

## 栄養成分表示(100g当たり)

|       |                        |
|-------|------------------------|
| エネルギー | 292 kcal               |
| たんぱく質 | 0.5 g                  |
| 脂質    | 0 g                    |
| 炭水化物  | 84.3 g                 |
| 糖質    | 60.5 g                 |
| 食物繊維  | 23.8 g                 |
| 食塩相当量 | 2.0～5.9 g(3.9g)※       |
| カリウム  | 760～2,370 mg(1,565mg)※ |

※ カッコ内は参考値

## 製品名

ソフティア S とろみ調整用食品

## 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・包装

スティック分包 3g×50包×8袋/ケース

500g 500g×12個/ケース

1.2kg 1.2kg×6袋/ケース

## 賞味期限

製造日より2年

## 保存方法

直射日光、高温多湿を避ける

## ご注意

- 医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等の相談指導を得てご使用ください。
- 本品は、10～45℃の食品に使用することに適しています。それより熱い食品に使用する際には、とろみが弱くなることがありますので、とろみの程度を確認してご使用ください。
- 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。
- 粉末をそのまま食べないでください。
- 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。
- 開封時、まれに原材料に由来する酸臭を感じるがありますが、品質には問題ありません。
- 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。

〈スティック分包使用時〉

- 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。

〈500g使用時〉

- 吸湿により、粉が固結する場合がありますので、開封後は密封して、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。
- 衛生上、容器の再利用や別用途での使用はおやめください。

〈1.2kg使用時〉

- 開封後は密閉して、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。



500gには、繰り返しお使いいただける専用フタを別途ご用意しております。必要な数量をお申し付けください。

## 使用方法



本品を液状食品に加えます。



スプーンなどで速やかによく混ぜます。



2～3分でとろみがつきます。



ゼリー食には  
**softia<sup>®</sup>G**



おかゆには  
**softia<sup>®</sup>U**

とろみなのにシュワッと発泡?!  
炭酸飲料のとろみのつけ方はこちらから



# softia<sup>®</sup>S

## ソフティアS

えん下困難者用食品  
とろみ調整用食品



食材を選ばず、  
同じ量で同程度の  
とろみがつけられる

とろみ調整用食品 表示許可 取得製品

## NÜTRİ: ニュートリー株式会社

〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

お問い合わせ先 TEL.0120-219-038 <https://www.nutri.co.jp>

P55001 2025年10月作成 ASP [64-0079]



\* 6 4 0 0 7 9 P S S 0 0 1 \*

## NÜTRİ:



# えん下が 困難な方に適した とろみ調整用食品

**softia<sup>®</sup>S**  
ソフティアS

えん下困難者用食品  
とろみ調整用食品



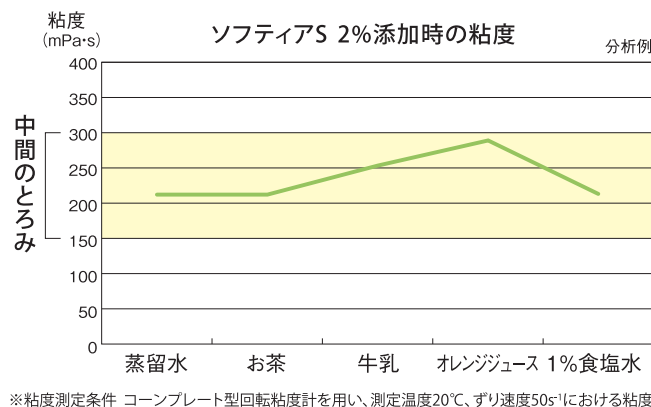
このマークがついたとろみ材は、  
消費者庁から特別用途食品 えん下困難者用食品  
とろみ調整用食品の表示許可を取得しています。



添加量

食材を選ばず、  
同じ量で同程度の粘度に  
調整可能！

食材を選ばず、同じ量で同程度の粘度に  
仕上がるので、食材によって添加量を変え  
る必要がありません。  
「中間のとろみはスプーン1杯」など粘度調  
整がしやすく使いやすいのが特長です。



