

サツ!と溶けてツルツ!ととろみ

飲み込むことが困難な方に

とろみ調整食品

とろみ名人



美味しさそのまま  
手間いらず

粉末  
タイプ



3g×50本  
スティックタイプ



500g チャック付



1.8kg チャック付

## 仕様

【品名】とろみ調整食品 【原材料名】デキストリン、増粘多糖類 【賞味期限】製造日より2年

【保存方法】直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。

【使用上の注意】●開封後は、なるべくお早めにご利用ください。●一度に多量に加えると、溶けにくい場合があります。●使用例はあくまで目安です。使用条件により粘度が変わることがあります。●粉末をそのまま食べないでください。●とろみの状態を確認してからお召し上がりください。●本品を使用することで確実に誤嚥を防げるものではありません。●医師・管理栄養士等の指導に従って使用してください。●小児の手の届かないところに置いてください。●包装容器が破損しているものは使用しないでください。

## 栄養成分表示 (100g当たり)

熱量	316kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	0g
糖質	66.1g
食物繊維	24.5g
ナトリウム	348mg
リン	57.1mg
カリウム	1220mg

## ゼリー状にかためたいときには

食材を選ばず、飲み込みやすいゼリーを形成

ゼリー食用調整食品

ゼリーの匠  
ネオ

酵素配合で、  
お粥ゼリーも  
べたつかない



300g チャック付

- 少量ですばやくゲル化
- 温かいゼリーが提供できる
- 美味しさそのまま

## 手軽に水分補給したいときには

加熱・冷却の要らない即席お茶ゼリーの素

水分補給  
の匠

必要なときに  
すぐに作れる

使い方は簡単!  
水(湯)に混ぜればお茶ゼリーに

15分放置

発熱などで急に必要になっても  
すぐに対応できて、安心です。

緑茶  
味



6g×50本 スティックタイプ



600g チャック付

## すぐに役立つ栄養士のためのサイト「栄養士ウェブ」

ゼリーの匠ネオやとろみ名人を使った

やわらかレシピ、季節の行事食カードなどをご紹介します。

栄養士ウェブ

検索

[www.eiyoshi-web.com/](http://www.eiyoshi-web.com/)



品名	内容量 / 規格	1梱入数	商品コード	JANコード
とろみ名人	3g×50本 スティックタイプ	6×2	58001	49-87696-58001-5
	500g チャック付	12	58002	49-87696-58002-2
	1.8kg チャック付	3	58004	49-87696-58004-6

- 製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。
- 写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なる場合があります。
- 掲載製品の詳細については、取扱店または当社にお尋ねください。
- 記載内容は2013年3月現在のものです。

取扱店

サラヤ株式会社

〒546-0013 大阪市東住吉区湯里 2-2-8

TEL.06-6797-2525 <http://www.saraya.com/>



# 毎日食べるものだから、おいしいものを選んでほしい。

とろみ名人は、適切な飲み込みやすさを追求した、とろみ調整食品です。おいしく食べることは、日々を元気に過ごすためには欠かせないこと。素材の風味を引き立てるとろみ名人は、食事本来の楽しみを優しくサポートします。



## とろみ名人だと、お茶がおいしい!

### とろみをつけても、おいしさそのまま

無味無臭のため、素材の味や香りを変えません。お茶などの味や香りが繊細な飲み物とは、特に相性が抜群!

