

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	2.2 g
水分	8.0 g

製品名

ソフティアトロメリンEX とろみ食用

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

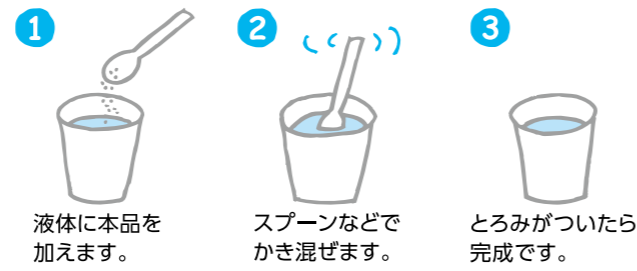
保存方法

直射日光、高温多湿を避ける

ご注意

- 開封後は密封して室温で保存し、直射日光と高温多湿を避けて、お早めにご使用ください。
  - 溶けにくい液体食品には、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。
  - 本品は消費者庁許可の特別用途食品ではありません。
- 〈500g・1kg使用時〉
- 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。

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 とろみ食用  
 1kg…… 2 NÜTRI: 500g…… 1 NÜTRI:  
 スティック分包…………… 1 NÜTRI:

# softia

とろみ食用  
 テクスチャー改良材

# TROMELIN EX

## ソフティアトロメリンEX



さらに  
 使いやすく  
 リニューアル!

少ない量で、どんな液体にも  
 すばやく粘度発現



# softia

## TROMELINEX

### ソフトィア トロメリンEX

とろみ食用  
テクスチャー改良材



さらに  
使いやすく  
リニューアル!

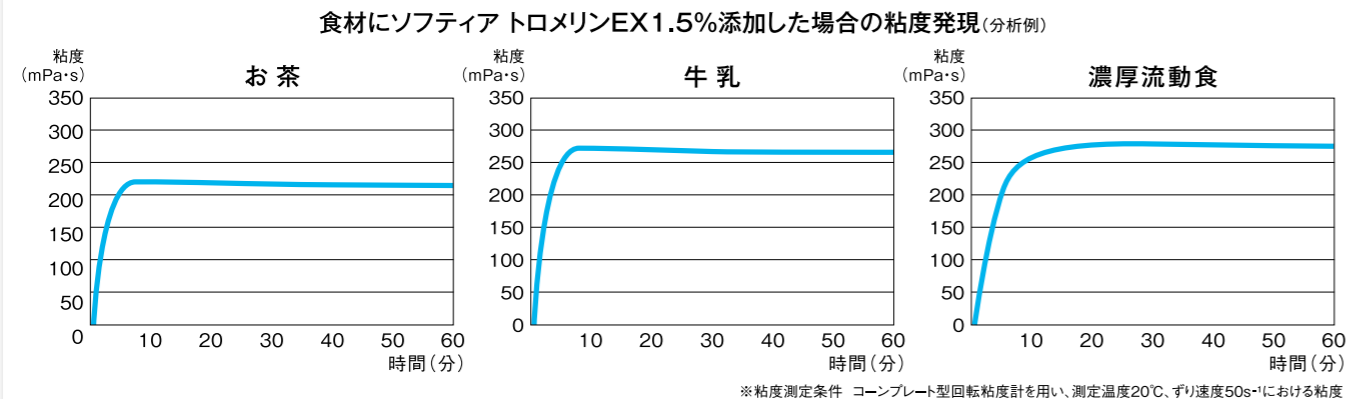
## 少量でどんな液体にも すばやく粘度発現!

「少量で十分な粘度が得られる」「どんな液体にもすばやくとろみがつき粘度が安定する」という従来からの特長に加えて、ニュートリーの製造技術により、食材ごとの粘度差が小さく、よりダマになりにくくなりました。

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。

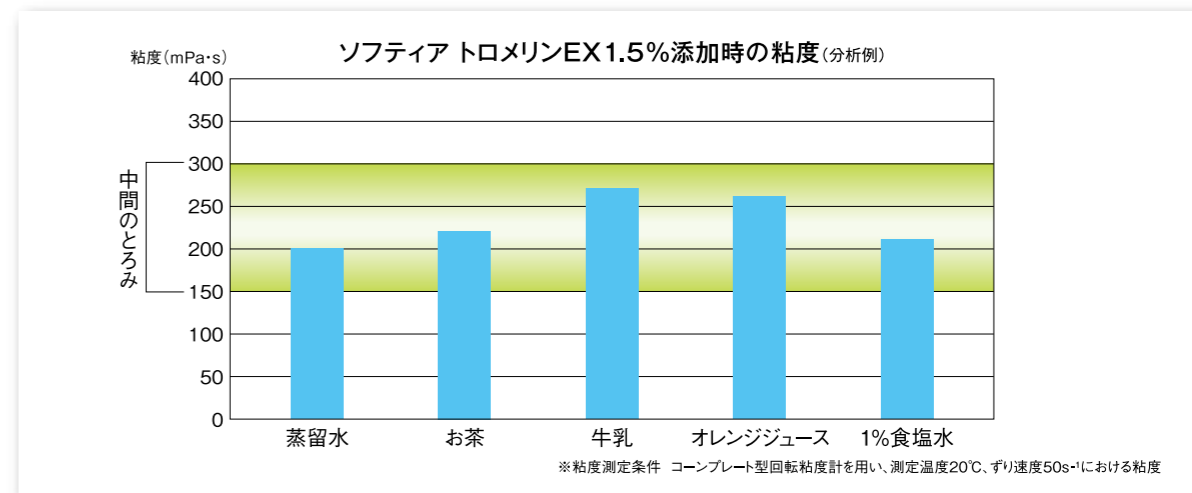
少ない量で十分な粘度が得られる少量高粘度発現タイプです。どんな食材にもすばやくとろみがつき、粘度が安定します。とろみのつきにくい牛乳や濃厚流動食にも使いやすい。



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2013(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・濃厚流動食・ オレンジジュース・味噌汁	0.9%	1.5%	2.2%

※「嚥下調整食学会分類2013(とろみ)早見表」を一部改変したものです。表の理解にあたっては「嚥下調整食学会分類2013」の本文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。