

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1/2(2.5ml)	小さじ(5ml)	中さじ(10ml)	大さじ(15ml)
約0.8g	約1.5g	約3.5g	約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**トロメイクコンパクト**を加え、よく溶かしてください。

溶かしてから2～3分で、トロミがつき始めます。



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。

- 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、ダメ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
一般組成	エネルギー	kcal	98
	たんぱく質	g	0.6～2.3 (1.45)
	脂質	g	0
	炭水化物	g	82
	糖質	g	20
ミネラル	食物繊維	g	62
	ナトリウム	mg	600～2900 (1750)
	食塩相当量	g	1.52～7.37 (4.45)
	カリウム	mg	3200～7200 (5200)

■ 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)

●200g×10袋 ●1kg×4袋 ●2kg×4袋

■ 保存上の注意

- 段ボールケースでの保存時は、200gは7段、1kgは5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

- 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。
- 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。
- 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。
- ダメ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。
- 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。
- 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。
- 介護や介助が必要な方や、お子様の手の届かない場所に保存してください。
- 濡れたスプーンを袋の中に入れてしないでください。



とろみ調整

コネクトデザインフード



粉のまま口に入れない!

明治 **トロメイク** シリーズ

明治かんたん**トロメイク**®

- サッと分散してダメになりにくい
- 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]



明治**トロメイク**® SP

- すばやく、安定したトロミを実現
- しっかりとしたまとまり感のあるトロミ
- お茶はもちろん牛乳や流動食にも

[内容量: 2.5g×50包、400g、800g、2kg]



明治ニュートリションインフォ

検索

日本介護食品協議会
ホームページ

<https://www.udf.jp/>

株式会社 明治

〒104-8306 東京都中央区京橋2-2-1 お問い合わせ先:明治 お客様相談センター ☎0120-201-369



ミックス
紙 | 責任ある森林
管理を受けています
FSC® C020495

健康にアイデアを

meiji

明治

とろみ調整食品

トロメイク®

コンパクト



サッと溶ける
顆粒タイプ

使用量 **1/2** で
いつものトロミ※

クリアなトロミで
おいしさそのまま

すりきりパウチ
200g



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。

少量で、しっかりトロミづけ！



Point 1

使用量1/2でいつものトロミ！※

- 従来品の**使用量1/2**で同等のトロミをつけることができます。※
- 少量でしっかりとしたトロミがつけます。

※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。

使用量が少なくなることで…

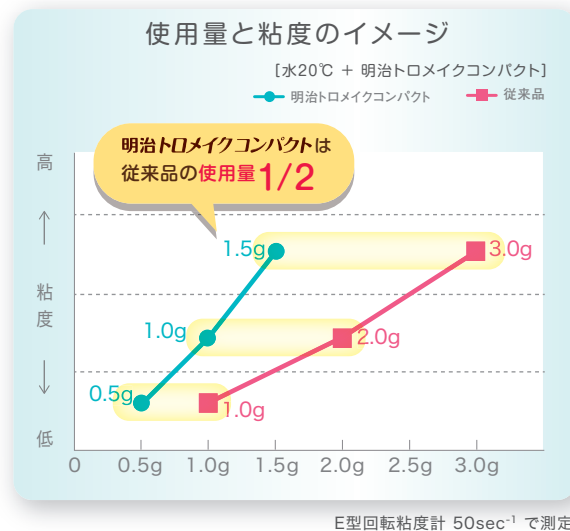
- ▶ 経済的です。
- ▶ 省スペースで、保管することができます。



従来品(400g)



