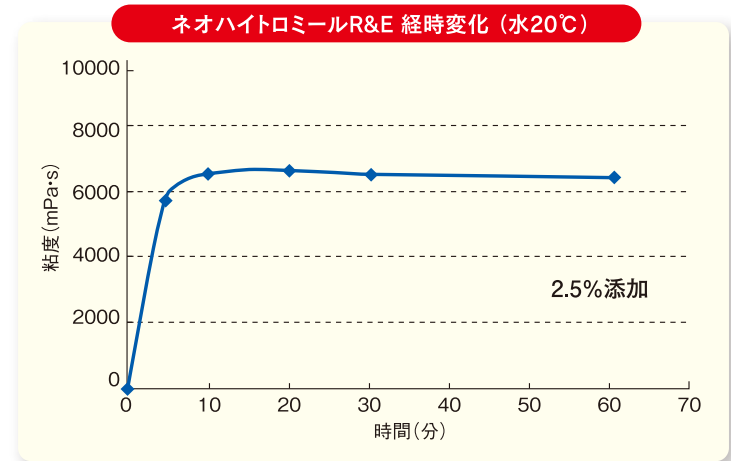
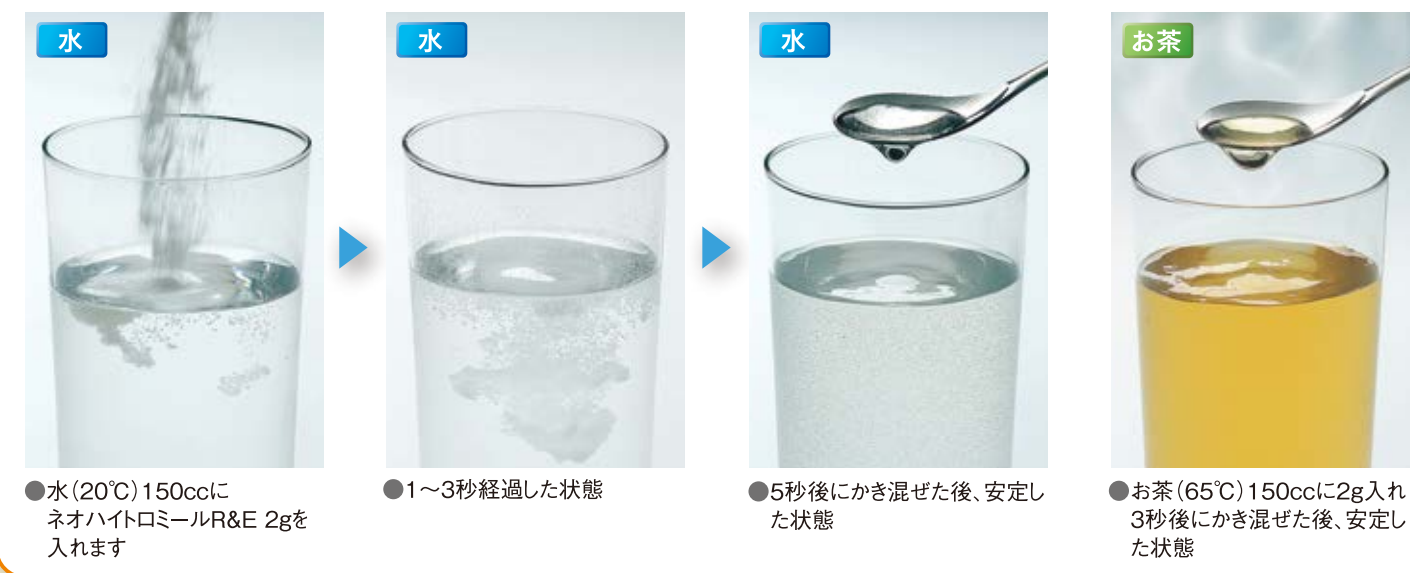
経済性

- ▶ 優れたコストパフォーマンスで経済的なニーズにお応えします！
 - グラム当たりの単価を約15%もダウン



作業性

- ▶ 介護の手間を軽減します！
 - 素早く分散してダマになりにくい
- とろみがつくまでの時間が短く、時間がたってもとろみは安定
- 熱いお茶や牛乳にもつかしやすい



機能性

- ▶ とろみつけに求められる機能を高いレベルで実現しました！
 - 無味・無臭・透明

- とろみつけによる味の変化を最小限に抑えました。
- 食べ物や飲み物の味に違和感を与えず、食事の楽しみを損ないません。
- 透明感が維持されるので、お茶など見た目のおいしさを保ちます。

■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℃)	0.7g	1.5g	3g	
	お茶 (10℃)	0.7g	1.5g	3g	
	牛乳 (10℃)	1g	1.5g	2.5g	
	100%果汁 (10℃)	1g	1.5g	2.5g	

とろみの強さ(粘度の目安) ++：約500 mPa·s +++：約1500 mPa·s ++++：約8000mPa·s
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。

