

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	275 kcal
たんぱく質	0.9 g
脂質	0 g
炭水化物	83.8 g
糖質	51.7 g
食物繊維	32.1 g
食塩相当量	1.8~3.7 g(2.8g)*
カリウム	2,620~4,290 mg(3,455mg)*

※カッコ内は参考値

製品名

ソフティア トロメリンEX 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、塩化カリウム

内容量・包装

スティック分包 2g×50包×8袋/ケース
500g 500g×10袋/ケース
1kg 1kg×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には、とろみが弱くなる場合がありますので、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場合がありますが、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。
- 〈500g・1kg使用時〉
- 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。
- 〈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。

使用方法



ポイントプログラム対象品

ソフティア トロメリンEX とろみ調整用食品

1kg..... 2 NÜTRI: 500g..... 1 NÜTRI:

スティック分包..... 1 NÜTRI:

softia[®]

TROMELINEX

えん下困難者用食品
とろみ調整用食品

ソフティア トロメリンEX



少ない量で、どんな液体にも
すばやく粘度発現

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>



PST3 2023年2月作成 [61_0155]

NÜTRI:

えん下が 困難な方に適した とろみ調整用食品

softia[®]
TROMELINEX
ソフティアトロメリンEX えん下困難者用食品
とろみ調整用食品

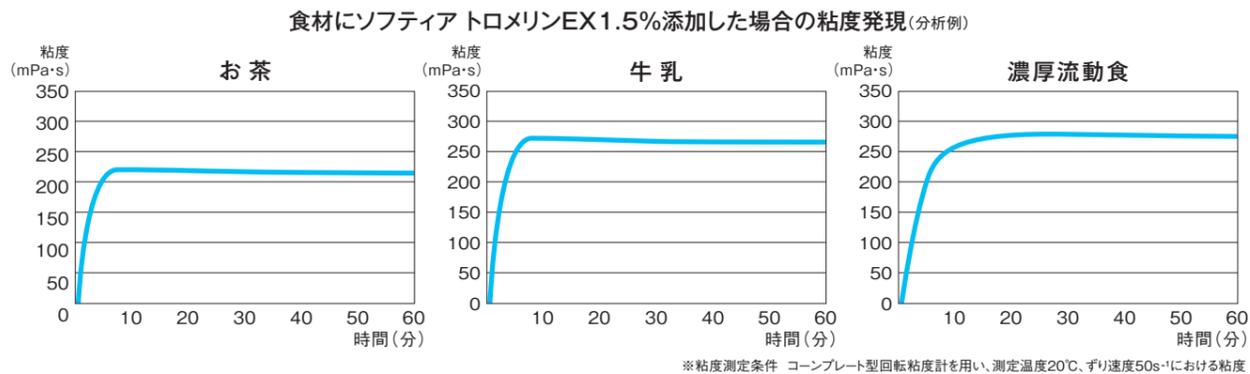


このマークがついたとろみ材は、
消費者庁から特別用途食品 えん下困難者用食品
とろみ調整用食品の表示許可を取得しています。

粘度
発現性

少量ですばやくとろみがつき、粘度が安定。
牛乳や濃厚流動食にも。

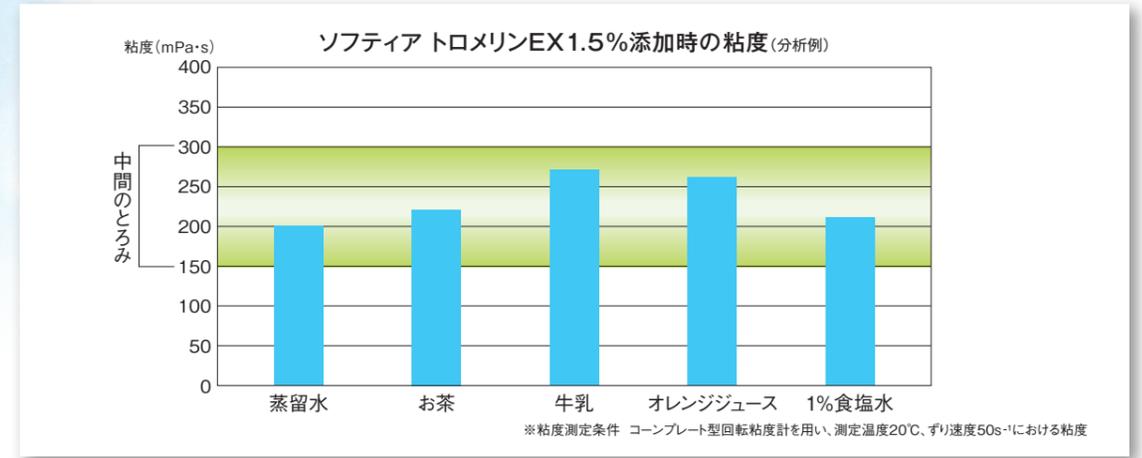
少ない量で十分な粘度が得られる少量高粘度発現タイプです。
どんな食材にもすばやくとろみがつき、粘度が安定します。
とろみのつきにくい牛乳や濃厚流動食にも使いやすい。



ニュートリーだから実現!
添加量

食材を選ばず同じ量で、同程度の粘度に調整可能!

少量高粘度タイプのとろみ材で生じやすかった食材ごとの粘度差をより小さくしました。
食材を選ばず同じ量で、同程度の粘度に仕上がるので、粘度が調整しやすくなります。



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・牛乳・ オレンジジュース・味噌汁	0.9%	1.5%	2.2%

※「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。

ニュートリーだから実現!
分散性

分散性アップ! ダマになりにくい!

少量高粘度タイプのとろみ材では難しい分散性のアップを実現。さらにダマになりにくくなり、作業性が向上します。



付着性

付着性が低く
べたつかない!

べたつかず、飲み込みにやさしい
物性です。

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。