

## 😊 トロミ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	250kcal	4.3g	0.7g	0g	61.8g	29.5g	3.7g	1310mg	216mg	25mg	31mg	0.2mg	3.3g
スティック1包(3g)あたり	7.7kcal	0.1g	0.02g	0g	1.9g	0.9g	0.1g	39mg	6.5mg	0.8mg	0.9mg	0mg	0.1g

商品名	原材料	規格	JANコード	賞味期限
トロミスマイル	デキストリン 増粘多糖類	2kg×4袋/ケース	4538825340217	1.5年
		700g×8袋/ケース	4538825340118	
		(3g×50包)×20袋/ケース	4538825350018	

## 😊 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



### 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。



# みんなにやさしい、確かなクオリティ。

食べる喜びに安心を添えて  
ヘルシーフード



# トロミスマイル

toromi smile

めざしたのは、ベストなとろみを  
いつでも、どこでも、誰でも、簡単につくれること。  
ヘルシーフード独自の技術によって  
これまでになかった、ダマになりにくさを実現。  
混ぜることは愛情だから。使いやすさを一番に考えた  
とろみ調整食品です。

ダマになりにくい  
味が変わらない  
まとまりやすく、べたつかない

とろみ  
調整食品



since 1959 病院向け食品のパイオニア

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>

## みんなにやさしい、確かなクオリティ。



めざしたのは、ベストなとろみをいつでも、どこでも、誰でも、簡単につくれること。ヘルシーフード独自の技術によってこれまでになかった、ダマになりにくさを実現。混ぜることは愛情だから。使いやすさを一番に考えた、とろみ調整食品です。

### Point 1 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。

従来品ではかき混ぜながら溶かさないと、ダマになってしまいましたが、トロミスマイルは飲みものに入れた後、数秒たってからかき混ぜてもダマになりません。

★ダマになるまでにかかる時間 (当社調べ)

飲み物	温度	トロミスマイル	従来品
お茶	20℃	8秒	0~1秒
	60℃	3秒	0秒

ダマになりにくいトロミスマイル



20℃の水 200ml に 3g 入れ、3 秒後にかき混ぜた状態



#### ダマにならないメリット

ダマを気にせずとろみづけできるので、とろみづけに慣れていない方が多い施設や、ご家庭でのご使用にオススメです。

### Point 2 まとまりやすく、ベタつかないので、スムーズに飲み込めます。

サラサラとした液体は「むせ」の原因となります。トロミスマイルはまとまる性質に優れていますので、スッキリとした飲み心地です。

### Point 3 味・色が変わらないのでお茶もおいしく見た目も濁りません。

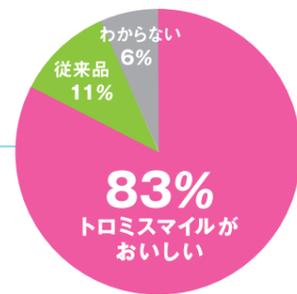
誰でも食事はおいしく食べたいものです。トロミスマイルはこれまでのとろみ調整食品でありがちな苦味やえぐ味が非常に少ないので、食品本来の味を損ないません。一度、従来品と水やお湯で飲み比べてください。

★味覚調査結果 (当社社内評価による)

Q. どちらがおいしいですか?

トロミスマイルはおいしい!

トロミスマイルは味だけでなく香りも変えません。食べ物・飲み物の味や風味を引き立たせる重要な要素である香り。おいしさのため、トロミスマイルはこんなところにもこだわっています。

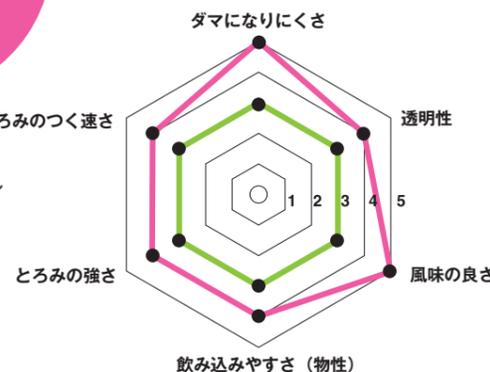


★基本性能の比較 (当社社内評価による)

すべてが高性能!

トロミスマイルは使い勝手の基本部分も全て高性能。水に溶ける速さ、使用量の少なさ、透明性、味、全てにおいて使いやすいとろみ調整食品です!

性能	トロミスマイル	従来品
とろみのつく速さ	2 劣っている	3 標準的
とろみの強さ	4 優れている	5 特に優れている



### トロミスマイルの使い方

- とろみをつけたい飲み物や液状の食品に、トロミスマイルを入れ、すぐに30秒くらいかき混ぜてください。
  - 溶かしてから2~3分で、とろみの状態が安定します。
  - 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、トロミスマイルを粉のまま入れ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1g ●中さじ (10ml)=約2g ●大さじ (15ml)=約3g

とろみの強さ*	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)		0.8g	0.8g	1.2g	1.2g
中間のとろみ (150~300mPa·s)		1.7g	1.7g	1.7g	1.7g
濃いとろみ (300~500mPa·s)		3.0g	3.0g	2.2g	2.2g

※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	トロミスマイル分量	備考
例 お茶 湯呑み (200ml)	3.0g (大さじ1)	中間のとろみ