

体いきいき、心はればれ

ウエルハーモニー

嚥下をサポートする
とろみ調整用食品
(粘度調整食品)
ゼリー調整食品
商品カタログ



株式会社ウエルハーモニー

<https://wellharmony.co.jp>

食べ物や飲み物にとろみをつけ、
喉を流れるスピードを緩やかにします。

粘度調整食品

トロミーナ[®]

TROMIENA



ダマになりにくく、無味無臭、
温かいものでも、冷たいものでも
混ぜるだけでとろみがつきます。

トロミーナ ソフトタイプ



ダマになりにくく、喉への張り付き感が少ないので、すっきりした喉ごしです。はじめてとろみ剤をご使用される方にもお勧めです。

商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限
トロミーナ ソフトタイプ 1Kg	4942223251103	10袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年
トロミーナ ソフトタイプ 400g	4942223251202	10袋		
トロミーナ ソフトタイプ 2g×50本	4942223251301	10袋		

トロミーナ レギュラータイプ



お茶、味噌汁、果汁等、同じとろみ剤の分量で同程度のとろみがつきます。病院や施設での作業を標準化しやすい。

商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限
トロミーナ レギュラータイプ 1Kg	4942223251400	10袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類 pH調整剤	製造より2年
トロミーナ レギュラータイプ 400g	4942223251509	10袋		
トロミーナ レギュラータイプ 2g×50本	4942223251608	10袋		

トロミーナ ハイパータイプ



パワータイプのため、とろみの立ち上がり早く作業効率が高まります。とろみがつきにくい牛乳や流動食にもとろみがつきます。

商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限
トロミーナ ハイパータイプ 2Kg	4942223250700	5袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年
トロミーナ ハイパータイプ 400g	4942223250809	10袋		
トロミーナ ハイパータイプ 2g×50本	4942223250908	10袋		

トロミーナ プレミアムタイプ (2024年春パッケージ変更)



一般的なとろみ剤(※1)の1/3、パワータイプ(※2)の1/2の量でとろみがつき、ランニングコストが低減できます。

※1 当社品では、ソフトタイプ/レギュラータイプ
※2 当社品では、ハイパータイプ

商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限
トロミーナ プレミアムタイプ 1kg	4942223251028	10袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年

1 使用量の目安

お茶100mlにとろみを付ける場合の使用量の目安

	薄いとろみ フレンチ ドレッシング状	中間のとろみ とんかつ ソース状	濃いとろみ ケチャップ状
トロミーナ ソフトタイプ	1.0g	2.0g	3.0g
トロミーナ レギュラータイプ	1.0g	2.0g	3.0g
トロミーナ ハイパータイプ	1.0g	1.5g	2.0g
トロミーナ プレミアムタイプ	0.5g	0.7g	1.0g

「薄い/中間/濃いとろみ」の基準は、
日本摂食嚥下リハビリテーション学会「学会分類2021(とろみ)早見表」に準ずる。

2 ご使用方法

1. スプーン等での飲み物や汁物をかき混ぜながら本品を加えます。
2. お茶などの場合、溶かしてから2~5分でとろみがつきはじめます。牛乳や流動食などは、とろみがつきにくいので、「2度混ぜ」しましょう。



本品は、10℃~45℃の食品に使用することに適しています。熱いお茶や味噌汁等に使用する際には、とろみが弱くなる場合がありますのでとろみの程度を確認してご使用ください。

3 とろみ剤の原材料について

とろみ剤の主な原材料は、キサンタンガム(増粘多糖類)とデキストリンです。キサンタンガムとは、トウモロコシなどの澱粉をキサントモナスと呼ばれる細菌で発酵させてつくられる天然の多糖類でドレッシングや化粧品などにも使われています。デキストリンは、イモ類やトウモロコシに含まれる澱粉を加水分解したもので多くの食品や飲料に使われています。



4 栄養成分表示

栄養成分表示 100gあたり(推定値)※レギュラータイプ、プレミアムタイプは測定値

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	- 糖質	- 食物繊維	食塩相当量
トロミーナ ソフトタイプ	275kcal	0.4g	0g	89.4g	67.1g	22.3g	2.82g
トロミーナ レギュラータイプ	291kcal	0.5g	0.1g	83.7g	60.2g	23.5g	2.0~5.9g
トロミーナ ハイパータイプ	290kcal	0.8g	0g	89.4g	60.4g	29.0g	3.05g
トロミーナ プレミアムタイプ	200kcal	1.3g	0.1g	77.0g	20.5g	56.5g	1.0~5.7g

