

# トロミパワースマイルご使用にあたり

**必ずお守り下さい** ①食べる方によって適切なとろみの強さが異なります。また、とろみを強くつけすぎたものを食べると、のどに詰まる恐れがありますので、専門の医師、歯科医師、管理栄養士、言語聴覚士等にご相談の上、適切にご使用ください。②粉のまま絶対に食べないでください。のどに詰まる恐れがあります。③とろみの状態は、温度の変化や時間の経過により変化することがありますので、食べる前に必ずとろみの状態を確認してください。④本製品を溶かした際にできたダマや、かたまりは必ず取り除いてください。そのまま食べると、のどに詰まる恐れがあります。⑤食事介助が必要な方にご使用の場合は、介助者は、食べる方が確実に飲み込むまで様子を見守ってください。⑥本製品を使用することで、飲み込んだ飲食物が誤って気管に入り込むこと（誤嚥）を確実に防げるものではありません。⑦のどに詰まった場合は、直ちに救急に連絡し、指示にしたがって応急処置をしてください。

**使用上の注意** ①一度とろみをつけた食品に、本製品を再度添加するとダマができる場合があります。②熱い食品や飲み物にとろみをつけた場合は、やけどする恐れがありますので、食べる前に温度を確認してください。③品質管理には万全を期しておりますが、内容物の色、におい、味に異常が見られるものは使用しないでください。

**保管上の注意** ①介護や介助が必要な方や、お子様の手の届かないところに保管してください。②本製品には吸湿性がありますので、開封後はジッパーを閉じて保管し、なるべくお早めにご使用ください。また、スティック開封後はなるべくお早めにご使用ください。

栄養成分	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	糖質	食物繊維	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン	鉄	食塩相当量
100gあたり	202kcal	4.9g	0.9g	0g	49.5g	39.7g	5.0g	1760mg	290mg	34mg	41mg	0.2mg	4.5g
スティック1包(2.5g)あたり	4.9kcal	0.1g	0.02g	0g	1.2g	1.0g	0.1g	44mg	7.3mg	0.9mg	1mg	0mg	0.1g

商品名	原材料	規格	JANコード	賞味期限
トロミパワースマイル	デキストリン 増粘多糖類	4kg×2袋/ケース	4538825340323	1.5年
		2kg×4袋/ケース	4538825340224	
		700g×8袋/ケース	4538825340125	
		(2.5g×50包)×20袋/ケース	4538825350025	

# ヘルシーフードのとろみ調整食品・固形化補助食品

## 水・お茶などには…

- トロミパワースマイル
- トロミスマイル
- トロミクリア



## 水分・電解質補給には…

### ●イオンサポート

フルーツシリーズ：スイートレモン味、ピーチ味、りんご味、ぶどう味、ホワイトサワー味、オレンジ味、マスカット味  
お茶シリーズ：緑茶ゼリーの素、ほうじ茶ゼリーの素、紅茶ゼリーの素  
カロリーオフシリーズ：緑茶味



