

- トロミの状態は加える食品によって変化します。牛乳や流動食等のたんぱく質の多い食品は、トロミがつくのに時間がかかります。
- トロミの状態は、温度や時間の経過、混ぜ方等によって変化することがあります。

トロミを弱くしたい場合

- トロミがついていない
同じ食品で薄めることで、
調整することができます。

トロミを強くしたい場合

- 強めにトロミをつけた同じ食品を加えることで、調整
することができます。一度トロミがついた状態で後から
粉のまま本品を加えると、ダマになることがあります。

キザミ食やミキサー食等を使う場合

- あらかじめトロミをつけた
水やだし汁等を別で作ってから、
食品に加えてください。

■ 栄養成分

		100g当たり	1包2.5g当たり
一般組成	エネルギー kcal	240	6.0
	たんぱく質 g	0.4~1.0(0.7)	0.01~0.03(0.02)
	脂質 g	0	0
	炭水化物 g	89.0	2.3
	糖質 g	54.0	1.4
	食物繊維 g	35.0	0.9
ミネラル	ナトリウム mg	1380	35
	食塩相当量 g	3.51	0.09
	カリウム mg	1180	30

(カッコ内は参考値)

■ 賞味期限(開封前)

製造後1年

■ 包装(1ケース)

- 2.5g×40包×10箱
- 800g×6袋
- 400g×10袋
- 2kg×4袋

■ 保存上の注意

- 段ボールケースでの保存時は、2.5g×40包は10段、400gは6段、800gは5段、2kgは4段までの積載にとどめ、上に重いものを置かないでください。
- 常温で保存できますが、直射日光を避け、高温多湿でない場所に保存してください。
- 段ボールケース開封時はカッターや先の尖ったものを使用しないでください。

■ 使用上の注意

- ① 飲み込む力には個人差がありますので、必要に応じて医師・栄養士・薬剤師等に相談の上、適切に使用してください。
- ② 外観や風味の異常等がある場合は使用しないでください。
- ③ 粉のまま絶対に召し上がらないでください。のどに詰まるおそれがあります。
- ④ ダマや固まりができた場合は必ず取り除いてください。のどに詰まるおそれがあります。
- ⑤ 食事介助が必要な方に使用される場合は、介助者が嚥下の様子を見守ってください。
- ⑥ 開封後はホコリや髪の毛が入らないよう保存し、高温多湿を避け、できるだけ早めに使用してください。
- ⑦ 介護や介助が必要な方や、お子様の手の届かない場所に保存してください。
- ⑧ 濡れたスプーンを袋の中に入れてください。

■ 原材料

デキストリン(国内製造)/増粘多糖類、塩化カリウム

■ アレルギ表示

本品に使用する原材料に含まれるアレルギ物質(特定原材料)

乳成分	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
-	-	-	-	-	-	-



明日をもっとおいしく

meiji

明治 **とろみ調整食品**

トロメイク®

SP
Speed & Power

Speed

食材選ばず
すばやくトロミ

Power

しっかり
まとまり感の
あるトロミ

お茶はもちろん
牛乳・流動食にも



明治 **とろみ調整食品**
トロメイク
シリーズ

- サツと分散してダマになりにくい
- クリアなトロミでおいしさそのまま
- ご自宅でも変わらないトロミづけ

〔内容量: 2.5g×50包、500g、900g〕

明治 **かんたん**
トロメイク

明治 **トロメイク**
コンパクト

● 使用量 1/2 でいつものトロミ*
● サツと溶けてダマになりにくい
● クリアなトロミでおいしさそのまま

〔内容量: 200g、1kg、2kg〕

*当社従来品(明治トロメイクSP)と比較して使用量 1/2 で同等のトロミがつけます。

明治ニュートリションインフォ 検索

日本介護食品協議会 ホームページ <https://www.udf.jp/>



株式会社 明治 〒104-8306 東京都中央区京橋2-2-1 お問い合わせ先: 明治 お客様相談センター ☎0120-201-369



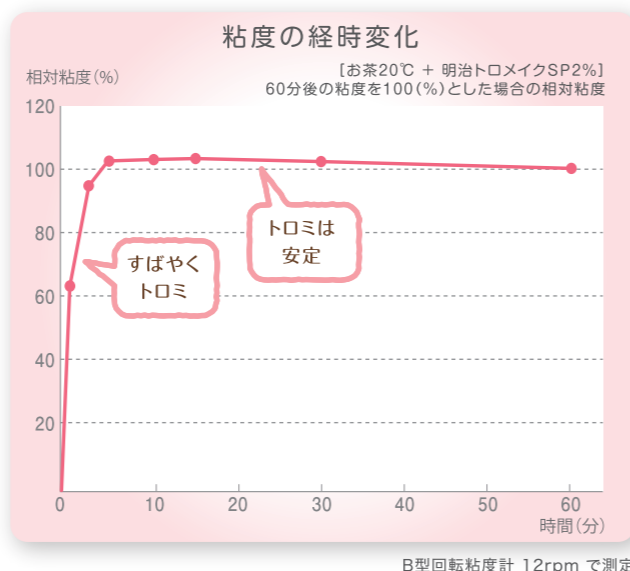
さまざまな食品にすばやく、しっかりトロミづけ!