5 ご使用上の注意

- 飲み込む力には個人差があり、とろみの強さが異なりますので、医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等の指導に従ってご使用ください。
- 品質には万全を期しておりますが、開封時に内容物の色、におい、味に異常がみられる場合は使用しないでください。
- 開封後は密封して室温で保存し、冷蔵庫での保存は避けてお早めにご使用ください。
- 介護や介助の必要な方や、お子様の届かないところに保管してください。
- のどに詰まるおそれがありますので、本品を粉のまま絶対に食べないでください。
- 本品を一度に大量に加えると、ダマが生じることがあります。ダマがある場合は取り除いてください。

6 とろみ剤の様々な用途

- ◆ 全国の病院、介護施設で高齢者の水分補給やお食事を優しくサポートしています。給食や宅配弁当においても、高齢者にやさしいメニューが増える傾向にあることから、とろみ剤のニーズが高まっています。



- ◆ 外食チェーン・弁当・給食レシピでのとろみ剤の特性を活かした“職人の裏技”をご紹介します。

煮魚、あら煮を煮詰めなくても作ることができます。テリテリ、ふっくらに仕上がリ、ドリップの防止にもなります。ハンバーグやステーキのソースづくりにも！

サンドウィッチや総菜パンの具の野菜から出るドリップがパンに移行しにくくなります。具もパサつかず、見た目も映えます。

野菜炒めや五目そばは、時間をかけても離水しにくくなり、天津飯や中華料理の餡は、白濁の少ない透明な餡ができます。また、唾液中の酵素の影響を受けにくく、とろみが長持ちします。

シュークリームのカスタードクリームにとろみ剤を加えることで、冷蔵庫に入れてもしっかり感が長持ちします。



片栗粉と違い、加熱せずにとろみがつき離水しにくい。無色透明で料理の見た目も映えます。無味無臭で素材の風味もそのままに。唾液中の酵素の影響を受けにくく、とろみが長持ちする。

飲み物やおかゆ、ミキサー食が
離水しにくく食べやすいゼリーになります。

ゼリー調整食品

ゼリーナ[®]

JELLYNER



ゼラチンと異なり、口腔内で溶けて離水しにくいので安心です。
無味無臭で食材、お料理の風味を損ないません。



ゼリーナ ソフトタイプ

ご使用方法
飲み物100mlに対して本品2gを加え、
かき混ぜながらフツフツするまで加熱して
ください。
粗熱をとってコップなどの容器に移して
冷蔵庫で冷やし固めます。
スポーツ飲料やお茶がお勧めです。

口の中や喉への張り付き感の少ない飲むゼリー
になります。とろみ剤よりも付着性が少なく、新
感覚の水分補給が体験できます。

商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限
ゼリーナソフトタイプ 400g	4942223270029	10袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年



ゼリーナ スタンダードタイプ

ご使用方法
飲み物100ml、またはミキサー食100g
に対して本品1gを加え、かき混ぜながら
フツフツするまで加熱してください。
40℃以下に冷ますと固まりはじめます。
ゼリーになったものは、温冷配膳車などで
温めることも可能です。

飲み物や汁物、ミキサー食がスプーンですくい
やすい柔らかなゼリーになります。果汁や牛乳
などにもお使いいただけます。

商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限
ゼリーナスタンダードタイプ 400g	4942223270036	10袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年



ゼリーナ おかゆ用タイプ

ご使用方法
70℃以上のおかゆ180gに対して本品
1gを加え、耐熱ミキサーでかき混ぜてくだ
さい。ミキサーを使わない場合は、水分を
多めにしておくかき混ぜましょう。
温かい状態でお召上がりになります。
冷凍保存も可能です。

でん粉を分解する酵素が入っているので、
ミキサーにかけたおかゆがべたつかず、つるつ
としたゼリーになります。

商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限
ゼリーナ おかゆ用タイプ 400g	4942223270043	10袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類 酵素	製造より2年

栄養成分表示 100gあたり(測定値) ※ソフトタイプは推定値

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	- 糖質	- 食物繊維	食塩相当量
ゼリーナ ソフトタイプ	330kcal	0.1g	0g	95.5g	82.5g	13.0g	0.2g
ゼリーナ スタンダードタイプ	232kcal	0.6g	0.2g	90.4g	52.2g	38.2g	0.8~3.4g
ゼリーナ おかゆ用タイプ	287kcal	4.8g	0g	88.8g	45.0g	43.8g	0.6~4.7g

とろみ剤、ゼリー調整食品についてのご質問や商品トライアルのご相談など、電話、メール、ホームページより
お気軽にお問い合わせください。

株式会社ウエルハーモニー
〒670-0802 兵庫県姫路市砥堀565番地
TEL 079-264-5534



<https://www.wellharmony.co.jp>