## おかゆ・ミキサー粥・みそ汁には…

### ●ホット&ソフト プラス

温かいままソフトなゼリー食が作れます。



## 経腸栄養剤・濃厚流動食には…

- リフラン
- リフランパウダー PG



## 牛乳には…

### ●ベクシーミルク風味

オレンジ味、パイナップル味、アップル味、ストロベリー味  
同量の牛乳と混ぜるだけでなめらかなムースが作れます。



## ミキサー食には…

### ●ミキサー&ソフト

ミキサーにかけるだけで簡単にムース食が作れます。



# すばやくしっかりとろみがつくパワータイプ!

食べる喜びに安心を添えて  
ヘルシーフード

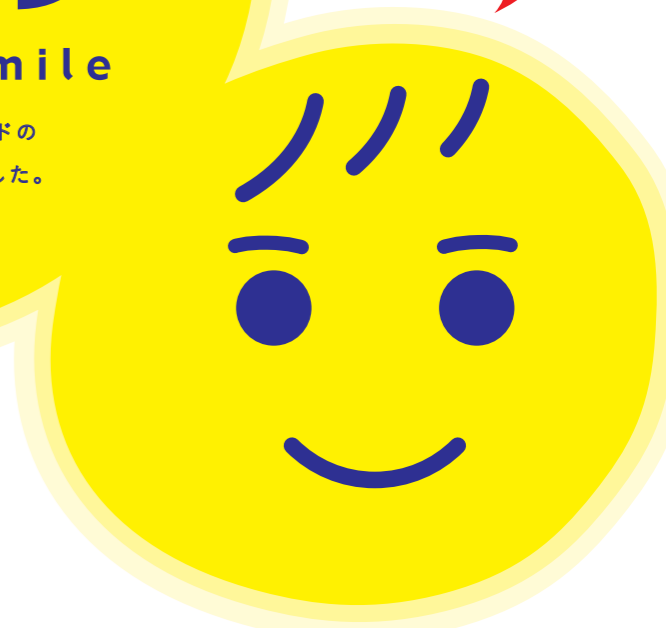


# トロミ パワー スマイル

toromi power smile

パワフル&  
スピーディ

使いやすさを一番に考えたヘルシーフードの  
トロミスマイルに強力タイプが加わりました。  
手早くしっかりとろみをつけたい方に  
おすすめのとろみ調整食品です。



**強力タイプ**  
少量でとろみがつく  
ダマになりにくい  
とろみ  
調整食品

since 1959 医療・介護施設向け食品のバイオニア

ヘルシーフード株式会社

〒191-0024 東京都日野市万願寺1-34-3  
TEL.042-581-1191 FAX.042-581-2170

http://www.healthy-food.co.jp



# すばやくしっかりとろみがつくパワータイプ!

使いやすさを一番に考えたヘルシーフードのトロミスマイルに強力タイプが加まりました。  
手早くしっかりとろみをつけたい方におすすめのトロミ調整食品です。

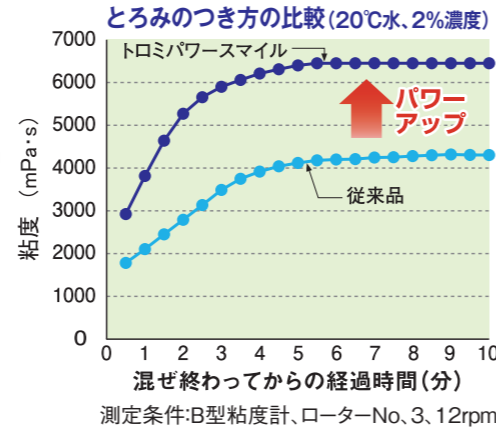
Point  
1

## すばやくしっかりとろみをつけられます。

よりしっかりとろみが必要な方に適したタイプです。すばやく安定したとろみをつけられる使いやすさが特徴です。

### 例えばこんな人にオススメです!

- ✓ 一度に多人数分のとろみづけをしている。
- ✓ 短時間でとろみづけをしたい。
- ✓ とにかくしっかりとろみをつけたい。



Point  
2

## 少量でもしっかりとろみがつくので経済的です。

少ない量で強いとろみがつくので、使用量が少なくすみ、経済的です。また、冷たいものでも温かいものでも同じ使用量で安定したとろみをつけられます。

### 使用量は1カ月間でこんなに差がでます!

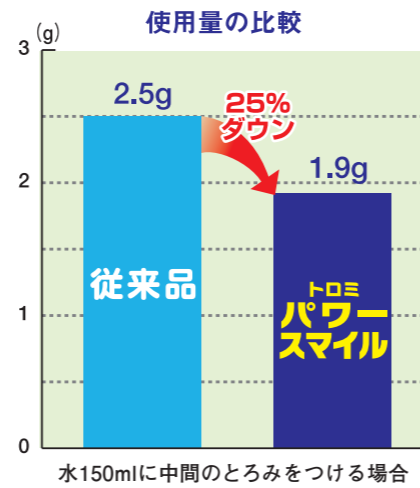
従来品 (20g/日/人) VS トロミパワースマイル (15g/日/人)

2kg入り × 9袋 VS 2kg入り × 6.8袋

アラオトク!

