

製品名

ネオハイトロミール^{スリー}

原材料名

デキストリン(国内製造) / 増粘多糖類、pH調整剤

アレルギー(特定原材料と特定原材料に準ずるもの)

該当なし

荷姿

- ・1.0g×50袋×20個/ケース【スティックタイプ】
- ・2.5g×50袋×20個/ケース【スティックタイプ】
- ・500g×10袋/ケース
- ・2kg×4袋/ケース

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る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ご注意ください。
- 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。
- 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 原料由来の夾雑物が見られることがありますが、品質には問題ありません。
- 14 原料由来の酸臭を感じる場合がありますが、品質には問題ありません。



粉のまま口に入れない!

製品ページ



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。

栄養成分

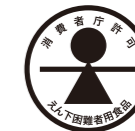
	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	食塩相当量 g
				糖質 g	食物繊維 g		
100gあたり	248	0.6	0	41.4	40.1	2,210	5.6
1.0gあたり*	2.5	0.01	0	0.4	0.4	22	0.06

*飲料100mlに対して「中間のとろみ」になる1回の使用量
・その他の栄養成分は、弊社ホームページの製品情報をご確認ください。



とろみ調整食品

パワータイプ



消費者庁許可
えん下困難者用
とろみ調整用食品



ネオハイトロミール^{スリー}III

とろみ調整用食品

許可表示: 本品(ネオハイトロミール^{スリー}III)は、えん下を容易にし、誤えんを防ぐことを目的としたとろみ調整用食品です。



10月3日は「とろみ調整食品の日」

弊社は、「と(10)ろみ(3)」と読む語呂合わせから2013年に10月3日を「とろみ調整食品の日」として記念日登録をしています。*一般社団法人日本記念日協会 認定登録

飲料などの液体に混ぜるだけで、簡単にとろみをつけることができる食品「とろみ調整食品」ですが、誤った使用法はかえって好ましくない状況になることもあります。だからこそ、私たちはとろみ調整食品の大切さや、正しい使い方を伝えていくことが重要であると考えています。

