

NEXT

ネオハイトロミールネクスト

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、指示に従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る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ことがあります。
- 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

	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	293	8.9	1.0	0	58.1	28.5	511	792	620	18	0.9	1.3
3gあたり	8.8	0.3	0.03	0	1.7	0.9	15	24	19	0.5	0.03	0.04

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と
優れたバランス

TOP BALANCE

ネオハイトロミールスリム

手間、コスト、
べたつきの軽減

販売者・お問合せ先

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

おいしい、もぐもぐ、ごくん

Omg
family



WEBお問合せ



fc 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!

[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

[保存方法] 直射日光と高温多湿を避けて常温で保存してください。

[荷姿] ● 3g×50袋×20個/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

2kg

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“低成本”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!

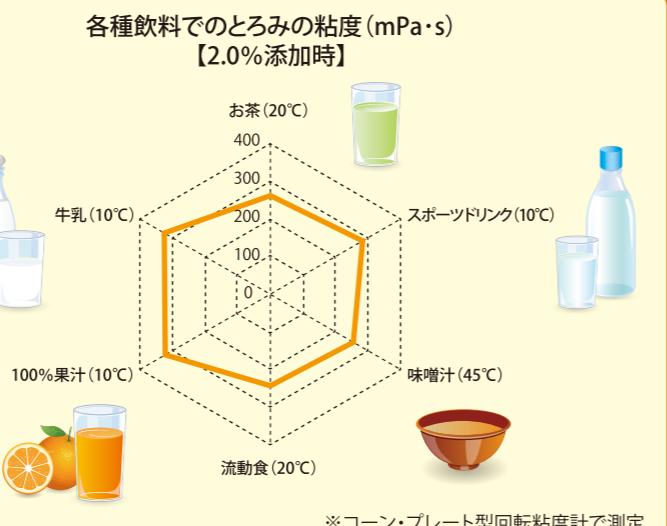
とろみ調整食品は、温かい飲料に混ぜるとダマになりやすいのですが、ネオハイトロミールNEXTは、温かい飲料に入れてもきれいに溶けます。

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°C)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



ご使用方法

[方法1] スpoon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poon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

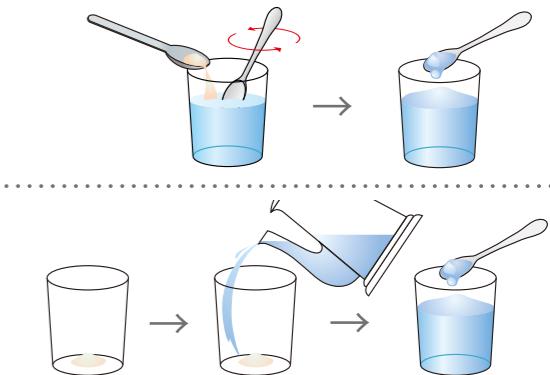
とろみが強いとき

とろみが弱いとき

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。

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。



とろみの目安 (ユニバーサルデザインフード^{※1})

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/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
水・お茶(20°C)			
お茶(45°C)	1g	2g	3g
スポーツドリンク(10°C)			
味噌汁(45°C)			
牛乳(10°C)	1g	1.5g	2.5g
100%果汁(10°C)			



※1: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)