1カ月間で2kg入り 2.2袋分もお得!!

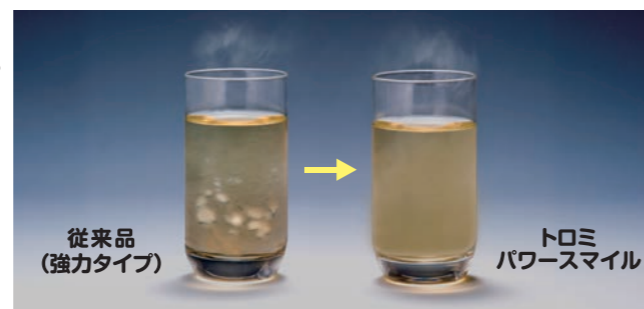
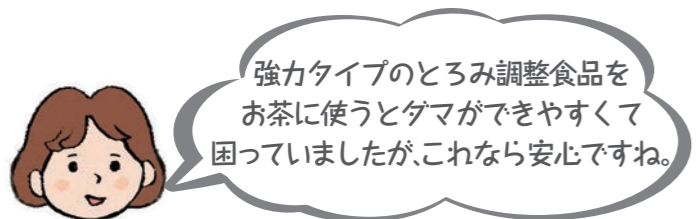
毎日30名の対象者にとろみ調整食品を利用している施設での例



Point  
3

## ダマになりにくいから誰でも失敗なくとろみをつけられます。

お茶など温かい飲み物に入れた後、数秒たってから混ぜてもダマになりにくいので、誰でも失敗なくとろみをつけられます。



60℃のお茶200mlに2g入れ、3秒後にかき混ぜた状態

## トロミパワースマイルの使い方

- 1 とろみをつけたい飲み物や液状の食品に、トロミパワースマイルを入れ、すぐに30秒くらいかき混ぜてください。
  - 2 溶かしてから2~3分で、とろみの状態が安定します。
  - 3 とろみの強さや温度を確認してからお召し上がりください。
- 一度とろみのついたものに、トロミパワースマイルを粉のまま入るとダマになりやすいので、とろみを強くしたい場合は濃いめの溶液を別に作って加えてください。

### ミキサー食に固さをつける場合

十分にミキサーした食材にトロミパワースマイルを入れてさらにミキサーします。



### キザミ食をまとめる場合

トロミパワースマイルでとろみをつけただし汁やスープを、キザミ食に混ぜます。



### とろみがつきにくい飲み物の場合

(牛乳、濃厚流動食品、オレンジジュースなど)  
トロミパワースマイルを溶かして数分~10分置き、再度よくかき混ぜてください。



### 使用量の目安

すりきり ●小さじ (5ml)=約1.3g ●中さじ (10ml)=約2.6g ●大さじ (15ml)=約3.8g

飲み物の量 (100ml)	水 (20℃)	お茶 (50℃)	みそ汁 (50℃)	牛乳 (10℃)
薄いとろみ (50~150mPa·s)	0.5g	0.5g	0.7g	0.7g
中間のとろみ (150~300mPa·s)	1.2g	1.2g	1.2g	1.2g
濃いとろみ (300~500mPa·s)	2.0g	2.0g	1.7g	1.7g

※日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2013(とろみ)に準ずる

### とろみ分量表

ご利用される方に合ったとろみをつくるのに必要な分量を書き込み、ご活用ください。

とろみをつける品目	トロミパワースマイル分量	備考
例) お茶 湯呑み (200ml)	2.6g (中さじ1)	中間のとろみ