特に温かい緑茶の場合、お茶本来の香りやほのかな甘味も感じることができます。



## とろみ名人は、飲み込みやすい!

### 飲み込みやすい、安全なとろみ

「のどごし」がよく、「べたつき」の少ない(=付着性が低い)適切なとろみがつきます。そのため、口腔内での残留も少なく安心して食べていただけます。

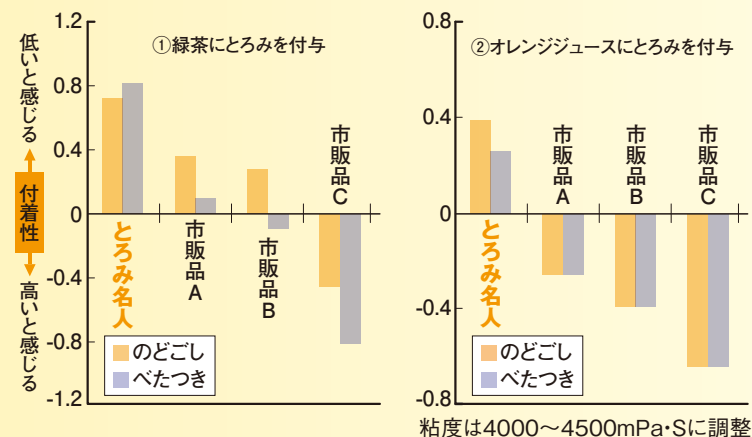


図1 「のどごし」「べたつき」に関する官能評価

## とろみ名人は、使いやすい!

### 溶けやすく、ダマにならない



温かいものにとろみをつける時、ダマになった経験はありませんか?

温かいとどうしてもダマになりやすい...でも、とろみ名人なら!

蒸留水100mLにとろみ剤を3g添加し、添加してから数秒後に攪拌



市販品A 市販品B 市販品C とろみ名人

中程度にダマを形成 ダマを全く形成しない 明らかに多くのダマを形成 ダマを全く形成しない

図2 溶解性の評価

### 溶解性が良いため、ダマを形成しません!

そのため、冷たいジュースから温かいお茶、みそ汁まで温度に関係なく、幅広くお使いいただけます。

### 時間が経っても、とろみ安定



調整したとろみが固くなってしまった経験はありませんか?

とろみ調整後も、安定した粘度を維持します。時間が経つにつれてとろみが固くなるなどの心配がありません。

※ただし、長時間とろみを放置することは衛生上おすすめできませんので、調整後はなるべくお早めにお召し上がりください。

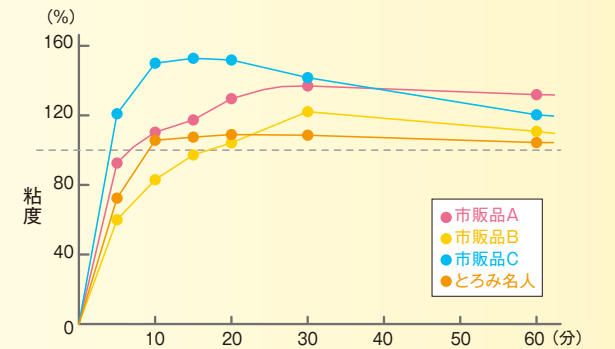


図3 緑茶にとろみ剤を添加した際の粘度の経時変化(24時間後の粘度を100%として)

## ご使用方法



「使用量の目安」を参考にし、かき混ぜながら少量ずつ加えてください。加えたらすぐに、30秒ほどすばやくかき混ぜるのがコツです。

※とろみをつける物の種類や温度によって、とろみのつき方が若干異なりますので、使用量の目安を参考に加える量を調節してください。

使用量の目安:100mLに対する使用量

対象物(100mL)	仕上がり	使用量の目安		
		ポターージュ状	ヨーグルト状	ジャム状
水、お茶、イオン飲料	5℃	2.0g	2.5g	3.5g
果汁飲料、野菜ジュース、牛乳	5℃	1.5g	2.0g	3.0g
お茶	50℃	3.5g	4.0g	5.0g
みそ汁	50℃	2.0g	2.5g	3.5g

▲使用量の目安をポターージュ状、ヨーグルト状、ジャム状という性状でわかりやすく表しました。

### ミキサーに使用する場合

適量を一緒にミキサーにかけると、なめらかに仕上がります。

### とろみが弱い場合

とろみを強くつけた同一の飲み物を用意し、適量加えてかき混ぜれば、とろみを強くすることができます。



### とろみが強い場合

同一の飲み物を適量加えてかき混ぜると、とろみを薄めることができます。

