

仕様

【品名】とろみ調整食品【原材料名】デキストリン(国内製造)/増粘多糖類【賞味期限】製造日より2年
 【内容量】3g×50包(1梱:6×2入)、500g(1梱:12入)、1.8kg(1梱:3入)
 【保存方法】直射日光、高温多湿を避け、小児の手の届かないところに保管してください。
 【使用上の注意】●医師、管理栄養士等の指導に従って使用してください。●開封後は湿気等に注意し密閉容器に移しかえるなどして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。●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。●まれに商品に白い塊がみられますが、原材料由来のものであり、安心してお召し上がりください。

栄養成分表示(100g当たり)

熱量	316kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	0g
炭水化物	90.6g
糖質	66.1g
食物繊維	24.5g
食塩相当量	0.9g
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

酵素配合で、お粥ゼリーもべたつかない

ネオ

- 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



300g チャック付

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

必要ときにすぐに作れる

緑茶味

6g×50本 スティックタイプ 600g チャック付



介護・保育関係者向けサイト

サラヤ福祉ナビ

ゼリーの匠ネオ、水分補給の匠、とろみ名人の詳しい情報を紹介しています。



サラヤ 福祉ナビ 検索 <https://fukushi.saraya.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包 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ことがあります。 ■ 記載内容は2024年11月現在のものです。

サラヤ株式会社

〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8
<https://www.saraya.com/>

お問い合わせ先 TEL.06-6797-2525

学術的なお問い合わせ先 学術部 TEL.06-4706-3938
 (受付時間：平日 9:00～17:00)

サツ!と溶けて ツルツ!ととろみ

とろみ調整食品

とろみ名人



スティックタイプ
3g×50包

美味しさそのまま
手間いらず

粉末タイプ
500g,1.8kg



3g×50包 スティックタイプ



500g チャック付



1.8kg チャック付

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。

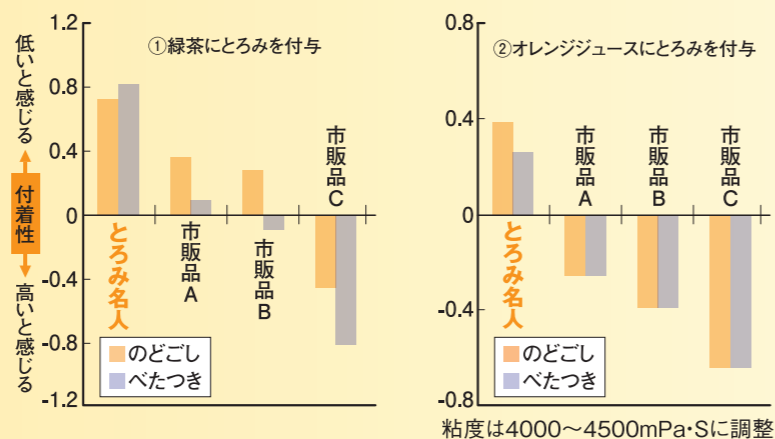


図1 「のどごし」「べたつき」に関する官能評価

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!

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。

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



図2 溶解性の評価

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。

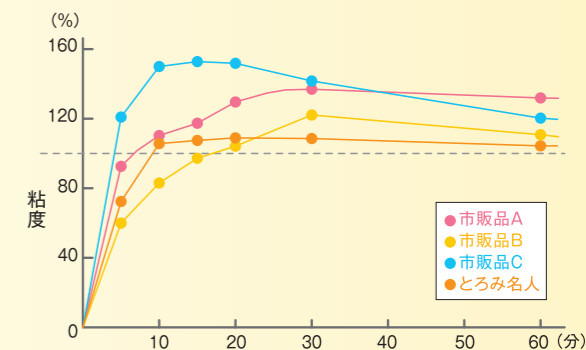


図3 緑茶にとろみ剤を添加した際の粘度の経時変化 (24時間後の粘度を100%として)

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(冷)	5℃	2.0g	2.5g	3.5g
ジュース	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。

