

- トロミの状態は加える食品によって変化します。牛乳や流動食等のたんぱく質の多い食品は、トロミがつくのにかかる時間がかります。
- トロミの状態は、温度や時間の経過、混ぜ方等によって変化することがあります。

トロミを弱くしたい場合

- トロミがついていない
同じ食品で薄めることで、
調整することができます。

トロミを強くしたい場合

- 強めにトロミをつけた同じ食品を加えることで、調整
することができます。一度トロミがついた状態で後から
粉のまま本品を加えると、ダマになることがあります。

キザミ食やミキサー食等を使う場合

- あらかじめトロミをつけた
水やだし汁等を別に作ってから、
食品に加えてください。

■ 栄養成分

(カッコ内は参考値)			100g当たり	1包2.5g当たり
一般組成	エネルギー	kcal	241	6
	たんぱく質	g	0.3～1.2 (0.75)	0.007～0.030 (0.019)
	脂質	g	0	0
	炭水化物	g	91	2.3
	糖質	g	56	1.4
	食物繊維	g	35	0.9
ミネラル	ナトリウム	mg	300～1400 (850)	7～35 (21)
	食塩相当量	g	0.76～3.56 (2.16)	0.01～0.09 (0.05)
	カリウム	mg	1100～2700 (1900)	27～68 (48)

■ 原材料

デキストリン(国内製造)／増粘多糖類、塩化カリウム、乳化剤

■ アレルギー表示

本品に使用する原材料に含まれるアレルギー物質（特定原材料）

乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
－	－	－	－	－	－	－	－

■ 賞味期限（開封前）

製造後1年

■ 包装（1ケース）

- 2.5g×50包×8箱
- 400g×10袋
- 800g×6袋
- 2kg×4袋

■ 保存上の注意

- 段ボールケースでの保存時は、2.5g×50包は9段、400gは6段、800gは4段、2kgは4段までの積載にとどめ、上に重いものを置かないでください。
- 常温で保存できますが、直射日光を避け、高温多湿でない場所に保存してください。
- 段ボールケース開封時はカッターや先の尖ったものを使用しないでください。

■ 使用上の注意

- ① 飲み込む力には個人差がありますので、必要に応じて医師・栄養士・薬剤師等に相談の上、適切に使用してください。
- ② 外観や風味の異常等がある場合は使用しないでください。
- ③ 粉のまま絶対に召し上がらないでください。のどに詰まるおそれがあります。
- ④ ダマや固まりができた場合は必ず取り除いてください。のどに詰まるおそれがあります。
- ⑤ 食事介助が必要な方に使用される場合は、介助者が嚥下の様子を見守ってください。
- ⑥ 開封後はホコリや髪の毛が入らないよう保存し、高温多湿を避け、できるだけ早めに使用してください。
- ⑦ 介護や介助の必要な方や、お子様の手の届かない場所に保存してください。
- ⑧ 濡れたスプーンを袋の中に入れないでください。



