

どんな食品にもすばやくとろみ

とろみ調整食品

とろみ名人

マルチクイック

Quick!

- 速くとろみがつき、そのままキープ
- どんな食品にも同じ量で同じとろみ



スティックタイプ
2g×50包



スタンディングパウチ
500g



チャック付
2kg

仕様

【品名】とろみ調整食品

【原材料名】マルトデキストリン、増粘剤(キサンタンガム)

【賞味期限】2年

【保存方法】直射日光、高温多湿をさけ、常温で保管してください。

【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	287kcal
たんぱく質	1.4g
脂質	0g
糖質	52.8g
食物繊維	35.3g
ナトリウム	1930mg
リン	188mg
カリウム	134mg

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

- 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

使用法: 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。

6g×50本 スティックタイプ 600g チャック付

「栄養士ウェブ」は、すぐに役立つ栄養士のためのサイトです。ぜひご利用ください。

栄養士ウェブ

すぐに役立つ栄養士のためのサイト

とろみ名人などを使ったやさらかレシピ、季節の行事食カードなどをご紹介します。

<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 マルチクイック	2g×50本スティックタイプ	6×2	58021	49-87696-58021-3
	500gチャック付	12	58020	49-87696-58020-6
	2kgチャック付	3	58019	49-87696-58019-0

- 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が、現品と色合いが若干異なることがあります。
- 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2014年9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
TEL.06-7668-8139 <http://www.saraya.com/>

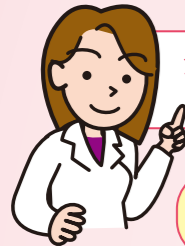
使い分けの要らない、 高機能型とろみ剤。



とろみ名人マルチクイックは

- 1 とろみが速くつきます
- 2 ついたとろみをそのままキープします
- 3 どんな食品にも同じ使用量で同じとろみがつきます

とろみ名人マルチクイックは使用量が一定!



食品に合わせて使用量を変えるのは、大変ではないですか?

でも、とろみ名人マルチクイックなら!

食品ごとに使用量を確認する必要がありません!

とろみの目安 (100mLに対する使用量)

とろみの強さ	++++	+++	++
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
イメージ図			
使用量の目安	緑茶 (5℃)	0.5g	1.5g
	牛乳 (5℃・20℃)		
	ジュース (5℃)		
	みそ汁 (40℃)		
	濃厚流動食 (20℃)		

どんな食品にも
同じ使用量

とろみ名人マルチクイックは速い!

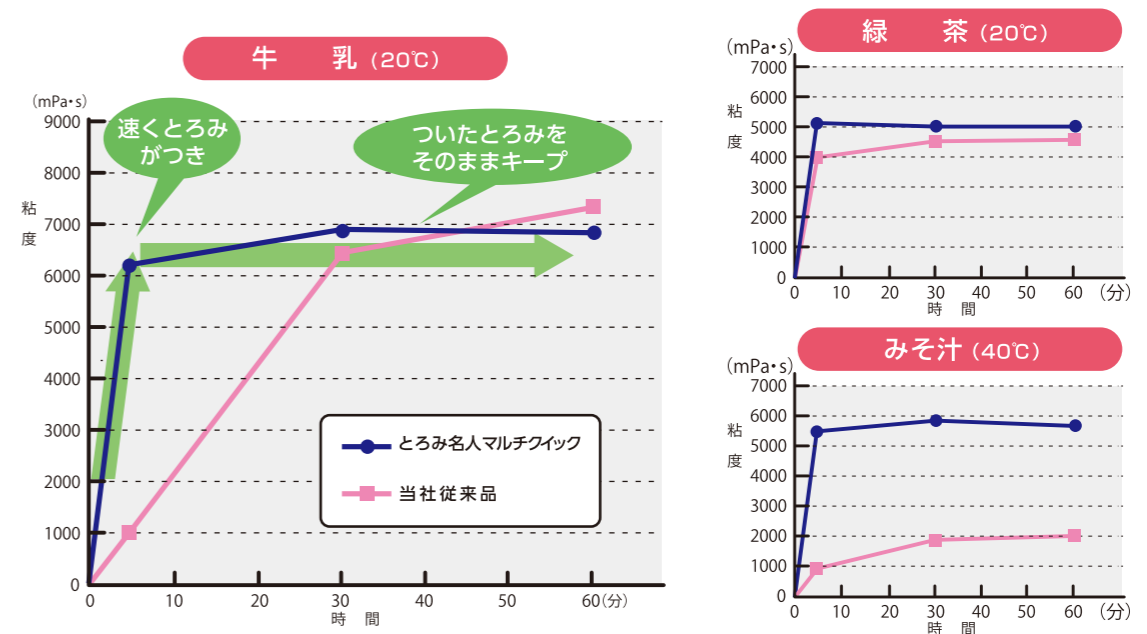


時間とともに、どんどん固くなるものもあれば、なかなかとろみがつかず、入れ過ぎてしまって固くなることはありませんか?

でも、とろみ名人マルチクイックなら!

とろみがつくのも安定するのも速いから、入れ過ぎません!

粘度の経時変化 添加濃度2%の場合



ご使用方法

飲み物や食べ物にとろみをつけるときは、左頁の「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。
※飲み物、食べ物の種類、温度によってとろみがつき方が若干異なりますので、左頁の使用量を目安に加える量を調節してください。

濃厚流動食などに速くとろみをつけるコツ

- 1 「とろみ名人マルチクイック」を加え、30秒ほどよくかき混ぜます。
- 2 5~10分経過後、30秒ほどかき混ぜるととろみがついてきます。
- 3 さらに、数分経過後、再びかき混ぜるととろみがしっかりとつきます。



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。

使用例

ジュースとみそ汁にも、とろみがつきやすくなりました。(当社従来品比)

冷たいものから温かいものまで、幅広い温度に対応します。



見た目やお味はそのまま!