

お客様 各位

ニュートリー株式会社

## 「ソフティアシリーズ スティック分包」 新食品表示制度への対応に伴う包装表示等変更のご案内

謹啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さてこの度、「ソフティアシリーズ スティック分包」各種につきまして、新食品表示制度に基づき、パッケージの表示内容を変更させて頂くこととなりました。つきましては、詳細を下記の通りご案内申し上げます。なお、価格、原材料、栄養成分、保存方法、賞味期限、各サイズ、JANコードに変更はございません。

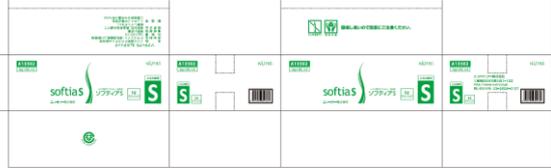
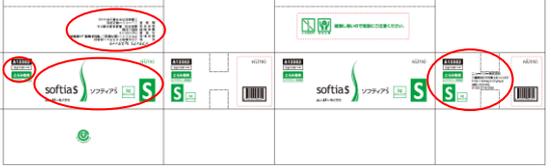
しばらくの間、新旧両商品が流通しご迷惑をおかけしますが、何卒ご了承賜りますようお願い申し上げます。今後とも相変わらずのご愛顧賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

謹白

記

商品名	ソフティア S(エス) とろみ食用 スティック分包 ソフティア G(ジー) ゼリー食用 スティック分包 ソフティア U(ユー) おかゆ用 スティック分包 ソフティア SUPER S(スーパーエス) とろみ食用 スティック分包 ソフティア①SOL(ソル) とろみ食用 スティック分包 ソフティア②GEL(ゲル) ゼリー食用 スティック分包	
変更内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>●新しい食品表示制度に基づき、原材料名および栄養成分の表示方法を下記の通り変更致します。                     <ul style="list-style-type: none"> <li>—原材料と添加物を記号で区分して表示。原料原産地名を追加。</li> <li>—栄養成分表（100g中）を栄養成分表示（100g当たり）に変更。</li> <li>—「糖質」及び「食物繊維」を「炭水化物」の内訳とし表示。</li> <li>—「ナトリウム」を「食塩相当量」に換算して表示。</li> </ul> </li> <li>●各パッケージの前面デザイン及び外装段ボール箱のデザインを視認性向上の為変更致します。</li> <li>●使用方法及び添加量の目安をより分かりやすく変更致します。</li> <li>●お問合せ先を変更致します。</li> </ul>	
	変更前（例：ソフティア S）	変更後（例：ソフティア S）
分包デザイン		

