

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

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。



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

1



本品を液状食品に加えます。

2



スプーンなどで速やかによく混ぜます。

3



2～3分でとろみがつきます。



ポイントプログラム対象品

ソフティア S とろみ調整用食品

500g… 1 NÜTRI: スティック分包… 1 NÜTRI:

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[®]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

NÜTRI: ニュートリー株式会社

本社／〒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>

PSFS1 2023年7月作成 ASP 62-0061



NÜTRI:

えん下が 困難な方に適した とろみ調整用食品

softia[®]S
ソフティアS

えん下困難者用食品
とろみ調整用食品



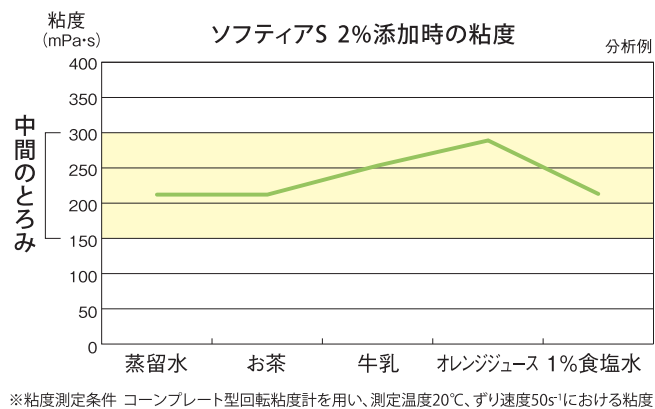
このマークがついたとろみ材は、
消費者庁から特別用途食品 えん下困難者用食品
とろみ調整用食品の表示許可を取得しています。



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 薄いとろみ (50~150mPa·s)	段階2 中間のとろみ (150~300mPa·s)	段階3 濃いとろみ (300~500mPa·s)
蒸留水・お茶・牛乳 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。



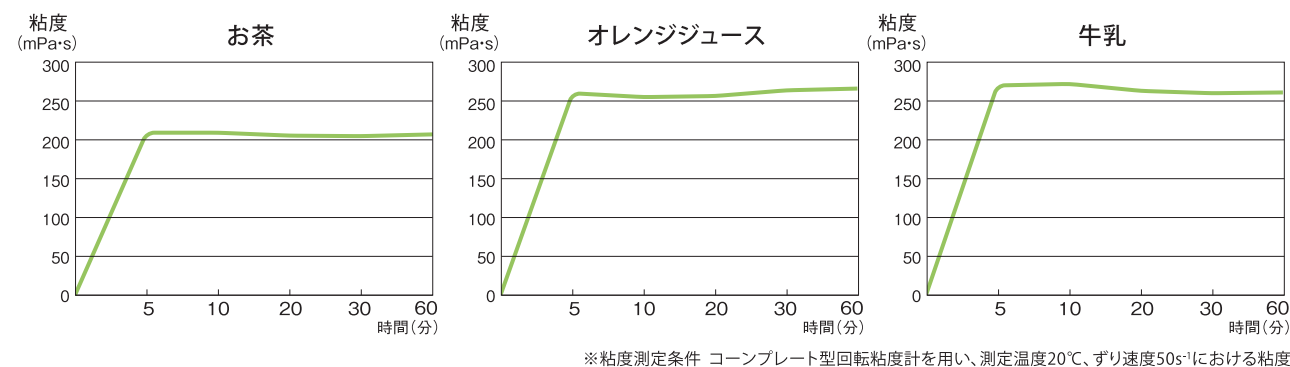
ソフトピアS 2%添加時の
分散状態

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。

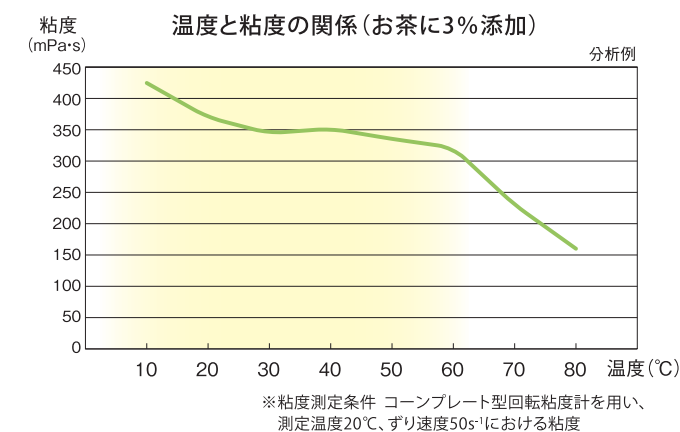
食材にソフトピアS 2%添加した場合の粘度発現 (分析例)



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。

