



フードケア

NEXT

ネオハイトロヨールネオクスト

使いやすさを追求した、こだわりの次世代型!

とろみ調整食品



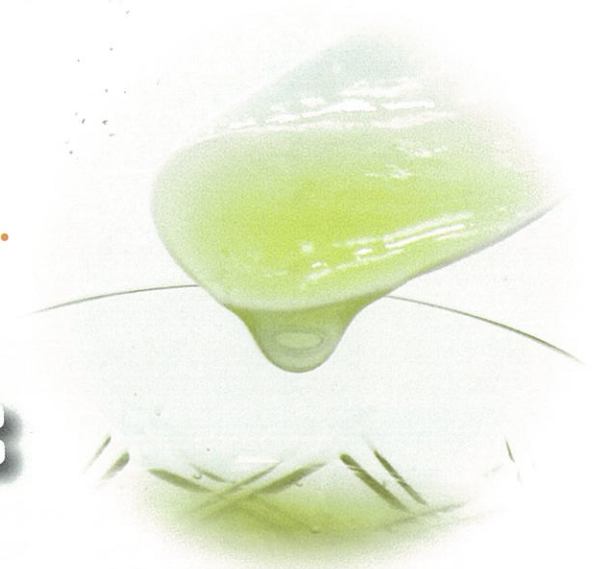
2kg

NEXT

ネオハイトロミールネオスト

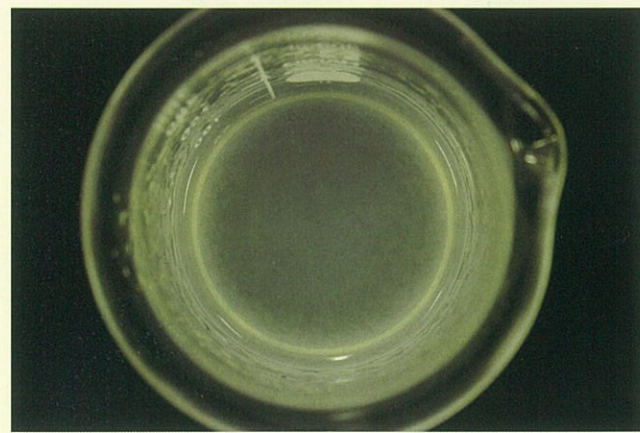
使いやすさを追求した、こだわりの次世代型!

ネオハイトロミールNEXTは
“使いやすさ”と“低コスト”の両立を実現しました



NEXT 1

使いやすさを追求し、ダマになりにくい
とろみ調整食品に仕上げました



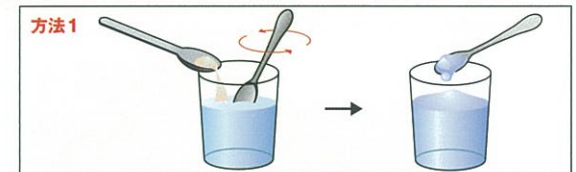
ダマになりやすい温かい飲料にも
きれいに溶けます!

とろみ調整食品は、温かい飲料に混ぜるとダマになりやすいのですが、ネオハイトロミールNEXTは、温かい飲料に入れてもきれいに溶けます。冷たい飲料にも、もちろんきれいに溶けます。
※写真は、お湯(65℃)に2%添加し、3秒置いてから10秒間かき混ぜた時の様子です。