（裏面もご覧下さい）

変更前 (例: ソフトピア S)		変更後 (例: ソフトピア S)																																
ガゼット デザイン	 <p>ソフトピアS とろみ食用</p> <p>名称: とろみ食用テクスチャー改良材            原材料名: デキストリン、増粘多糖類、pH調整剤            内容量: 3g×50包            賞味期限: 上部記載            保存方法: 直射日光、高温多湿を避ける            製造者: ニュートリー株式会社            三重県四日市市富士町1-122</p> <p>栄養成分表 (100g中)</p> <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>292kcal</td> <td>糖 質</td> <td>60.5g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>0.5g</td> <td>食物繊維</td> <td>23.8g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>0g</td> <td>ナトリウム</td> <td>1550mg</td> </tr> </table> <p>お問い合わせ先 03-3206-0107 http://www.nutri.co.jp</p> <p>外装: PP 個包装: PE, M</p>	エネルギー	292kcal	糖 質	60.5g	たんぱく質	0.5g	食物繊維	23.8g	脂 質	0g	ナトリウム	1550mg	 <p>ソフトピア<sup>TM</sup>S とろみ食用</p> <p>名称: とろみ食用テクスチャー改良材            原材料名: デキストリン(国内製造)/増粘多糖類、pH調整剤            内容量: 150g(3g×50)            賞味期限: 上部に記載            保存方法: 直射日光、高温多湿を避ける            製造者: ニュートリー株式会社            三重県四日市市富士町1-122</p> <p>栄養成分表示(100g当たり)</p> <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>292kcal</td> <td>炭水化物</td> <td>84.3g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>0.5g</td> <td>糖 質</td> <td>60.5g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>0g</td> <td>食物繊維</td> <td>23.8g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>食塩相当量</td> <td>3.9g</td> </tr> </table> <p>お問い合わせ先 0120-219-038 http://www.nutri.co.jp</p> <p>外装: PP 個包装: PE, M</p>	エネルギー	292kcal	炭水化物	84.3g	たんぱく質	0.5g	糖 質	60.5g	脂 質	0g	食物繊維	23.8g			食塩相当量	3.9g				
	エネルギー	292kcal	糖 質	60.5g																														
たんぱく質	0.5g	食物繊維	23.8g																															
脂 質	0g	ナトリウム	1550mg																															
エネルギー	292kcal	炭水化物	84.3g																															
たんぱく質	0.5g	糖 質	60.5g																															
脂 質	0g	食物繊維	23.8g																															
		食塩相当量	3.9g																															
	<p>ソフトピアSご使用方法</p> <p>液体食品(冷たいもの含む)にソフトピアS(1~2%)をかき混ぜながら溶かすと、べたつきない粘稠な食品になります。</p> <p>(使用上の注意)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>開封後は室温で保存し、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。</li> <li>牛乳、及び濃厚流動食など乳化剤の入った液体食品、酸味の強い果汁ジュースなどには溶けにくいので、ハンドミキサーなどを用いて溶解させることをお勧めします。</li> <li>品質管理には万全を期しておりますが、開封時、内容物の色、におい、味に異常がみられるものは使用しないでください。</li> <li>粉末をそのまま食べないでください。</li> <li>本品を使用することで確実に誤嚥が防げるものではありません。</li> </ul> <p>ソフトピアSご使用例 (添加量の目安)</p> <table border="1"> <tr> <th>お茶</th> <th>ソフトピアS</th> </tr> <tr> <td>100mL</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>150mL</td> <td>3g</td> </tr> <tr> <td>200mL</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>1,000mL</td> <td>20g</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <th>味噌汁</th> <th>ソフトピアS</th> </tr> <tr> <td>100mL</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>150mL</td> <td>3g</td> </tr> <tr> <td>200mL</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>1,000mL</td> <td>20g</td> </tr> </table>	お茶	ソフトピアS	100mL	2g	150mL	3g	200mL	4g	1,000mL	20g	味噌汁	ソフトピアS	100mL	2g	150mL	3g	200mL	4g	1,000mL	20g	<p>(使用上の注意)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>開封後は室温で保存し、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。</li> <li>牛乳、及び濃厚流動食など乳化剤の入った液体食品、酸味の強い果汁ジュースなどには溶けにくいので、ハンドミキサーなどを用いて溶解させることをお勧めします。