

## 😊 トロミスピードスマイルご使用にあたり

**必ずお守りください** 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、開封後はチャックを閉じて保管し、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	251kcal	6.1g	0.6g	0.1g	61.6g	27.0g	4.6g	1,500mg	570mg	4mg	56mg	0mg	3.8g
スティック1包(3g)あたり	7.5kcal	0.2g	0.02g	0g	1.8g	0.8g	0.1g	45mg	17mg	0.1mg	2mg	0mg	0.1g

商品名	原材料	規格	JANコード	賞味期限
トロミスピードスマイル	デキストリン／増粘多糖類、塩化カリウム	2kg×4袋／ケース	4538825483013	2年
		(3g×50包)×20箱／ケース	4538825482016	

## 😊 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
- トロミスピードスマイル



### 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、いちご味、パイナップル味
- 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  
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。  
オレンジ味、パイナップル味、アップル味、ストロベリー味



### 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。



# すばやくとろみをつけたい方へ

食べる喜びに安心を添えて  
ヘルシーフード

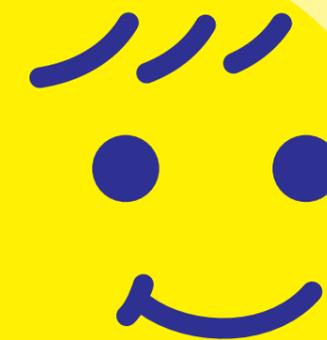


# トロミ スピード スマイル

toromi speed smile

とろみが早くつくことで、入れ過ぎ防止をお手伝いします。  
忙しい時に便利なプロ仕様のとろみ調整食品です。

新発売!



