

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	259 kcal
たんぱく質	1.0 g
脂質	0 g
炭水化物	91.2 g
糖質	63.3 g
食物繊維	27.9 g
食塩相当量	1.2~4.7 g (2.9g) *
カリウム	350~1,640 mg (995mg) *

※カッコ内は参考値

製品名

ソフティア 1 SOL とろみ食用

原材料名

デキストリン(国内製造)/増粘多糖類

内容量・包装

- スティック分包 3g×50包×8袋/ケース
- 400g 400g×12個/ケース
- バルクタイプ 4kg/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

- 開封時、まれに原材料に由来する酸臭を感じる場合がありますが、品質には問題ありません。
 - 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。
 - 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。
 - 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嚥が防げるものではありません。
- <スティック分包使用時>
- 直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。
- <400g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。
- <4kg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。



400g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。

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 オレンジジュース 牛乳・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。

商品ラインナップ

ソフティア 2 GEL セリー食用



ソフティア iG
濃厚流動食200mL用



ソフティア ENS
濃厚流動食250mL用



ポイントプログラム対象品

ソフティア 1 ゾル とろみ食用

スティック分包 (3g×50包).....	1 NÜTRI:
400g	2 NÜTRI:
バルクタイプ4kg	12NÜTRI:

softia[®]

とろみ食用テクスチャー改良材

ソフティア



1
SOL

とろみ食用



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>



PSF1 2023年3月作成 61-0169

NÜTRI:

テクスチャー改良材の理想型を目指して

とろみ材の絶対条件とは何でしょうか？

添加量やスピード等の作業性はもちろん大事ですが、やはり一番重要なのは
実際口にされる方に「おいしく」「安心して」召し上がっていただくことです。

例えば、水は水の味、 お茶はお茶の味がすること等…

“自分がもし口にする方の立場だったら”という視点に立つと見えてくる、
いろいろな願いや思い。それらを踏まえた「使う方、召し上がる方の双方にとって
理想のテクスチャー改良材」が、ソフティアの基本コンセプトです。



softia 1 SOL

主な特徴

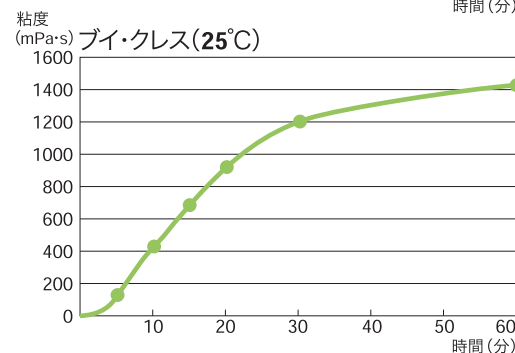
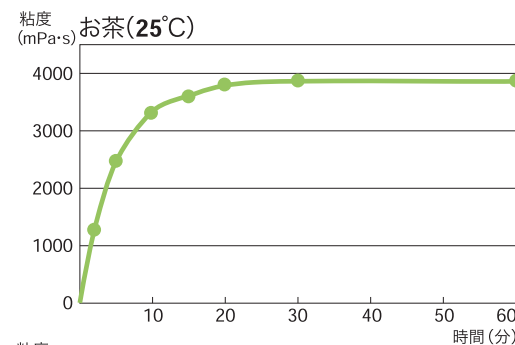
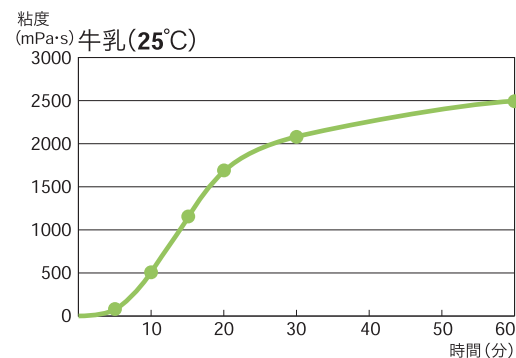
- 牛乳や酸性飲料への粘度発現が速い
- 食材の味や風味を損なわない
- 食材を選ばず、スプーン一杯で同じ粘度

超速効! 牛乳・酸に速い

スムーズな粘度発現

牛乳、酸性飲料などへの粘度発現が速く、
使いやすのが特長です。粘度は24時間
以上安定し続けます。

グラフはソフティア①ゾルを食品に対して2%
投入後20秒攪拌し、静置した時の粘度。攪拌
を継続した場合はもっと速く粘度がつきます。



味

食材の味や風味を損なわない

想像してみてください。身近な人や自分自身が
とろみ材を利用しなければならなくなった時、
第一にどんなことを望みますか？

“味が変わらないこと”だとニュートリーは考えます。ソフティア
①ゾルは渋味やえぐみの原因の一つである無機塩類を特別に
添加せず、粒子を細かくすることで溶解スピードを高めています。
そのため、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。毎日口にする食事だからこそ、以前と変
わらぬ味であってほしい。ソフティアは、そんな気持ちを第一
に考えたテクスチャー改良材です。