とろみのつけ方

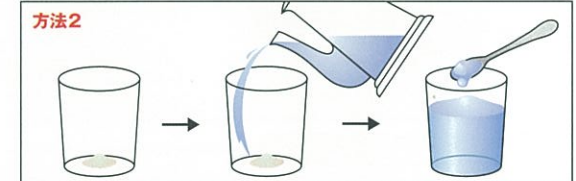
【方法1】

飲み物をかき混ぜながら、少しずつネオハイトロミールNEXTを加えてください。



【方法2】

①ネオハイトロミールNEXTを先に乾いた容器へ入れておきます。
②ある程度の水流で飲料を流し流します。



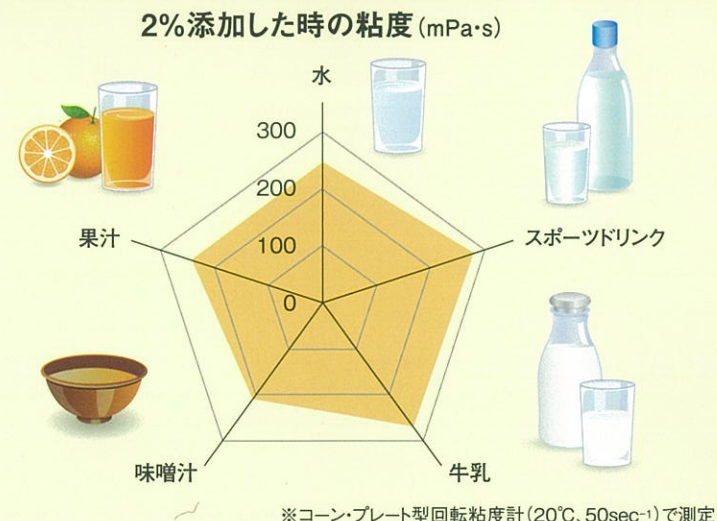
牛乳・スポーツドリンク・果汁飲料・濃厚流動食など、とろみのつきにくい飲み物は一度、よくかき混ぜ、5~10分置き、再度よくかき混ぜてください。 ※とろみをつける飲料により、時間が異なります。とろみの状態をよく確認してください。

とろみの再調整方法

とろみが強いとき 同飲み物を加えて、数十秒かき混ぜれば、とろみを弱めることができます。
とろみが弱いとき 濃いめにとろみをつけた同飲み物を加えてかき混ぜれば、とろみを強くすることができます。
※とろみをつけた後にとろみ調整食品を粉のまま加えるとダマになることがあります。

NEXT 2

お茶やスポーツドリンク、牛乳、味噌汁にも
しっかりとろみがつきます



とろみの目安

飲料(100ml)に対して1~3g程度を目安とし、必要に応じて量を加減してご使用ください。



とろみの強さ	++++	+++	++
かたさの目安 (N/m ²)	~200	200~400	400~700
とろみのイメージ	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
水・お茶(20℃)	1g	2g	3g
水・お茶(65℃)	1g	2.5g	4g
スポーツドリンク(10℃)	1g	2.5g	3.5g
牛乳(10℃)	1g	1.5g	2.5g
味噌汁(65℃)	1g	1.5g	2.5g
100%果汁(10℃)	1g	1.5g	2.0g

【参考①】	計量スプーン	重量
計量スプーンすりきり1杯の目安重量	2.5ccさじ	約0.9g
	5ccさじ	約1.7g
	10ccさじ	約3.4g

【参考②】日本介護食品協議会「とろみの目安」統一表示と「学会分類2013(とろみ)」との対応(水の場合)※

【とろみの目安】	かたさの目安 (N/m ²)	~200	200~400	400~700
とろみのイメージ		フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状

【学会分類2013(とろみ)】	粘度 (mPa·s)	50~150	150~300	300~500
◆学会分類2013(とろみ) 早見表より		薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

※「UDFとろみの目安」と「学会分類2013(とろみ)」の対応性:FOOD STYLE21 Vol.18 No.9 2014参考
◆日本摂食嚥下リハビリテーション学会が作成した「学会分類2013(とろみ早見表)」との対応イメージです。
学会分類2013については学会ホームページに掲載の本文も必ずご参照ください。
※飲み込みの程度や状態は人それぞれです。医療機関の専門家に相談ください。

NEXT

ネオハイトロミールNEXT



ネオハイトロミールNEXTは
“使いやすさ”と“低コスト”の
両立を実現しました

- [原材料名] デキストリン、増粘多糖類
- [賞味期限] 製造後2年
- [荷姿] 2kg袋×4/ケース
- [アレルギー] なし(特定原材料等27品目)

ネオハイトロミールシリーズ

ネオハイトロミールⅢ



求められるクオリティーと優れたバランス
少量で素早くとろみをつけたい方には(パワータイプ)

- [原材料名] デキストリン、増粘多糖類、pH調整剤
- [賞味期限] 製造後2年
- [荷姿] ●1g袋×50/箱×20/ケース
●2.5g袋×50/箱×20/ケース
●500g袋×10/ケース
●2kg袋×4/ケース



ネオハイトロミールR&E



経済性・作業性・機能性の決定版
味を極力かえたくない方には(スタンダードタイプ)

- [原材料名] デキストリン、増粘多糖類、pH調整剤
- [賞味期限] 製造後2年
- [荷姿] ●3g袋×50/箱×20/ケース
●400g袋×12/ケース
●2kg袋×4/ケース



