

休いきいき、心はればれ  
ウエルハート

# トロミーナ®

水やお茶、汁物などの飲み物、またキザミ食やミキサー食などにとろみをつける食品です。食べ物が口の中でまとまりやすくなり、また、飲み物が喉を流れるスピードをゆるやかにします。かたくり粉とは異なり、唾液による離水がなくとろみの状態を保つことができます。



### ソフトタイプ

ダマになりにくくやさしいとろみに



### レギュラータイプ

食材を選ばず、同じ添加量で同程度のとろみに



### ハイパータイプ




少量でしっかりとろみがつく高粘度タイプ



### プレミアムタイプ

少量で素早く強いとろみがつき使用量の低減に

【使用量の目安】 下の表を参考にして、入れ過ぎによる粘度のつけ過ぎにご注意ください。

商品名	とろみの強さ 食品種類	段階1 / 薄いとろみ	段階2 / 中間のとろみ	段階3 / 濃いとろみ
		 スプーンを傾けると すっと流れ落ちる	 スプーンを傾けると とろとろと流れ落ちる	 スプーンを傾けても 形状がある程度保た れ流れにくい
トロミーナ プレミアムタイプ	水	0.3 ~ 0.6 g	0.6 ~ 1.0 g	1.0 ~ 1.5 g
	お茶	0.3 ~ 0.6 g	0.6 ~ 0.9 g	0.9 ~ 1.4 g
	スポーツ飲料	0.3 ~ 0.6 g	0.6 ~ 0.9 g	0.9 ~ 1.3 g
	牛乳	0.3 ~ 0.5 g	0.5 ~ 0.9 g	0.9 ~ 1.0 g
	濃厚流動食	0.3 ~ 0.6 g	0.6 ~ 1.0 g	1.0 ~ 1.2 g
トロミーナ ハイパータイプ	水	0.6 ~ 1.2 g	1.2 ~ 2.7 g	2.7 ~ 4.0 g
	お茶	0.5 ~ 1.0 g	1.0 ~ 1.7 g	1.7 ~ 3.0 g
	スポーツ飲料	0.6 ~ 1.2 g	1.2 ~ 1.8 g	1.8 ~ 2.6 g
	牛乳	0.5 ~ 0.9 g	0.9 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.0 g
	濃厚流動食	0.5 ~ 1.0 g	1.0 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.1 g
トロミーナ レギュラータイプ	水	0.8 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.7 g	2.7 ~ 3.8 g
	お茶	0.8 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.6 g	2.6 ~ 3.7 g
	スポーツ飲料	0.8 ~ 1.5 g	1.5 ~ 2.4 g	2.4 ~ 3.4 g
	牛乳	0.7 ~ 1.4 g	1.4 ~ 2.1 g	2.1 ~ 3.0 g
	濃厚流動食	0.7 ~ 1.5 g	1.5 ~ 2.2 g	2.2 ~ 3.0 g
トロミーナ ソフトタイプ	水	0.8 ~ 1.9 g	1.9 ~ 3.5 g	3.5 ~ 5.3 g
	お茶	0.8 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.8 g	2.8 ~ 4.3 g
	スポーツ飲料	0.8 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.6 g	2.6 ~ 3.8 g
	牛乳	0.8 ~ 1.4 g	1.4 ~ 2.2 g	2.2 ~ 3.0 g
	濃厚流動食	0.8 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.2 g	2.2 ~ 3.0 g

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会「学会分類2021(とろみ)早見表」に準ずる。

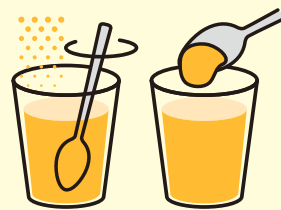
※お味噌汁は、味噌の種類によって使用量が異なります。とろみの程度を確認してご使用ください。

### 【とろみ剤の使い方】

1. スプーン等で飲み物や汁物をかき混ぜながら本品を加えます。
2. 水、お茶などの場合、溶かしてから2～3分でとろみがつきます。  
牛乳や濃厚流動食などは、とろみがつきにくいので、「2度混ぜ」しましょう。

溶かしてから5～10分後に再度混ぜることで粘度が安定します。

※熱いお茶や味噌汁等に使用する際には、とろみが弱くなる場合がありますのでとろみの程度を確認してご使用ください。



### 【商品規格表】

商品名	容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限	定価
トロミーナプレミアムタイプ	1kg	4942223251028	10	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年 (パッケージに記載)	オープン
	400g	4942223251035	10			
	スティック1g×50本	4942223251042	10			
トロミーナハイパータイプ	2kg	4942223250700	5	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年 (パッケージに記載)	オープン
	400g	4942223250809	10			
	スティック2g×50本	4942223250908	10			
トロミーナレギュラータイプ	1kg	4942223251400	10	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類 pH調整剤	製造より2年 (パッケージに記載)	オープン
	400g	4942223251509	10			
	スティック2g×50本	4942223251608	10			
トロミーナソフトタイプ	1kg	4942223251103	10	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年 (パッケージに記載)	オープン
	400g	4942223251202	10			
	スティック2g×50本	4942223251301	10			

### 【栄養成分表】100g当たり

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	-糖質	-食物繊維	食塩相当量
トロミーナプレミアムタイプ	200kcal	1.3g	0.1g	77.0g	20.5g	56.5g	1.3g
トロミーナハイパータイプ	290kcal	0.8g	0g	89.4g	60.4g	29.0g	3.05g
トロミーナレギュラータイプ	253kcal	0.7g	0g	86.0g	61.4g	24.6g	3.78g
トロミーナソフトタイプ	275kcal	0.4g	0g	89.4g	67.1g	22.3g	2.82g

### 【ご使用の注意】

- ※飲み込む力には個人差があり、とろみの強さが異なりますので医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等の指導に従ってご使用ください。
- ※果汁、牛乳、濃厚流動食においてはとろみがつくのにかかる場合があります。
- ※品質に万全を期しておりますが、開封時に内容物の色、におい、味に異常がみられる場合は使用しないでください。
- ※開封後は密封して室温で保存し、冷蔵庫での保存は避けてお早めにご使用ください。
- ※介護や介助の必要な方や、お子様の手に届かないところに保管してください。
- ※のどに詰まるおそれがありますので、本品を粉のまま絶対に食べないでください。
- ※本品を一度に大量に加えると、ダマが生じることがあります。ダマがある場合は取り除いてください。
- ※本品を使用することで確実に誤えんが防げるものではありません。万が一異常が感じられた時は、医師にご相談ください。

### — 病院・施設、外食、中食の産業の皆さまへ —

無償サンプルはスティックタイプの他に400g、1kgも用意しております。

トライアルのご相談は、下記のお電話かホームページのお問い合わせ(メールでのお問い合わせ)にてお受けいたします。

株式会社ウエルハーモニー 〒670-0802 兵庫県姫路市砥堀565番地

TEL.079-264-5534 FAX.079-264-5574

<https://wellharmony.co.jp>

トロミーナ

検索

