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。
●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。
●のど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つきすぎてしまうため、のど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、におい、味などに異常がみられるものは使用しないでください。
●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。
●介護や介助の必要な方、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。
●万が一のどにつまった場合は、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NeoPlus 1kg
入数	1kg×10袋／ケース
賞味期限	25ヶ月
JANコード	4 976652 020962

原材料名

澱粉分解物(国内製造)／増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸Na)、塩化K、乳酸Ca、pH調整剤

栄養成分表示

	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	カリウム	リン
100g当たり	254kcal	1.4g	0.2g	83.7g	39.5g	44.2g	4.1g	1500mg	67mg

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。



トロミナールPlus

お茶など透明感のある食品にとろみを付けるにはこちらの製品がおすすめです。



FINE GROUP

■製造者
株式会社 ファイン
〒532-0003　大阪市淀川区宮原3丁目5番36号
0120-056-356 月～金(祝日を除く)AM9:00～PM6:00
ファインHP　www.fine-kagaku.co.jp
メディファインHP　www.medifine.jp

F202608

メディファイン®

少量で飲みやすいトロミがつく

トロミナール® Neo Plus

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

少量添加



1kg

とろみ調整食品

とろみ調整食品

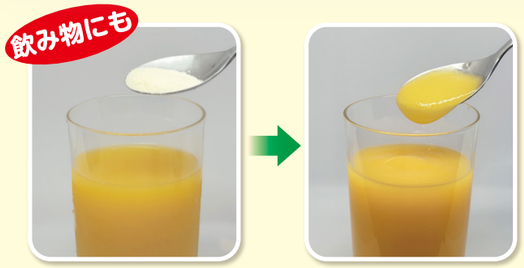
トロミナール® Neo Plus+

「いつまでも食事は目で楽しみ、おいしく食べたい。」
トロミナールNeo Plusは、飲みやすいトロミで、毎日の食事や水分補給をやさしく支えます。
少量でもしっかりとトロミがつくように設計しているため、一度に使う量を抑えながら、無理なく続けやすいのも特長です。毎日使うものだからこそ、使いやすさにも、続けやすさにも配慮しました。

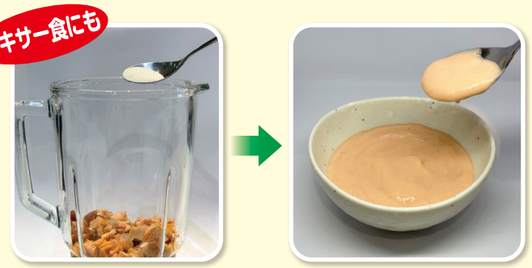
ダマになりにくく、使いやすい

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

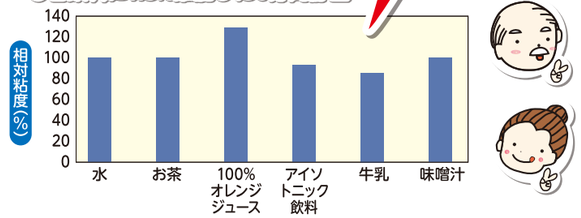


高い汎用性

飲料別粘度比較

各飲料にバランスよくトロミづけが可能です。

●各飲料に1.5%添加し、30分間静置



※水の粘度を100%とした場合

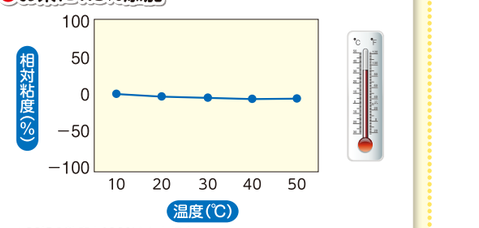
※飲料の種類により粘度のつき方に差が生じる場合があります。

温度変化に強い

各飲料にバランスよくトロミづけが可能です。

トロミと温度の関係

●お茶に1.5%添加



※20℃の粘度を100%とした場合

トロミの目安(100mlあたり)

●目安としてトロミナールNeo Plus小さじ一杯(5cc)は約1.5gになります。

加える飲料の種類	トロミのイメージ 薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
水	0.6g	1.0g	1.5g
お茶	0.6g	1.0g	1.5g
100%オレンジジュース	0.6g	1.0g	1.5g
アイソトニック飲料	0.6g	1.0g	1.5g
牛乳	0.6g	1.0g	1.5g
味噌汁(40℃)	0.6g	1.0g	1.5g

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。

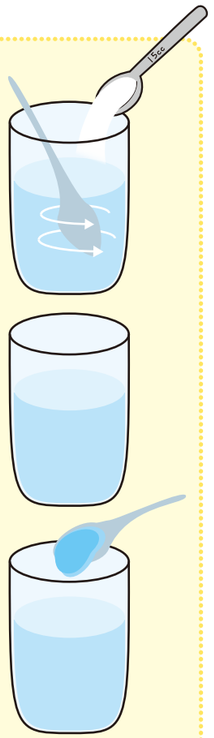


ご使用方法

①トロミをつけたい食品をかき混ぜながらトロミナールNeo Plus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し上がりください。



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 Plusも一緒にミキシングしてください。

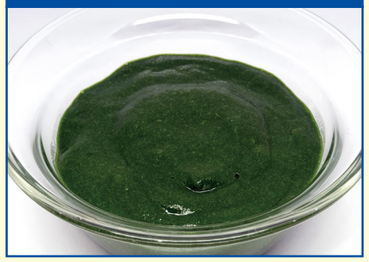


ミキサー食も手軽で簡単

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



※ハンバーグソースに使用

みかん