### とろみ調整食品

とろみが早くつくので

入れ過ぎ防止につながります。  
手間と時間を省きます。



since 1959 医療・介護施設様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>



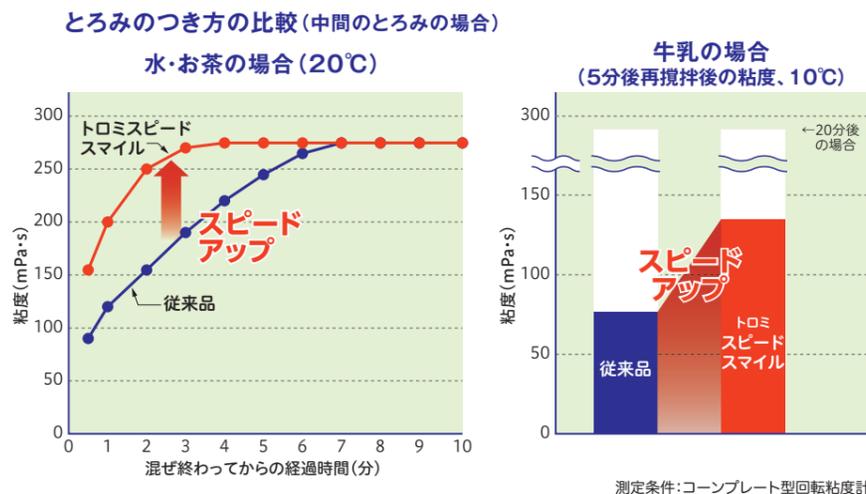
# すばやくとろみをつけたい方へ

とろみがなかなかつかない。とろみを入れ過ぎてべたつく。そんなお悩み事にお応えしました！

Point  
1

## すばやくとろみをつけられます。

とろみがつくまでの時間が早く、すばやく安定したとろみがつけられます。忙しいときに便利なプロ仕様のとろみ調整食品です。



Point  
2

## 入れ過ぎ防止につながります。

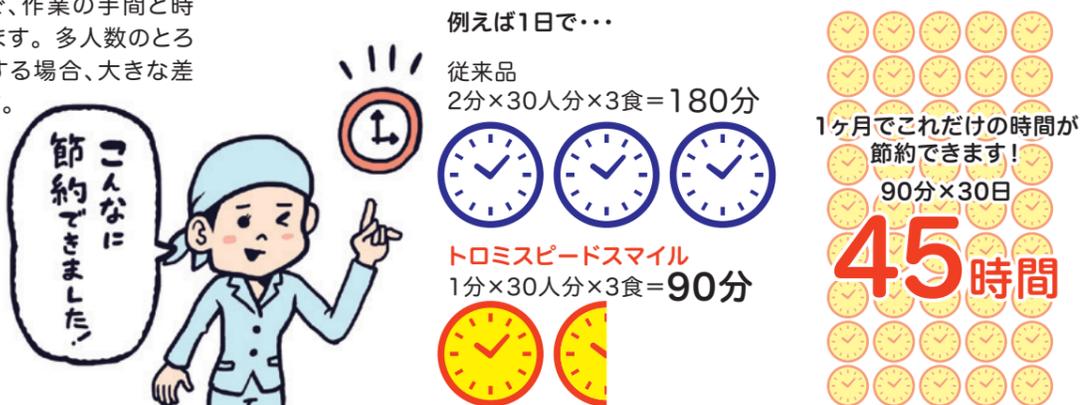
とろみがつくのが早いので、必要以上にとろみ調整食品を加えることがなくなります。



Point  
3

## 手間と時間を省きます。

とろみづけにかかる時間が短くなるので、作業の手間と時間が省けます。多人数のとろみづけをする場合、大きな差になります。



## トロミスピードスマイルの使い方

- とろみをつけたい飲み物や液状の食品に、かき混ぜながらトロミスピードスマイルを入れ、しっかりかき混ぜてください。
  - 溶かしてから1~2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、トロミスピード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。

## トロミスピードスマイルの混ぜ方のコツ

### 混ぜ方のコツ①

かき混ぜながら粉を投入！

飲み物をスプーンでかき混ぜながら粉を入れ、しっかりかき混ぜます。



### 混ぜ方のコツ②

スプーンを左右に動かす！

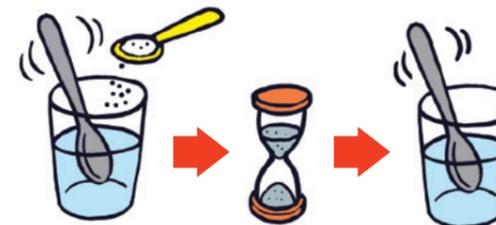
スプーンを左右に往復させ、とろみ調整食品を散らすようにかき混ぜます。



### 混ぜ方のコツ③

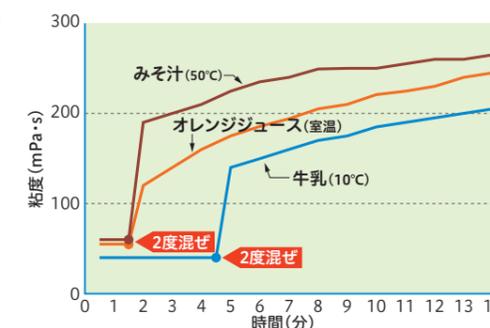
とろみがつきにくい飲み物の場合 **2度混ぜ法**

- 飲み物や液状の食品にかき混ぜながらトロミスピードスマイルを入れ、しっかりかき混ぜます。
- 5~6分置き、再度よくかき混ぜます。



※濃厚流動食品の場合は、溶かしてから10分以上置いてください。

### 2度混ぜた場合のとろみのつき方



## 使用量の目安

すりきり ●小さじ(5ml)=約1.2g ●中さじ(10ml)=約2.4g ●大さじ(15ml)=約3.5g

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)		1.0g	1.0g	1.3g	1.3g
中間のとろみ(150~300mPa·s)		2.0g	2.0g	2.0g	2.0g
濃いとろみ(300~600mPa·s)		3.0g	3.0g	2.8g	2.8g

※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