弊社では、「とろみ調整食品の日」特設ページでとろみ調整食品にまつわる情報発信を行っています。



ネオハイトロミールシリーズのとろみ調整食品

ネオハイトロミールスリム

スタンダードタイプ



ネオハイトロミールNEXT

スタンダードタイプ



飲料へのとろみづけにおけるとろみ調整食品のいろは

~とろみ調整食品の正しい使い方~

とろみ調整食品について学びたい方に向けたA5サイズの小冊子です。

ダウンロードはこちら



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

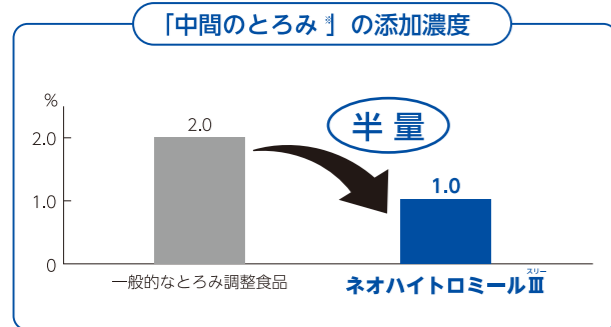
お取扱い先



特長

特長 1 少量でしっかりとろみがつく

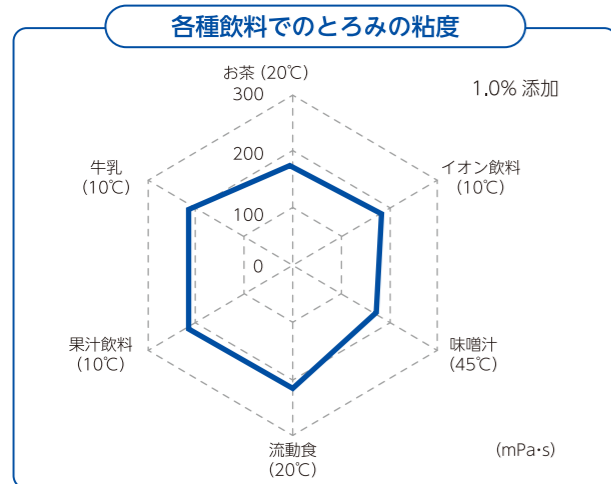
一般的なとろみ調整食品の半量で同程度のとろみがつきます



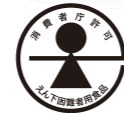
※学会分類 2021 (とろみ) の粘度「日摂食嚥下リハ学会誌 25(2):135-149,2021」
・一般的なとろみ調整食品 (ネオハイトロミールスリム) と比較

特長 3 色々な飲料や食品に使える

冷たくても温かくても、色々な飲料や食品にとろみがつきます



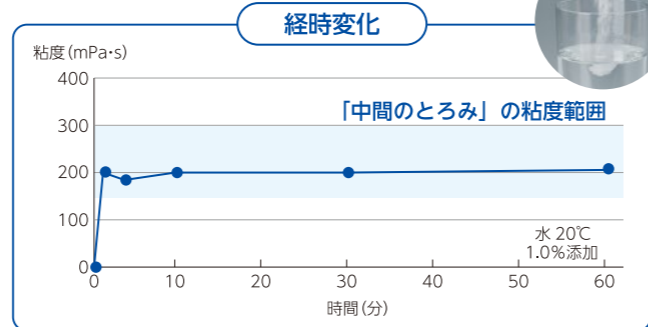
許可表示：
本品 (ネオハイトロミールⅢ) は、えん下を容易にし、誤えんを防ぐことを目的としたとろみ調整用食品です。



とろみ調整用食品は、えん下を容易にし、誤えんを防ぐために、液体にとろみをつける食品です。特別用途食品の1つであり、左記のマークが表示されています。

特長 2 ダマができにくく、すぐにとろみがつく

時間が経過しても、とろみの状態は安定しています



※コーンプレート型回転粘度計で測定 (すり速度 50 s⁻¹)

特長 4 風味・見た目を損なわない

とろみをつける飲料や食品の風味・見た目を損ないません



ご使用方法

- 飲料にネオハイトロミールⅢを入れ、スプーン等できき混ぜてください。
- 水の場合、約 30 秒でとろみがつきはじめます。

- とろみが安定するまで、数分かかります。とろみの状態を確認してから、お召し上がりください。
- 飲料より先に本品を入れる場合は、必ず乾いた容器をご使用ください。
- 添加量は「とろみの目安」を参考に調整してください。

とろみの目安^{※1}

とろみの程度	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
性状 (スプーンを傾けると)			
	ずっと流れ落ちる	とろとろと流れる	形状がある程度保たれ、流れにくい
飲料 100ml あたり ^{※2}	0.5g	1.0g	2.0g

POINT

- 「目盛り付きのコップを使用する」もしくは「コップに印をつける」と飲料の計量の手間が省けます。
- スティックタイプを使用すると計量が不要です。

※1 「日摂食嚥下リハ学会誌 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>
「嚥下調整学会分類 2021」を必ずご参照ください。
※2 とろみの強さは、とろみをつける食品の種類・温度によって変化することがありますので、使用量は目安としてご利用ください。

こんなときどうする？

とろみがつきにくい

とろみがつきにくい飲料 (牛乳、果汁飲料、味噌汁、乳酸菌飲料、流動食など) は、「2度まぜ法」をしましょう。

●2度まぜ法とは？
飲料にネオハイトロミールⅢを入れ、1分間スプーン等できき混ぜた後、そのまま常温で5~10分置き、再度1分間かき混ぜます。



とろみの強さを調節したい

とろみが強いとき 同じ飲料を加えて、数十秒かき混ぜると、とろみを弱くすることができます。

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ると、とろみを強くすることができます。
※とろみがついた飲料に、ネオハイトロミールⅢを粉末のまま加えると、ダマになることがあります。