

製品名

ネオハイトロミール NEXT

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

アレルギー（特定原材料等及び特定原材料に準ずるもの）

該当なし

荷 姿

- ・3.0g×50袋×20個／ケース【スティックタイプ】
- ・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！

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、誤った使用方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Ⅲ

パワータイプ



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



とろみ調整食品

スタンダードタイプ



NEXT

ネオハイトロミールネクスト

飲料などに簡単にとろみがつきます





飲料などに簡単にとろみがつきます

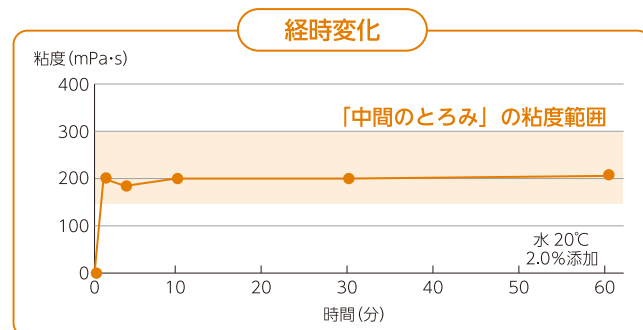


トロミ調整食品は、食べ物や飲み物に加え混ぜるだけで、適度なトロミを簡単に付けることができる粉末状の食品です。ユニバーサルデザインフードの1つであり、左記のマークが表示されています。

特長

特長 1 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、トロミ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）

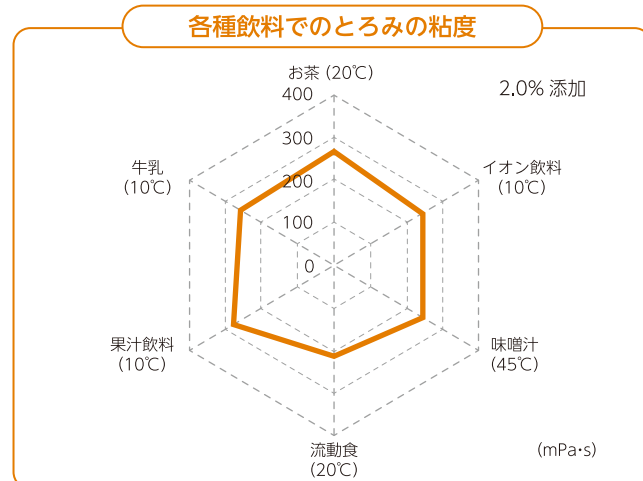
温かい飲料にきれいに溶けます

- トロミ調整食品は、温かい飲料（65℃程度）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。
- 冷たい飲料も、もちろんきれいに溶けます。



特長 2 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



特長 3 風味・見た目を損なわない

トロミ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

- 1 飲料にネオハイトロミール NEXT を入れ、スプーン等でかき混ぜてください。



- 2 水の場合、約 30 秒でトロミがつきはじめます。



- トロミが安定するまで、数分かかります。トロミ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「トロミの目安」を参考に調整してください。

トロミの目安^{※1}

トロミの程度	薄いトロミ	中間のトロミ	濃いトロミ
性状 (スプーンを傾けると)			
飲料 100ml あたり ^{※2}	1.0g	2.0g	3.0g

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粉の計量が不要です。



※1 「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。

※2 トロミの強さは、トロミ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？

トロミがつきにくい

トロミがつきにくい飲料（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 NEXT を入れ、1分間スプーン等でかき混ぜた後、そのまま常温で5～10分置き、再度1分間かき混ぜます。

1度まぜ



トロミがつきにくい

2度まぜ



トロミがつく

トロミの強さを調節したい

トロミが強いとき

同じ飲料を加えて、数十秒かき混ぜると、トロミを弱くすることができます。

トロミが弱いとき

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