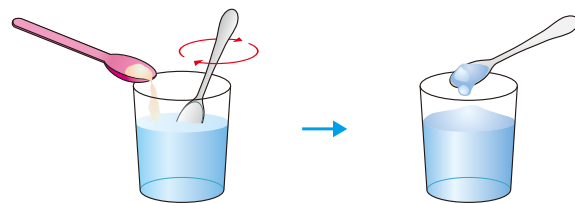
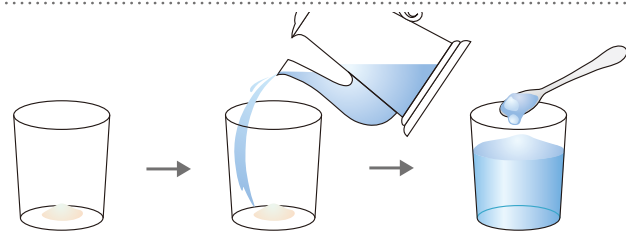


ご使用方法

【方法1】 スプーン等で飲料をかき混ぜながら本品を入れ、20～30秒かき混ぜてください。



【方法2】 ①本品を先に乾いた容器へ入れておきます。
②飲料を勢いよく注ぎます。
③スプーン等で20～30秒かき混ぜてください。



牛乳・100%果汁・流動食・乳酸菌飲料など、とろみのつきにくい飲料は一度よくかき混ぜ、5～10分静置し、再度よくかき混ぜてください。

※飲料の種類や温度によって、とろみのつき方が異なります。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 同じ飲料を加えて、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料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。

使用上の注意

- 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、専門の医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等にご相談の上、ご使用ください。
- ②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。
- ③熱い飲料や食品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。
- ④本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。
- ⑤本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飲料や食品に本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。
- 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本品の食物繊維の作用により、お腹がはったりゆるくなることがあります。
- ⑧のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示に従って応急処置をしてください。
- 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にご注意ください。
- ⑪介護や介助の必要な方や、お子様の手の届かないところに保管してください。
- ⑫本品の使用によって、確実に誤えんを防げるものではありません。
- ⑬原料由来の黒い粒が見られますが、品質には問題ありません。



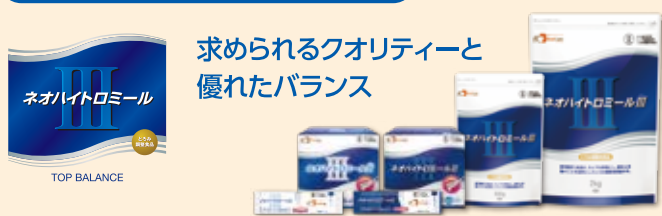
粉のまま口に入れない！

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						
100gあたり	307	7.8	0.5	0	64.9	22.7	1500	854	250	56	0.5	3.8
3gあたり	9.2	0.2	0.02	0	1.9	0.7	45	26	8	2	0.02	0.1

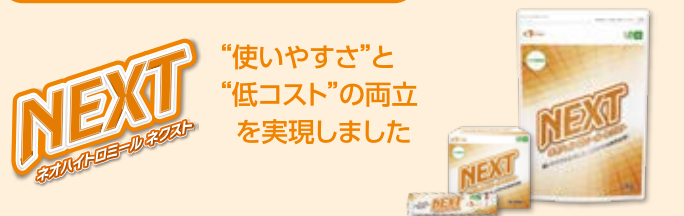
フードケアのとろみ調整食品

ネオハイトロミールⅢ(スリー)



求められるクオリティーと
優れたバランス

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

販売者・お問合せ先



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
TEL: 042-700-8809 www.food-care.co.jp



WEBお問合せ

お取扱い先



とろみ調整食品



消費者庁許可
えん下困難者用
とろみ調整用食品



手間、コスト、べたつきの軽減

- [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
[保 存 方 法] 直射日光と高温多湿を避けて保存してください。
[荷 姿] ● 3g×50袋×20個／ケース
● 400g×12袋／ケース
● 2kg×4袋／ケース
[アレルギー(特定原材料等28品目)] 該当なし