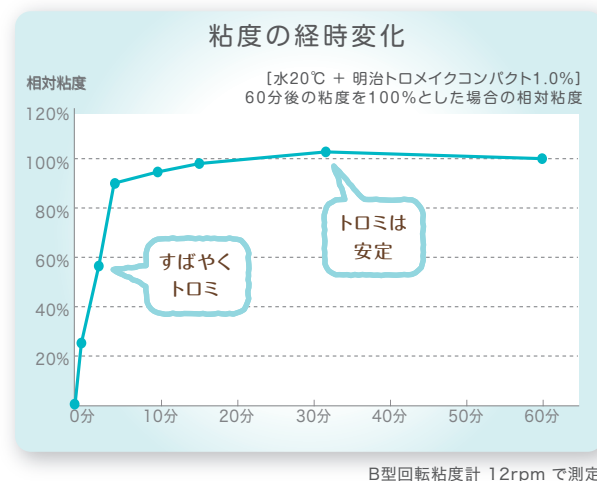
明治トロメイクコンパクト(200g)



Point 2

サッと溶けてダマになりにくい

- 溶けやすく、ダマになりにくいので簡単にトロミがつけられます。
- すばやくトロミがつき、時間が経過してもトロミの状態は変わりません。



Point 3

クリアなトロミでおいしさそのまま

- 透明感のある仕上がりです。
- 食品本来の「味・色・香り」を損ないません。
- 付着性が低く、ベタつきません。



汎用性

高い汎用性でさまざまな食品に使用可能

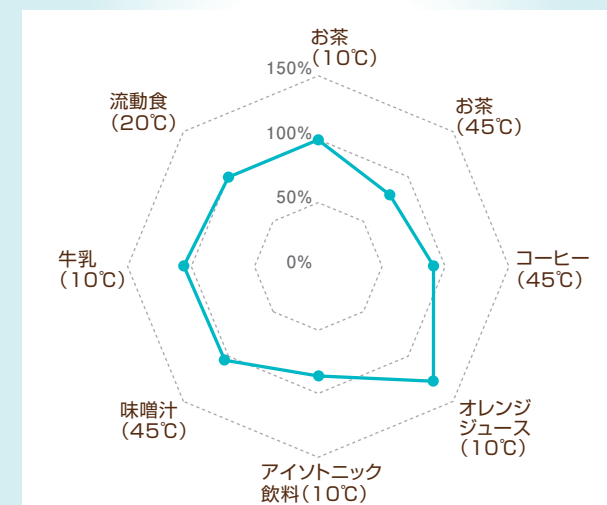
- 冷たくても温かくても、さまざまな食品にトロミがつけます。

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 + 明治トロメイクコンパクト1.0%]
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 明治トロメイクコンパクト 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	0.5g	0.5g	0.5g	0.5g	0.5g	0.5g	0.5g	0.5g
+++	とんかつ ソース状	1g	1g	1g	1g	1g	1g	1g	1g
++	ケチャップ状	1.5g	1.5g	1.5g	1.5g	1.5g	1.5g	1.5g	2g

日本介護食品協議会の物性測定方法に準ず

すりきりパウチ 200g

- パウチ内部のフィルムにより、すりきり計量が可能です。
- スタンディングタイプなので容器への移し替えが不要です。
- 使用後はそのまま捨てることができます。

- すりきりパウチは200gのみです。
- スプーンはついていません。

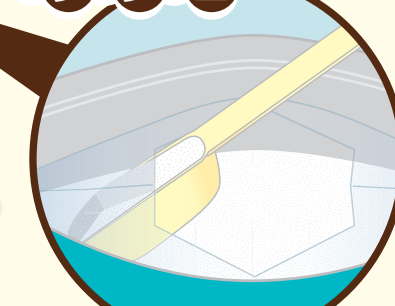
スプーン1杯当たりの 目安量(すりきり)	小さじ1/2(2.5ml)	小さじ(5ml)	中さじ(10ml)	大さじ(15ml)
	約0.8g	約1.5g	約3.5g	約5g

※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。



パウチ内部のすりきりフィルムを利用して、簡単にスプーンですりきり計量ができます。

ラクラク計量



ワンポイント
すりきりフィルムをたるみなく張り、スプーンを押しつけるようにして、すりきります。