</li> <li>品質管理には万全を期しておりますが、開封時、内容物の色、におい、味に異常がみられるものは使用しないでください。</li> <li>粉末をそのまま食べないでください。</li> <li>本品を使用することで確実に誤嚥が防げるものではありません。</li> </ul> <p>使用方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>液体に本品を加えます。</li> <li>スプーンなどでかき混ぜます。</li> <li>とろみがついたら完成です。</li> </ol> <p>添加量の目安</p> <table border="1"> <tr> <th>学食分類2013(とろみ)</th> <th>段階1</th> <th>段階2</th> <th>段階3</th> </tr> <tr> <td></td> <td>薄いとろみ (50~150Pa-s)</td> <td>中堅のとろみ (1150~3000Pa-s)</td> <td>濃いとろみ (300~5000Pa-s)</td> </tr> <tr> <td>蒸留水・お茶・牛乳・濃厚流動食・オレンジジュース・味噌汁 (液体・本品)</td> <td>1% (300mL: 3g)</td> <td>2% (150mL: 3g)</td> <td>3% (100mL: 3g)</td> </tr> </table> <p>※あくまで目安になりますので、利用前に応じて適切な量をご確認ください。            ※(学食下調整食学会分類2013(とろみ)早見表)を一部改良したものです。            表の理解にあたっては「学食下調整食学会分類2013」の本文を必ずご確認ください。</p>	学食分類2013(とろみ)	段階1	段階2	段階3		薄いとろみ (50~150Pa-s)	中堅のとろみ (1150~3000Pa-s)	濃いとろみ (300~5000Pa-s)	蒸留水・お茶・牛乳・濃厚流動食・オレンジジュース・味噌汁 (液体・本品)	1% (300mL: 3g)	2% (150mL: 3g)	3% (100mL: 3g)
お茶	ソフトピアS																																	
100mL	2g																																	
150mL	3g																																	
200mL	4g																																	
1,000mL	20g																																	
味噌汁	ソフトピアS																																	
100mL	2g																																	
150mL	3g																																	
200mL	4g																																	
1,000mL	20g																																	
学食分類2013(とろみ)	段階1	段階2	段階3																															
	薄いとろみ (50~150Pa-s)	中堅のとろみ (1150~3000Pa-s)	濃いとろみ (300~5000Pa-s)																															
蒸留水・お茶・牛乳・濃厚流動食・オレンジジュース・味噌汁 (液体・本品)	1% (300mL: 3g)	2% (150mL: 3g)	3% (100mL: 3g)																															
外装 段ボール デザイン																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>商品名</th> <th>出荷開始予定時期</th> <th>初回製造分 賞味期限</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ソフトピア①SOL とろみ食用 スティック分包</td> <td>2018年7月上旬 (出荷済み)</td> <td>2019.06.07</td> </tr> <tr> <td>ソフトピア SUPER S とろみ食用 スティック分包</td> <td>2018年11月下旬 (出荷済み)</td> <td>2019.11.22</td> </tr> <tr> <td>ソフトピア S とろみ食用 スティック分包</td> <td>2019年1月下旬 (出荷済み)</td> <td>2019.12.19</td> </tr> <tr> <td>ソフトピア G ゼリー食用 スティック分包</td> <td>2019年10~11月</td> <td rowspan="3">※製造前の為、未確定</td> </tr> <tr> <td>ソフトピア U おかゆ用 スティック分包</td> <td>2019年10~11月</td> </tr> <tr> <td>ソフトピア②GEL ゼリー食用 スティック分包</td> <td>2020年1~2月</td> </tr> </tbody> </table>	商品名	出荷開始予定時期	初回製造分 賞味期限	ソフトピア①SOL とろみ食用 スティック分包	2018年7月上旬 (出荷済み)	2019.06.07	ソフトピア SUPER S とろみ食用 スティック分包	2018年11月下旬 (出荷済み)	2019.11.22	ソフトピア S とろみ食用 スティック分包	2019年1月下旬 (出荷済み)	2019.12.19	ソフトピア G ゼリー食用 スティック分包	2019年10~11月	※製造前の為、未確定	ソフトピア U おかゆ用 スティック分包	2019年10~11月	ソフトピア②GEL ゼリー食用 スティック分包	2020年1~2月														
商品名	出荷開始予定時期	初回製造分 賞味期限																																
ソフトピア①SOL とろみ食用 スティック分包	2018年7月上旬 (出荷済み)	2019.06.07																																
ソフトピア SUPER S とろみ食用 スティック分包	2018年11月下旬 (出荷済み)	2019.11.22																																
ソフトピア S とろみ食用 スティック分包	2019年1月下旬 (出荷済み)	2019.12.19																																
ソフトピア G ゼリー食用 スティック分包	2019年10~11月	※製造前の為、未確定																																
ソフトピア U おかゆ用 スティック分包	2019年10~11月																																	
ソフトピア②GEL ゼリー食用 スティック分包	2020年1~2月																																	
備考	● 価格、原材料、栄養成分、保存方法、賞味期限、各サイズ、JANコード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: http://www.nutri.co.jp