

😊 トロミエブリー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。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	炭水化物		灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン	鉄	食塩相当量
					糖質	食物繊維							
100gあたり	311kcal	7.1g	0.4g	0g	65.6g	23.6g	3.3g	750mg	44mg	519mg	11mg	0.6mg	1.9g
スティック1包(3g)あたり	9.3kcal	0.2g	0.01g	0g	2.0g	0.7g	0.1g	23mg	1mg	16mg	0.3mg	0mg	0.06g

商品名	原材料	規格	JANコード	賞味期限
トロミエブリースマイル	デキストリン(国内製造)／増粘多糖類、乳酸カルシウム	2kg×4袋／ケース	4538825670000	1.5年
		(3g×50包)×20袋／ケース	4538825680009	

😊 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



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



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



●イオンサポートとろみタイプ

スイートレモン味・りんご味



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。



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。



おいしく、使いやすく、すべての人にスマイルを。

食べる喜びに安心を添えて
ヘルシーフード



トロミ エブリースマイル

toromi every smile

いつも
ありがとう

求めたのは、揺らがない使いやすさ。
はじめての方でも、人が変わっても、
誰でもいつも同じとろみが作れる。
毎日の食事づくりに向き合うみなさまと
現場の“今”に合わせて生まれた
とろみ調整食品です。



味が変わらない
のでおいしさを損ないません。
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。

とろみ
調整食品

since 1959 医療・介護施設様向け食品のバイオニア

Healthy Food ヘルシーフード株式会社

〒191-0012 東京都日野市日野756
TEL. 042-581-1191 FAX. 042-581-2170

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

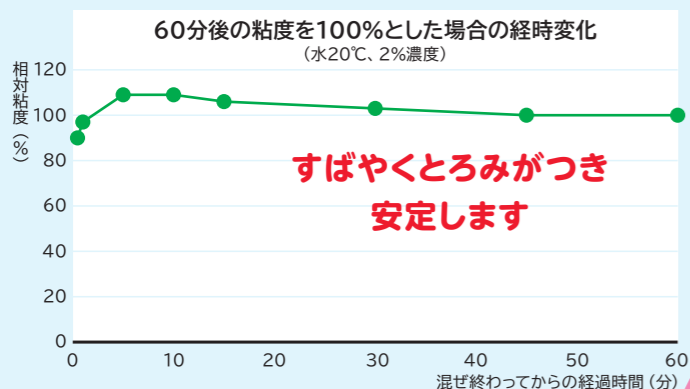


おいしく、使いやすく、すべての人にスマイルを。

求めたのは、揺らがない使いやすさ。はじめての方でも、人が変わっても、誰でもいつも同じとろみが作れる。毎日の食事づくりに向き合うみなさまと現場の“今”に合わせて生まれたとろみ調整食品です。

すばやく均一にとろみがつき、いつでも“安定した仕上がり”に

多忙な業務の中、少しでも早く、安全なものを提供したい。その気持ちを実現します。

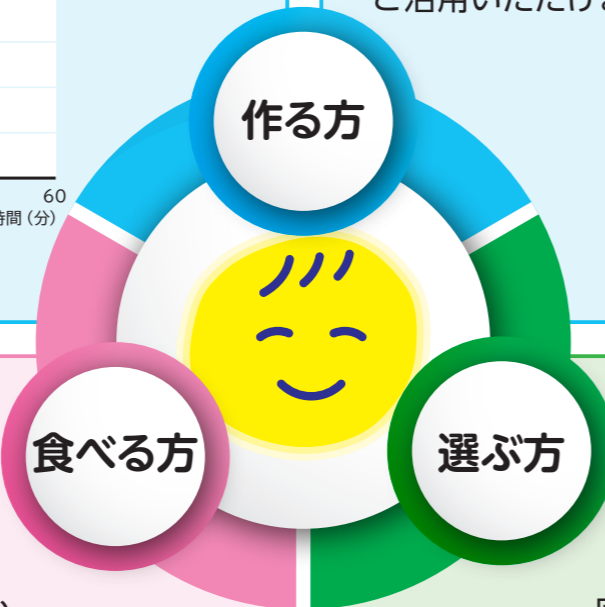


“ダマになりにくい”ためはじめての方でも使いやすい

ダマがあってはいけないのに、意外と難しいとろみ付け。はじめての方でも、飲み物の種類が変わっても、誰でもいつでも安心して使えます。ツールや備品も充実、ご活用いただけます。

スマイル病院 5階フロア		トロミエブリースマイル 使用量の目安		
	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ	
水・お茶(20℃)	0.8g	2.3g	3.0g	
100 ml				
お茶(50℃)	1.5g	2.3g	3.8g	
140 ml				
味噌汁(50℃)	2.3g	3.8g	4.5g	
180 ml				

新ツール：とろみ剤カスタム目安表(詳細は右下のQRコード)



食材の“おいしさ”を損なわない味

食事は誰にとっても楽しみであってほしい。食材や飲料のおいしさを損なわないよう、味への影響が少ない設計を目指しました。



毎日使うことを考えて“コスト”を最適化

一回の使用量はわずかでもコストは重要。直接お届けする中で伺ったお客様の声を活かし、お求めやすい価格にこだわりました。



トロミエブリースマイルの使い方

- 1 飲み物や液状の食品に、トロミエブリースマイルを入れ、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、トロミエブリー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して加えてください。

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エブリ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

トロミエブリ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)

トロミエブリ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1.5g ●中さじ(10ml)≈約3.0g ●大さじ(15ml)≈約4.5g

飲み物の量(100ml) とろみの強さ*	水・お茶(20℃)	お茶(50℃)	みそ汁(50℃)	牛乳(10℃)
薄いとろみ (50~150mPa·s)	1.0g	1.2g	1.2g	1.2g
中間のとろみ (150~300mPa·s)	2.0g	1.8g	1.8g	1.5g
濃いとろみ (300~500mPa·s)	3.0g	2.5g	2.5g	2.0g

※日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類2021(とろみ)に準ずる

新ツール登場

とろみ剤カスタム目安表(WEB)

- 飲み物の量を入力すると使用量がわかります。
- 印刷して必要な場所に掲示していただけます。

