

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



粘度調整食品

トロツとろみ<sup>®</sup>

とろみ調整用食品

トロミーナ<sup>®</sup>

TROMIENA

ゼリー調整食品

ゼリーナ<sup>®</sup>  
JELLYNER



より溶けやすく、より透明に！  
粘度の安定性に優れたシリーズです。



とろみ調整用食品

# トロミーナ<sup>®</sup>

TROMIENA

とろみ調整用食品(特別用途食品)は、えん下を容易にし、誤えんを防ぐために液体にとろみをつける食品です。

## トロミーナ ソフトタイプ

消費者庁 特別用途食品  
(えん下困難者用食品)



ダマになりにくく、  
喉への付着性違和感が少なく飲みやすい。  
はじめてとろみ剤を使用される方におすすめです。

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	製造より2年
トロミーナ ソフトタイプ 400g	4942223251202	10袋	(国内製造)	
トロミーナ ソフトタイプ 2g×50本	4942223251301	10袋	増粘多糖類	

## トロミーナ レギュラータイプ

消費者庁 特別用途食品  
(えん下困難者用食品)



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	製造より2年
トロミーナ レギュラータイプ 400g	4942223251509	10袋	(国内製造)	
トロミーナ レギュラータイプ 2g×50本	4942223251608	10袋	増粘多糖類 pH調整剤	

## トロミーナ ハイパータイプ

消費者庁 特別用途食品  
(えん下困難者用食品)



お茶100mlに1.5gで  
中間のとろみがつくパワータイプ。  
とろみがつきにくい牛乳や濃厚流動食にも。

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	製造より2年
トロミーナ ハイパータイプ 400g	4942223250809	10袋	(国内製造)	
トロミーナ ハイパータイプ 2g×50本	4942223250908	10袋	増粘多糖類	

## トロミーナ プレミアムタイプ



添加量が削減できて経済的です。  
一般的なとろみ剤の1/3、パワータイプの  
1/2の量でとろみがつきます。(当社比)

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	製造より2年
			(国内製造) 増粘多糖類	

### お茶100ml当たりの使用量の目安

	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  
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」に準じる。

### ご使用方法

1. スプーン等で飲み物や汁物をかき混ぜながら本品を加えます。
2. 溶かしてから2~5分でとろみがつきます。



- ・熱いお茶やスープ等は、45℃程度まで下がると粘度が増していきます。
- ・乳製品等、とろみがつきにくい場合は、5分おいて2度混ぜましょう。

### 栄養成分表示 100g当たり ※ソフトタイプ 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
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	295kcal	0.8g	0.1g	89.2g	56.3g	32.9g	3.71g
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

コストパフォーマンスに優れ、医療/介護施設・給食調理に適したプロ仕様のとろみ剤です。

### 粘度調整食品

# トロツとろみ



お茶やジュースだけでなく、牛乳や乳製品にもとろみがつきやすい仕様です。コスト削減に！とろみの立ち上がりも早い！



### 話題の新作商品

医療/介護施設  
給食

商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限
トロツとろみ 2Kg	4942223251059	5袋	デキストリン (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年

### トロツとろみ 各食品100ml当たりの使用量の目安

「薄い/中間/濃いとろみ」の基準  
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」に準じる。

	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
お茶(緑茶)	0.8g	1.7g	2.6g
牛乳/乳製品	1.1g	1.9g	2.6g
味噌汁/スープ	1.3g	2.0g	2.9g
オレンジジュース	0.9g	1.8g	2.5g
水(真水)	0.8g	2.6g	5.0g

※ 水(真水)には、多めの添加が必要です。  
※ 牛乳や味噌汁等は、攪拌後に5分程度置き、再度よくかき混ぜてください。

### 栄養成分表示 100g当たり

エネルギー	313kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.1g
炭水化物	91.6g
-糖質	64.3g
-食物繊維	27.3g
食塩相当量	2.57g

### ご使用の注意

- 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、お子様の手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。
- 本品を使用することで確実に誤えんが防げるものではありません。万一異常が感じられた時は、医師にご相談ください。

飲み物やおかゆ、ミキサー食が  
離水しにく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、離水しにくいので安心です。  
無味無臭で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

1. 飲み物500mlに本品7～8gを加え、かき混ぜながら鍋でフツフツするまで加熱してください。
2. 粗熱をとり、ペットボトルや容器に移し、冷蔵庫で冷やします。

とろみ剤よりも喉への張り付きが少なく、  
離水しにくい新感覚の飲料になります。  
熱中症対策に！スポーツ飲料がおすすめです！

商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限
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

1. 飲み物や出汁100mlに本品1gを加え、かき混ぜながら鍋でフツフツするまで加熱してください。
2. 容器に移し、40℃程度に冷めると固まりはじめます。温冷配膳車などで保温可能です。

牛乳やジュースなどの飲み物、ミキサー食が  
スプーンですくしやすいゼリーになります。  
離水しにくいゼリー食が出来ます。

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

- ・全粥ゼリーの場合  
70℃以上の全粥180～200gに  
本品1gを加え、良くかき混ぜます。
- ・ミキサー粥の場合  
70℃以上のおかゆ180～200gに  
本品1gを混ぜてミキサーにかけます。  
※ 冷凍保存も可能です。

でんぷん分解酵素のはたらきで、  
おかゆが、つるりとしたゼリーになります。  
加水ゼロ式調理法のお料理にもおすすめです！

商品名/内容量	JANコード	ケース入数	原材料名	賞味期限
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当たり ※ ソフトタイプ 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	277kcal	0.5g	0g	86.0g	51.7g	34.3g	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

とろみ調整用食品、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>

