

お得意先各位

ニュートリー株式会社

# 「トロメリンV」商品リニューアル、およびパッケージ表示変更のご案内

謹啓 平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。


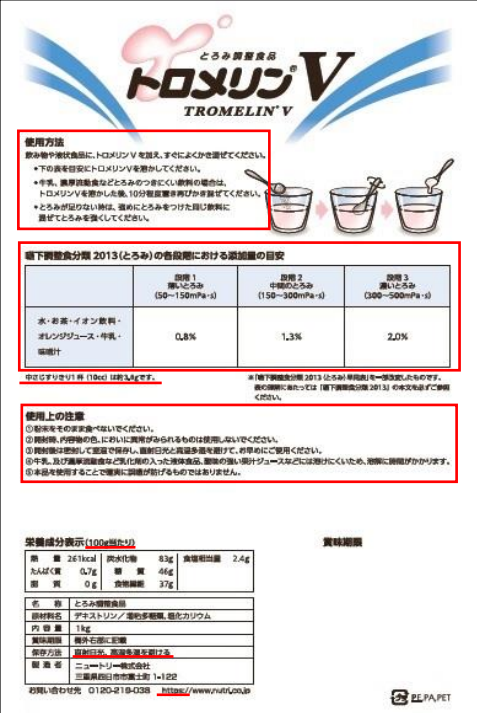
この度、弊社商品「トロメリンV」につきまして、原材料の変更に伴う商品のリニューアル、およびパッケージの表示を一部変更することとなりました。

つきましては、詳細を下記の通りご案内申し上げます。

今後ともより一層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

謹白

記

商品名	トロメリンV																																																									
<p>リニューアルポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● どんな液体にも同じ添加量でとろみがつけられるようになり、さらに使いやすくなりました。</li> </ul> <p>(パッケージ表示の「嚥下調整分類 2013(とろみ)の各段階における添加量の目安」をご参照ください)</p>																																																									
<p>商品パッケージ変更点</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 添加量の目安を液体の種類にかかわらず、一定の値に修正</li> <li>● 原材料変更に伴い、中さじすりきり1杯の重量を最新の測定値へ修正 中さじすりきり1杯(10cc)約 3g を約 <u>3.8g</u> へ修正</li> <li>● 使用方法および、使用上の注意の表現を一部変更</li> <li>● 栄養成分表示(100g中)を(100g当たり)へ変更</li> <li>● 保存方法の表現を変更</li> </ul>																																																									
<p>商品パッケージ裏面 (1kgパウチ)</p>	<p style="text-align: center;">変更前</p>  <p>各液体への使用量の目安 (100mlあたり)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>とろみの種類</th> <th>水 (20℃)</th> <th>お茶 (20℃)</th> <th>イオン飲料 (20℃)</th> <th>オレンジジュース・牛乳 (20℃)</th> <th>味噌汁 (50℃)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>濃いとろみ</td> <td>0.5g</td> <td>0.5g</td> <td>1.0g</td> <td>1.0g</td> <td>1.0g</td> </tr> <tr> <td>中濃のとろみ</td> <td>1.0g</td> <td>1.0g</td> <td>1.5g</td> <td>1.5g</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>薄いとろみ</td> <td>2.0g</td> <td>2.0g</td> <td>2.0g</td> <td>2.0g</td> <td>2.0g</td> </tr> </tbody> </table> <p>栄養成分表示 (100g中)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>糖</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>食塩相当量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>26.11g</td> <td>0.7g</td> <td>0.4g</td> <td>0.4g</td> </tr> <tr> <td>0g</td> <td>0g</td> <td>0g</td> <td>0g</td> </tr> </tbody> </table>	とろみの種類	水 (20℃)	お茶 (20℃)	イオン飲料 (20℃)	オレンジジュース・牛乳 (20℃)	味噌汁 (50℃)	濃いとろみ	0.5g	0.5g	1.0g	1.0g	1.0g	中濃のとろみ	1.0g	1.0g	1.5g	1.5g	1.5g	薄いとろみ	2.0g	2.0g	2.0g	2.0g	2.0g	糖	たんぱく質	脂質	食塩相当量	26.11g	0.7g	0.4g	0.4g	0g	0g	0g	0g	<p style="text-align: center;">変更後</p>  <p>嚥下調整分類 2013(とろみ)の各段階における添加量の目安</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>調整分類</th> <th>段階 1 濃いとろみ (50~150mPa・s)</th> <th>段階 2 中濃のとろみ (150~300mPa・s)</th> <th>段階 3 薄いとろみ (300~500mPa・s)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水・お茶・イオン飲料・オレンジジュース・牛乳・味噌汁</td> <td>0.8%</td> <td>1.3%</td> <td>2.0%</td> </tr> </tbody> </table> <p>栄養成分表示 (100gあたり)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>糖</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>食塩相当量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>26.11g</td> <td>0.7g</td> <td>0.4g</td> <td>0.4g</td> </tr> <tr> <td>0g</td> <td>0g</td> <td>0g</td> <td>0g</td> </tr> </tbody> </table>	調整分類	段階 1 濃いとろみ (50~150mPa・s)	段階 2 中濃のとろみ (150~300mPa・s)	段階 3 薄いとろみ (300~500mPa・s)	水・お茶・イオン飲料・オレンジジュース・牛乳・味噌汁	0.8%	1.3%	2.0%	糖	たんぱく質	脂質	食塩相当量	26.11g	0.7g	0.4g	0.4g	0g	0g	0g	0g
とろみの種類	水 (20℃)	お茶 (20℃)	イオン飲料 (20℃)	オレンジジュース・牛乳 (20℃)	味噌汁 (50℃)																																																					
濃いとろみ	0.5g	0.5g	1.0g	1.0g	1.0g																																																					
中濃のとろみ	1.0g	1.0g	1.5g	1.5g	1.5g																																																					
薄いとろみ	2.0g	2.0g	2.0g	2.0g	2.0g																																																					
糖	たんぱく質	脂質	食塩相当量																																																							
26.11g	0.7g	0.4g	0.4g																																																							
0g	0g	0g	0g																																																							
調整分類	段階 1 濃いとろみ (50~150mPa・s)	段階 2 中濃のとろみ (150~300mPa・s)	段階 3 薄いとろみ (300~500mPa・s)																																																							
水・お茶・イオン飲料・オレンジジュース・牛乳・味噌汁	0.8%	1.3%	2.0%																																																							
糖	たんぱく質	脂質	食塩相当量																																																							
26.11g	0.7g	0.4g	0.4g																																																							
0g	0g	0g	0g																																																							

変更前	
<b>商品 パッケージ (1.5g スティック)</b>	
	<b>変更後</b>
<b>弊社出荷 予定時期</b>	<b>2020年8月下旬</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 現行品の在庫がなくなり次第、順次変更品を出荷いたします。</li> <li>● 切り替え期間は封緘テープを「白色」に変更いたします。</li> <li>● ご注文状況により多少前後する可能性があります。予めご了承ください。</li> </ul>
<b>備考</b>	栄養成分、規格、賞味期限等に変更はございません。

以上

<お問い合わせ先>  
**ニュートリー株式会社** / TEL : 0120-219-038  
 営業時間 : 9 : 00 ~ 17 : 00 ( 祝日・休日・年末年始・お盆を除く )  
 E-mail : info@nutri.co.jp URL : https://www.nutri.co.jp