3g

400g

2kg



今、とろみ調整食品に求められることは

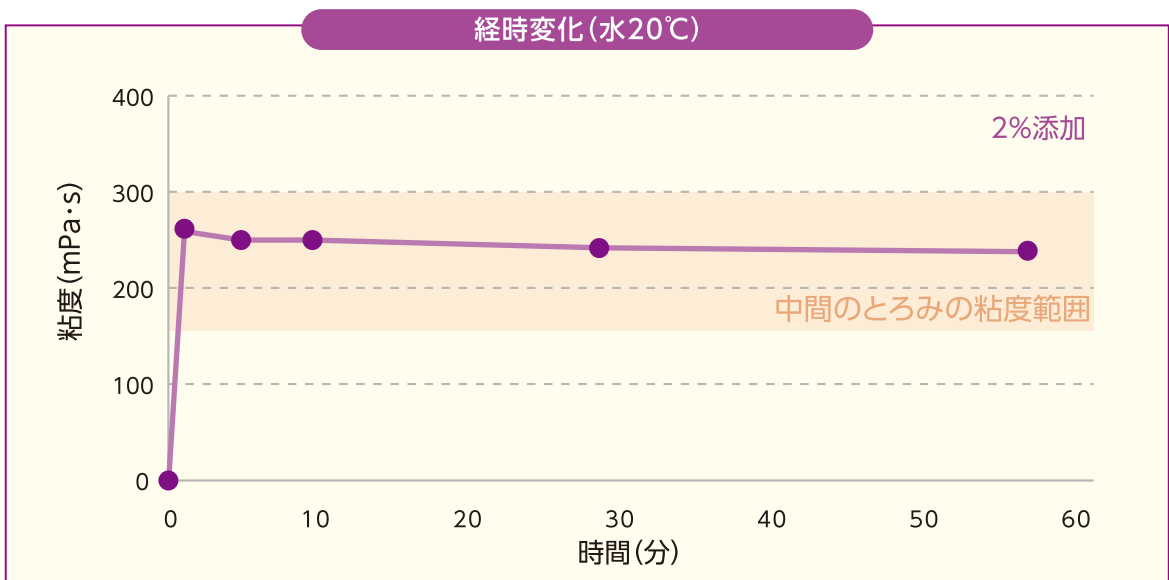
手間、コスト、べたつきの軽減

スリム化



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はやい
- ✓ 時間がたってもとろみが安定



※コーンプレート型回転粘度計

つまり スリムは「**手間の軽減に貢献できる製品**」です

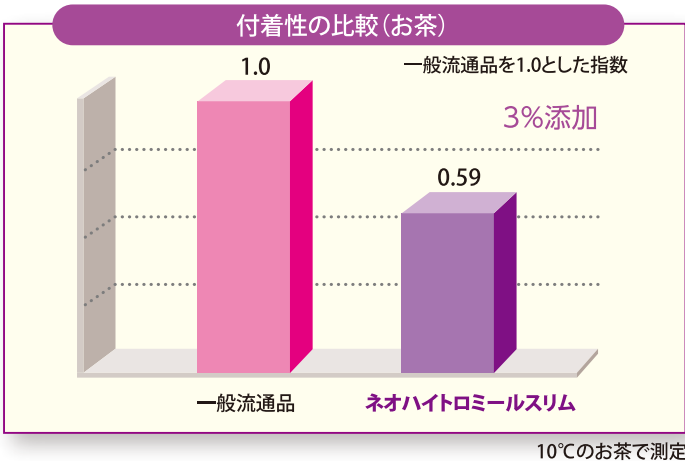
スリム化その2 ▶ コストの軽減

- ✓ お手頃で使いやすい価格設定
- ✓ とろみのつくスピードがはやいため、入れ過ぎ防止になる

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
- ✓ とろみの安定がはやい為、入れ過ぎによるべたつきを軽減



つまり スリムは過度のつけすぎによる「**リスクに配慮した製品**」です

とろみの目安 (学会分類2021(とろみ))※

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。

飲料100mlあたり使用量

とろみの程度	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
水(20℃)	1.0g	2.0g	3.0g
お茶(20℃)	1.0g	1.5g	2.5g
スポーツドリンク(10℃)			
100%果汁(10℃)			
牛乳(10℃)	1.0g	1.5g	2.0g
お茶(45℃)	1.0g	2.0g	2.5g
味噌汁(45℃)			
流動食(20℃)			

※『日摂食嚥下リハ会誌25(2):135-149, 2021』または 日本摂食嚥下リハ学会HP: <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>「嚥下調整食学会分類2021」を必ずご参照ください。