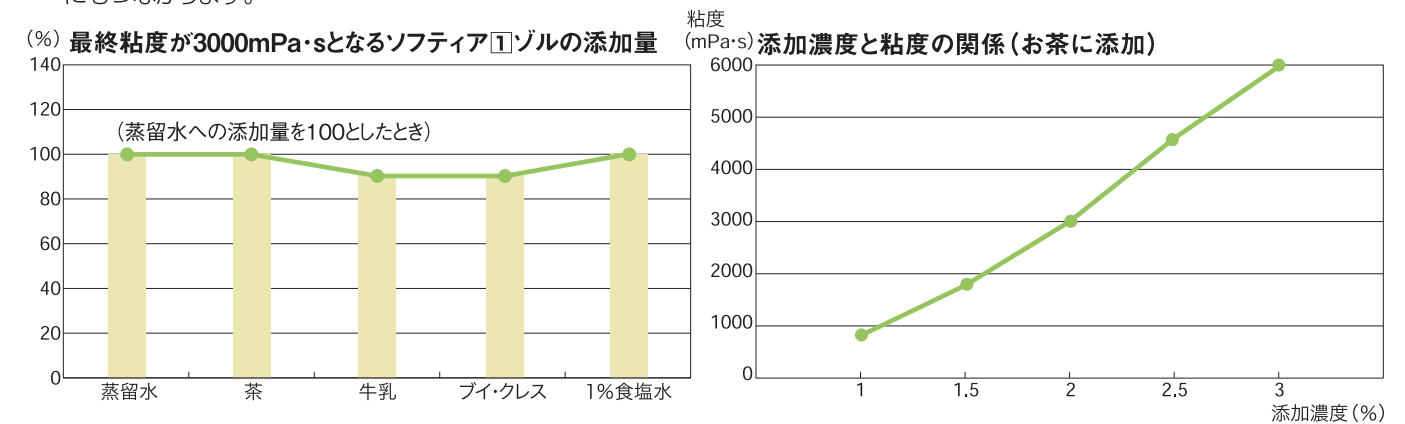


添加量

食材を選ばず、スプーン一杯で同じ粘度

とろみ材を使いすぎていませんか？

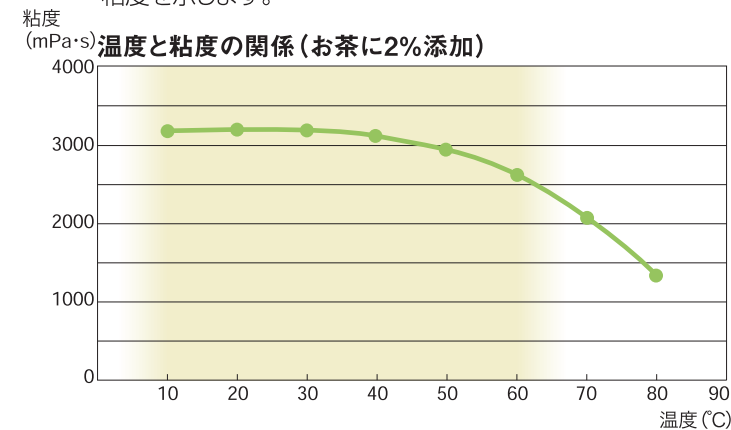
ソフティア①ゾルは食材を選ばず**同じ量で同じ粘度**にすることができます。食品によって添加量が違くと作業が煩雑だけでなく、
添加量を誤ってとろみがつき過ぎたり、逆に十分につかなかったりと、思わぬリスクにつながる恐れがあります。
ソフティア①ゾルなら、例えば「スプーン1杯以上は入れないでください」といった目安を明確に伝えることができ、**とろみ材の節約**
にもつながります。



温度

食品の冷温にかかわらず一定の粘度

その食品の冷温にかかわらず摂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、飲み込み
にやさしいテクスチャーに仕上がります。また、
食器の食べ残しも簡単に洗い流せます。

*付着性とは…その食品の接着する度合いをいいます。

安定性

唾液中の分解酵素の影響を受けません

ソフティア①ゾルは原材料に澱粉を使用してい
ないので、アミラーゼ(唾液)による粘度変化は
ありません。ですから食事時間が長い場合で
も、粘度低下や離水は起こしません。