

保管・使用上の注意

- 水など、透明な飲料に使用すると白く濁ります。
- 製品中に原料由来の黒い粒が見えることがありますが、品質には問題ありません。
- 重度に嚥下機能が低下した方は、ご使用前に医師、栄養士等にご相談ください。
- 一度に多量に加えたり、一度トロミをつけた食品に再度添加した場合、ダマが生じることがあります。
- 喉につまらせる原因となることがありますので、そのまま食べたり、ダマになった塊を食べたりしないでください。
- 粉末を入れすぎるとトロミが付きすぎてしまうため、喉につまらせる原因になります。使用量には十分注意してください。また、トロミをつける食品の種類によって、トロミの強さや安定するまでの時間が異なります。食べる前に必ずトロミを確認してください。
- 開封後は涼しい場所に保管し、なるべくお早めにご使用ください。
- 開封時に色、臭い、味などに異常がみられるものは使用しないでください。
- 介護や介助が必要な方、お子様の手の届かないところに保管してください。
- 食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- 本製品を使用することで誤嚥を確実に防ぐことができるものではありません。
- 万が一喉につまった場合は、直ちに救急に連絡し、指示に従って応急処置をしてください。

商品名	トロミナールNeo 1kg
入数	1kg×10袋/ケース
賞味期限	2年
JANコード	 4 976652 011021

原材料名

デキストリン/増粘多糖類、調味料(無機塩)

栄養成分表示

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	糖質		ナトリウム (食塩相当量)	カリウム	リン
					糖質	食物繊維			
100gあたり	296kcal	1.0g	0g	88.0g	58.0g	30.0g	297mg (0.8g)	521mg	21mg


プリンナール

特にお粥や温かい食品をプリン状にするにはこちらの製品がおすすめです。



ムースナール

冷たい食品でもミキサーするだけで簡単に調理ができます。



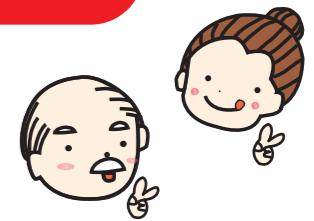

■製造者
株式会社 ファイン
〒533-0021 大阪市東淀川区下新庄5丁目7番8号
お客様窓口 ☎ 0120-056-356 月～金(祝日を除く)AM9:00～PM6:00
ファインHP <http://www.fine-kagaku.co.jp/>
メディファインHP <http://www.medifine.jp/>

とろみ調整食品

トロミナール® Neo

飲みやすいトロミがつく

飲み込みを気にされている方に



ダマになりにくい

時間・温度にも安定なトロミ

おいしさそのまま

経済的



1kg

とろみ調整食品 トロミナール® Neo

「いつまでも食事は目で楽しみ、おいしく食べたい。」

味を変えることなく、飲み込みやすいトロミがつくトロミナールNeoはこうした願いをサポートします。毎日使うものだから、やさしい価格で誰でも簡単にトロミをつけられることにもこだわりました。

ダマになりにくく、使いやすい

ダマになりにくいので、誰でも簡単にトロミをつけられます。

飲み物にも



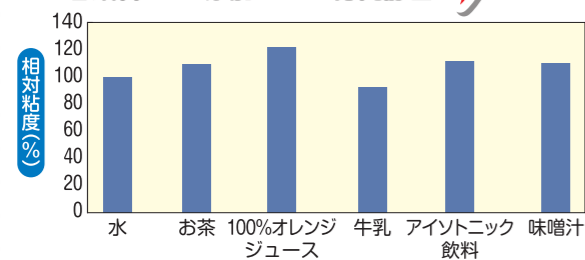
ミキサー食にも



高い汎用性

飲料別粘度比較

●各飲料に3%添加し、30分間静置



※水の粘度を100%とした場合

飲料

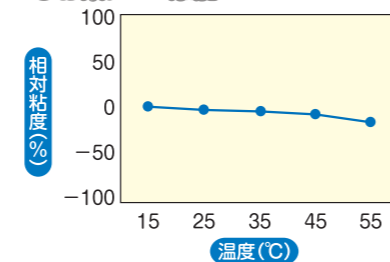
各飲料にバランスよくトロミづけが可能です。



温度に安定

トロミと温度の関係

●お茶に3%添加



※15°Cの粘度を100%とした場合

各飲料にバランスよくトロミづけが可能です。



トロミの目安(100mlあたり)

●目安としてトロミナールNeo大さじ一杯(15cc)は約3.0gになります。

加える飲料の種類	トロミのイメージ		
	ポタージュスープ状	ヨーグルト状	ジャム状
お茶	1.5g	2.0g	3.0g
100% オレンジジュース	1.5g	2.0g	2.5g
牛乳	1.5g	2.5g	3.0g
味噌汁(40°C)	1.5g	2.0g	3.0g

おいしさそのまま

無味無臭なので、食品本来のおいしさを損ないません。



ご使用方法

①トロミをつけたい食品をかき混ぜながら少しずつトロミナールNeoを加えてください。



②通常、加えてから2~3分でトロミがついてきます。



③トロミや温度を確認してからお召上がりください。



ご使用のポイント

- 最初からトロミのあるものや特に熱いものは、ダマができやすいので注意してかき混ぜてください。
- トロミがつきにくい食品の場合、そのまま室温で10分程度放置し、再度よくかき混ぜてください。
- トロミがつきすぎた場合は同じ飲み物を加えて調整してください。また、トロミが足りない場合は濃いめに作ったものを混ぜて調整してください。
- 加える食品の種類や温度、量によってトロミの状態に差が生じる場合があります。お召し上がりの前に必ずトロミの状態を確認してください。
- ミキサー食に使用する場合はトロミナールNeoも一緒にミキシングしてください。



ミキサー食も手軽で簡単

調理例

●さまざまな食材にご活用いただけます

ほうれん草



ハンバーグ



みかん