ネオハイトロミールスリム



今、とろみ調整食品に
求められることはスリム化です。
とろみのつけすぎが気になる方には(マイルドタイプ)

- [原材料名] デキストリン、増粘多糖類
- [賞味期限] 製造後2年
- [荷姿] ●3g袋×50/箱×20/ケース
●400g袋×12/ケース
●2kg袋×4/ケース



使用上の 注意点

- 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。
- ①適切なとろみのつよさは召し上がる方によって異なりますので、必要に応じて専門の医師、栄養士等にご相談の上、ご使用ください。
- ②本製品を粉のまま絶対に食べないでください。のどに詰まるおそれがあります。
- ③本製品を溶かした際にダマができた場合は取り除いてください。一度とろみがついた食品や飲料に本製品をさらに加えるとダマになる場合がありますのでご注意ください。
- ④とろみのつよさは温度や時間の経過によって変化することがありますので、召し上がる前に必ずとろみの状態を確認してください。
- ⑤熱い食品や飲料にとろみをつけた場合、やけどをするおそれがありますので温度を確かめてからお召し上がりください。
- ⑥食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- ⑦本製品の使用によって、飲食物が誤って気管に入ること(誤嚥)を確実に防げるものではありません。
- ⑧本製品の食物繊維の作用により、お腹がはったりゆるくなったりすることがあります。
- ⑨開封後は湿気を避けて密閉保存し、お早めにご使用ください。
- ⑩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。



粉のままに入れてはいけません

栄養成分表(100gあたり)

エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg	鉄 mg	食塩相当量 g
				糖質 g	食物繊維 g						
312	6.8	0.8	0.3	64.4	24.3	851	250	341	34	0.4	2.2

販売者・お問い合わせ先

株式会社
フードケア

〒252-0231 神奈川県相模原市中央区相模原 4-3-14-3F
TEL: 042-786-7177 FAX: 042-786-7286

Webサイト <http://www.food-care.co.jp>

お取り扱い先



ネオハイトロミールNEXT の使い方



2kg

使用量 目安表

※各計量スプーン
はご用意下さい。



青色

青さじ1杯 (2.5cc) 約 0.9g



赤色

赤さじ1杯 (5cc) 約 1.7g
(小さじ)



黄色

黄さじ1杯 (10cc) 約 3.4g
(中さじ)

(100mlあたり使用量)

飲料の種類	温度 (°C)	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
水・お茶	20	1.0g (青さじ1強)	2.0g (赤さじ1強)	3.0g (黄さじ1弱)
水・お茶	65	1.0g (青さじ1強)	2.5g (赤さじ1と1/2)	4.0g (黄さじ1強)
スポーツドリンク	10	1.0g (青さじ1強)	2.5g (赤さじ1と1/2)	3.5g (黄さじ1)
味噌汁※	65	1.0g (青さじ1強)	1.5g (赤さじ1弱)	2.5g (黄さじ3/4)
牛乳※	10	1.0g (青さじ1強)	1.5g (赤さじ1弱)	2.5g (黄さじ3/4)
100%果汁※	10	1.0g (青さじ1強)	1.5g (赤さじ1弱)	2.0g (黄さじ1/2強)
濃厚流動食※	20	1.2g (青さじ1と1/2)	3.0g (赤さじ1と3/4)	4.0g (黄さじ1強)

・濃厚流動食の種類や飲料の温度によってとろみの強さが変わります。

・飲料によってとろみのつくスピードが変わります。

※味噌汁・牛乳・100%果汁・濃厚流動食は、一度混ぜた後5分~10分程度置き、再度かき混ぜて使用して下さい。

よくあるご質問

Q1 原材料にはどのような物が使用されていますか。

A デキストリン、増粘多糖類です。

Q2 とろみをつけた食品は保存がききますか。

A お茶、水などは冷蔵庫で半日~1日保存可能です。

Q3 乳製品、100%果汁ジュース、濃厚流動にもとろみはつきませんか。

A 発現が遅くなりますが、とろみはしっかりつきます。

Q4 "とろみ"がつかないものはありますか？

A 粘りが強いもの(なめこ汁など)は粘りが阻害して"とろみ"がつきません。

販売者・お問い合わせ先

株式会社
フードケア

〒252-0231 神奈川県相模原市中央区相模原 4-3-14-3F

TEL : 042-786-7177 FAX : 042-786-7286

<http://www.food-care.co.jp>

お取り扱い先