嚥下調整食分類2021(とろみ)の各段階における添加量の目安

|                           | 段階1<br>薄いとろみ<br>(50~150mPa·s) | 段階2<br>中間のとろみ<br>(150~300mPa·s) | 段階3<br>濃いとろみ<br>(300~500mPa·s) |
|---------------------------|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
|                           |                               |                                 |                                |
| 蒸留水・お茶・牛乳<br>オレンジジュース・味噌汁 | 1%                            | 2%                              | 3%                             |

※『日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021』を一部改変したものです。  
表の理解にあたっては『日摂食嚥下リハ会誌25(2):135-149, 2021』または 日本摂食嚥下リハ学会HPホームページ:  
<https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。

溶解性  
分散性

ダマにならず、すばやく溶ける

独自の粒子設計技術により、最も溶解性と分散性  
のバランスの良い粒度に調整しました。ダマにな  
らず、素早く溶解します。



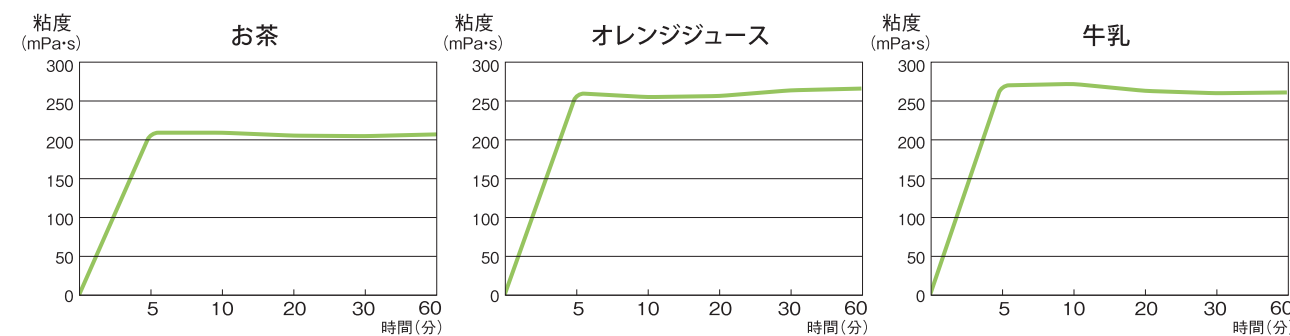
ソフトピアS 2%添加時の  
分散状態

粘度  
発現性

食材を選ばず、スムーズな粘度発現

どんな食材にもすばやくとろみがつきます。

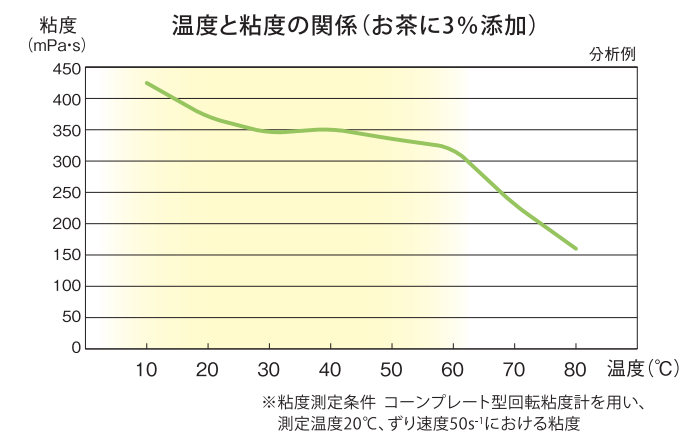
食材にソフトピアS 2%添加した場合の粘度発現 (分析例)



温度

食材の冷温にかかわらず一定の粘度

食材の冷温にかかわらず喫食温度範囲内でほぼ一定の  
粘度を示します。



付着性

付着性が低くベタつかない

付着性※が低く、ベタつきが少ないため、  
飲み込みやすい物性に仕上がります。  
※付着性…食材が接着する度合い。

味

食材の味や風味を損なわない

食材本来の味や風味を損なうことなく、と  
ろみをつけることができます。