Point 1 Speed

すばやく安定したトロミを実現

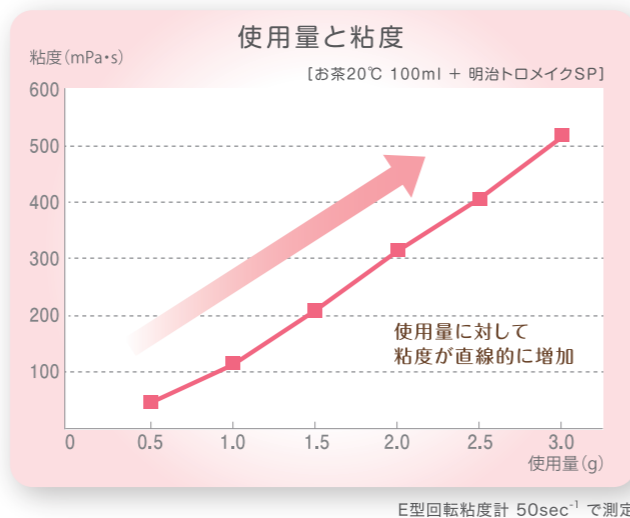
- すばやくトロミが付きます。
- 時間が経過してもトロミの状態は変わりません。



Point 2 Power

しっかりとしたまとまり感のあるトロミ

- しっかりとしたトロミが付きます。
- まとまり感のあるトロミです。
- 使用量に対して、粘度の増加が一定です。



Point 3

お茶はもちろん牛乳や流動食にも

- たんぱく質が多い牛乳や流動食にも、しっかりとしたまとまり感のあるトロミがつけられます。



ワンポイント **トロミが付きにくい食品には「二度混ぜ」がオススメ!**

牛乳や流動食等に早くトロミをつけるには、**明治トロメイクSP**を加えて一度かき混ぜてから約5分後に再度よくかき混ぜると、より早くトロミが安定します。

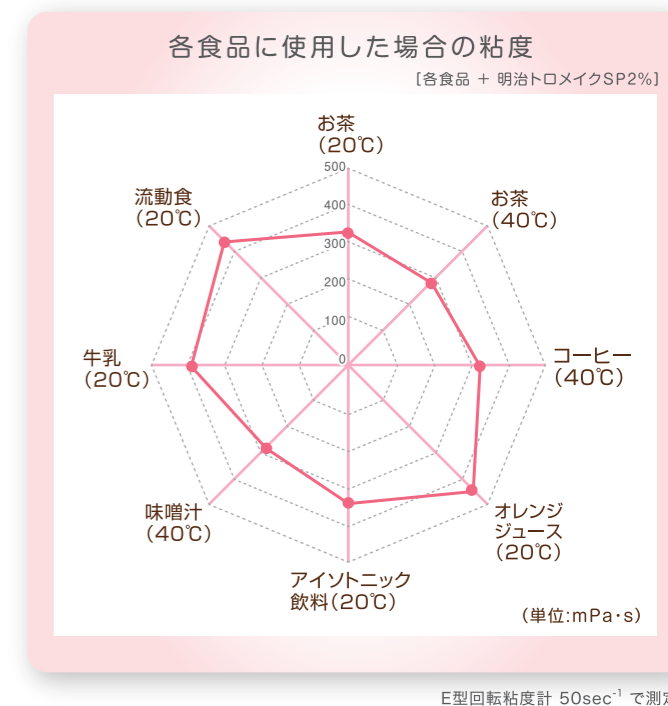
汎用性

高い汎用性でさまざまな食品に使用可能

- 冷たくても温かくても、さまざまな食品にトロミが付きます。

食品例

- 牛乳・流動食(たんぱく質の多い食品)
- オレンジジュース
- 味噌汁
- アイソトニック飲料
- コーヒー



トロミの目安表

トロミのつよさ	トロミの状態	各食品100ml当たりの明治トロメイクSP使用量の目安								
		お茶 20℃	お茶 40℃	コーヒー 40℃	オレンジジュース 20℃	アイソトニック飲料 20℃	味噌汁 40℃	牛乳 20℃	流動食 20℃	
++++	フレンチドレッシング状	1g	1g	1g	1g	1g	1g	1g	1g	
+++	とんかつソース状	2g	2g	2g	2g	2g	2g	2g	2g	
++	ケチャップ状	3g	3g	3g	3g	3g	3g	3g	3g	

日本介護食品協会の物性測定方法に準ず

使用方法

トロミをつけるとき

スプーン1杯当たりの目安量(すりきり)		
小さじ(5ml) 約1.5g	中さじ(10ml) 約3g	大さじ(15ml) 約4.5g

※スプーンの種類やすりきり方法によって、重量は異なります。

- ①液体食品をスプーン等でかき混ぜます。
- ②かき混ぜながら**明治トロメイクSP**を加え、よく溶かしてください。
- ③トロミの状態や温度を確認してから、お召し上がりください。