

# トロミーナ®

**TROMIENA**

トロミーナ ソフトタイプ

夏はやっぱり

# 炭酸とろみ



いつものとろみ剤でも「炭酸とろみ」を作れますが、  
 スッキリと仕上がる「トロミーナソフトタイプ」をおすすめします。

商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名
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
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	



今日は、お楽しみの、  
 「炭酸とろみ」の日です！



高齢になると、水分の補給と排泄の収支バランスが崩れ、脱水症状になりやすくなります。また、嚥下に障害を持つ方は、水分を摂取する回数や量が減る傾向にありますので、普段のとろみ剤を一工夫して、積極的な水分補給をしていきましょう。

## 炭酸とろみ レシピ

<材料>

炭酸飲料…… 150ml

トロミーナ ソフトタイプ…… 4g

<作り方>

- ① **炭酸が吹きこぼれぬよう、大きめの容器**に炭酸飲料50mlを入れます。
- ② トロミーナ4g入れて30秒程度かき混ぜ **濃いとろみを作ります。**
- ③ ②の濃いとろみに残りの炭酸飲料100mlを **入れ**、さらに30秒程度かき混ぜます。

