

休いきいき、心はればれ  
ウエルヒーモニー

# トロミーナ<sup>®</sup> プレミアムタイプ



お茶、汁物などの飲み物、またキザミ食やミキサー食などにとろみをつける食品です。食べ物が口の中でまとまりやすくなり、また飲み物が喉を流れるスピードをゆるやかにします。かたくり粉とは異なり、唾液による離水がなくとろみの状態を保つことができます。

**少ない量で  
「いつものとろみ」が作れます。**






トロミーナの↑  
解説動画はこちら

一般的なとろみ剤の約3割、高粘度のとろみ剤の約半分の分量で狙った粘度のとろみが作れます。(当社比)

※2024年春、パッケージを変更しました。

## 【プレミアムタイプの使用量の目安(100ml当たり)】

下の表を参考にして、入れ過ぎによる粘度のつけ過ぎにご注意ください。

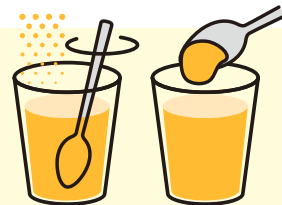
商品名	とろみの強さ 食品種類	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
		 スプーンを傾けると すっと流れ落ちる	 スプーンを傾けると とろとろと流れ落ちる	 スプーンを傾けても 形状がある程度保た れ流れにくい
トロミーナ プレミアムタイプ	お茶	0.3 ~ 0.6 g	0.6 ~ 0.9 g	0.9 ~ 1.4 g
	スポーツ飲料	0.3 ~ 0.6 g	0.6 ~ 0.9 g	0.9 ~ 1.3 g
	牛乳	0.3 ~ 0.5 g	0.5 ~ 0.9 g	0.9 ~ 1.0 g
	濃厚流動食	0.3 ~ 0.6 g	0.6 ~ 1.0 g	1.0 ~ 1.2 g
トロミーナ ハイパータイプ <small>少量でとろみがつく 高粘度のとろみ剤</small>	お茶	0.5 ~ 1.0 g	1.0 ~ 1.7 g	1.7 ~ 3.0 g
	スポーツ飲料	0.6 ~ 1.2 g	1.2 ~ 1.8 g	1.8 ~ 2.6 g
	牛乳	0.5 ~ 0.9 g	0.9 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.0 g
	濃厚流動食	0.5 ~ 1.0 g	1.0 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.1 g
トロミーナ レギュラータイプ <small>一般的な粘度の とろみ剤</small>	お茶	0.8 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.6 g	2.6 ~ 3.7 g
	スポーツ飲料	0.8 ~ 1.5 g	1.5 ~ 2.4 g	2.4 ~ 3.4 g
	牛乳	0.7 ~ 1.4 g	1.4 ~ 2.1 g	2.1 ~ 3.0 g
	濃厚流動食	0.7 ~ 1.5 g	1.5 ~ 2.2 g	2.2 ~ 3.0 g
トロミーナ ソフトタイプ <small>一般的な粘度の やさしいとろみ剤</small>	お茶	0.8 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.8 g	2.8 ~ 4.3 g
	スポーツ飲料	0.8 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.6 g	2.6 ~ 3.8 g
	牛乳	0.8 ~ 1.4 g	1.4 ~ 2.2 g	2.2 ~ 3.0 g
	濃厚流動食	0.8 ~ 1.6 g	1.6 ~ 2.2 g	2.2 ~ 3.0 g

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会「学会分類2021(とろみ)早見表」に準ずる。

※お味噌汁は、味噌の種類によって使用量が異なります。とろみの程度を確認してご使用ください。

### 【とろみ剤の使い方】

1. スプーン等で飲み物や汁物をかき混ぜながら本品を加えます。
2. お茶などの場合、溶かしてから2～3分でとろみがつきます。  
牛乳や濃厚流動食などは、とろみがつきにくいので、「2度混ぜ」しましょう。



溶かしてから5～10分後に再度混ぜることで粘度が安定します。  
※熱いお茶や味噌汁等に使用する際には、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ください。

とろみ剤の作り方  
動画はこちら →



### 【商品規格表】

商品名	容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限	定価
トロミーナプレミアムタイプ	1kg	4942223251028	10	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年 (パッケージに記載)	オープン

### 【栄養成分表】100g当たり

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	-糖質	-食物繊維	食塩相当量
トロミーナプレミアムタイプ	200kcal	1.3g	0.1g	77.0g	20.5g	56.5g	1.0～5.7g

### 【ご使用のポイント】

- ・ キザミ食、ミキサー食に使う場合は、だし汁やスープと本品を一緒に加えてください。
- ・ 料理のあんかけとして使う場合は、別の容器でだし汁やスープなどに本品を加え、よくかき混ぜてから料理にかけてお召し上がりください。
- ・ とろみが強い場合は、同じ飲料を加え、よくかき混ぜます。  
とろみが弱い場合は粉をそのまま足さず、同じ飲料で強いとろみを加え混ぜ合わせてください。
- ・ 本品は、10℃～45℃の食品に使用することに適しています。  
熱いお茶や味噌汁等に使用する際には、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ください。

### 【ご使用の注意】

- ※飲み込む力には個人差があり、とろみの強さが異なりますので医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等の指導に従ってご使用ください。
- ※果汁、牛乳、濃厚流動食においてはとろみがつくのに時間がかかる場合があります。
- ※品質に万全を期しておりますが、開封時に内容物の色、におい、味に異常がみられる場合は使用しないでください。
- ※開封後は密封して室温で保存し、冷蔵庫での保存は避けてお早めにご使用ください。
- ※介護や介助の必要な方や、お子様の手に届かないところに保管してください。
- ※のどに詰まるおそれがありますので、本品を粉のまま絶対に食べないでください。
- ※本品を一度に大量に加えると、ダマが生じることがあります。ダマがある場合は取り除いてください。
- ※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。万が一異常が感じられた時は、医師にご相談ください。

### 病院・施設、外食、中食の産業の皆さまへ

無償サンプルをご用意しております。

トライアルのご相談は、下記のお電話かホームページのお問い合わせ(メールでのお問い合わせ)にてお受けいたします。

株式会社 ウェルハーモニー 〒670-0802 兵庫県姫路市砥堀565番地

TEL.079-264-5534 FAX.079-264-5574

<https://wellharmony.co.jp>

トロミーナ

検索



ウェルハーモニー  
ホームページ