明治 **トロメイク** シリーズ

明治かんたんトロメイク®

- サッと分散してダマになりにくい
- クリアなトロミでおいしさそのまま
- ご自宅でも変わらないトロミづけ

〔内容量：2.5g×50包、500g、900g〕



消費者庁許可
えん下困難者用食品
トロミ調整用食品



明治トロメイク®コンパクト

- 使用量1/2でいつものトロミ®
- サッと溶けてダマになりにくい
- クリアなトロミでおいしさそのまま

〔内容量：200g、1kg、2kg〕



※当社従来品（明治トロメイクSP）と比較して使用量1/2で同等のトロミがつけます。

トロメイク®

SP
Speed & Power



Speed

食材選ばず
すばやくトロミ

Power

しっかり
まとまり感の
あるトロミ

お茶はもちろん
牛乳・流動食にも



2.5g×50包



400g



800g



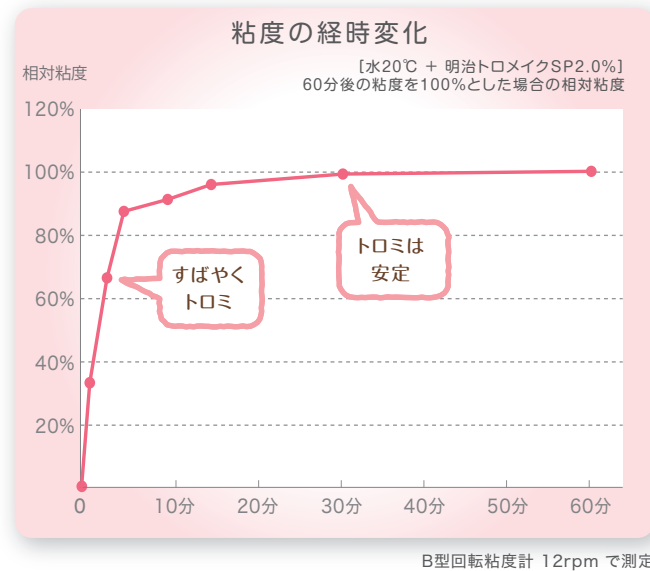
2kg

さまざまな食品にすばやく、しっかりトロミづけ！

Point 1 Speed

すばやく安定したトロミを実現

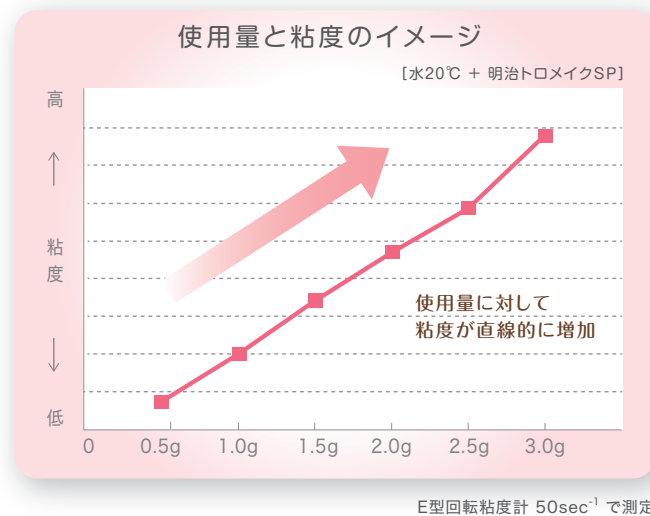
- すばやくトロミがつきます。
- 時間が経過してもトロミの状態は変わりません。



Point 2 Power

しっかりとしたまとまり感のあるトロミ

- しっかりとしたトロミがつきます。
- まとまり感のあるトロミです。
- 使用量に対して、粘度の増加が一定です。



Point 3

お茶はもちろん牛乳や流動食にも

- たんぱく質が多い牛乳や流動食にも、しっかりとしたまとまり感のあるトロミがつけられます。



ワンポイント

トロミがつきにくい食品には「二度混ぜ」がオススメ！

牛乳や流動食等に早くトロミをつけるには、**明治トロメイクSP**を加えて一度かき混ぜてから約5分後に再度よくかき混ぜると、より早くトロミが安定します。

汎用性

高い汎用性でさまざまな食品に使用可能

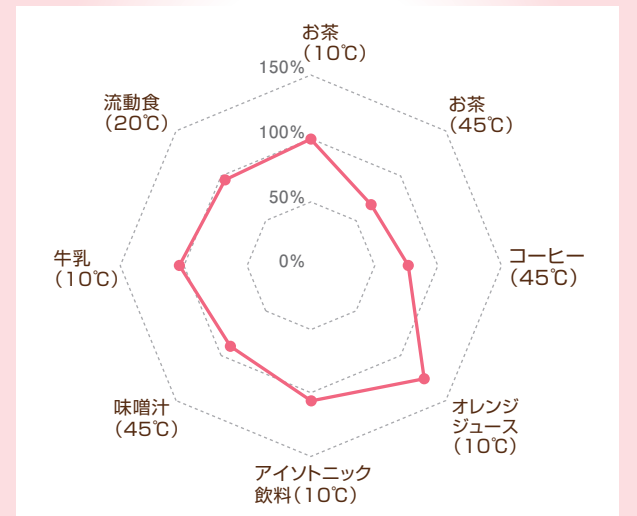
- 冷たくても温かくても、さまざまな食品にトロミがつきます。

食品例

- 牛乳・流動食(たんぱく質の多い食品)
- オレンジジュース
- 味噌汁
- アイソトニック飲料
- コーヒー

各食品に使用した場合の粘度のイメージ

[各食品 + 明治トロメイクSP2.0%]
お茶(10℃)の粘度を100%とした場合の相対粘度として表示



E型回転粘度計 50sec⁻¹ で測定

トロミの目安表

各食品100ml当たりの 明治 トロメイクSP 使用量の目安		お茶 10℃	お茶 45℃	コーヒー 45℃	オレンジ ジュース 10℃	アイソトニック 飲料 10℃	味噌汁 45℃	牛乳 10℃	流動食 20℃
トロミのつよさ	トロミの状態								
++++	フレンチ ドレッシング状	1g	1g	1g	1g	1g	1g	1g	1g
+++	とんかつ ソース状	2g	2g	2g	2g	2g	2g	2g	2g
++	ケチャップ状	3g	3g	3g	3g	3g	3g	3g	3g

日本介護食品協議会の物性測定方法に準ず

使用方法

トロミをつけるとき

スプーン1杯当たりの目安量(すりきり)		
小さじ(5ml) 約1.5g	中さじ(10ml) 約3g	大さじ(15ml) 約4.5g

※スプーンの種類やすりきり方法によって、重量は異なります。



①液体食品をスプーン等でかき混ぜます。



②かき混ぜながら**明治トロメイクSP**を加え、よく溶かしてください。



③トロミの状態や温度を確認してから、お召し上がりください。