



調理が楽チン、ワンオペ対応商品 つるっとplus トロミ剤

- ☑ 溶かすために両手が塞がらず効率的
- ☑ とろみのつく時間を大幅短縮
- ☑ 乳製品やジュースへの効きを強化

使用方法

使用量の目安100ml当たり
(水とお茶の場合)



シロップ状 **1.2g**
小さじ摺切り一杯弱



ヨーグルト状 **1.8g**
小さじ小盛一杯



ジャム状 **2.6g**
小さじ摺切り二杯弱

- ① 使用量の目安を参考にしてトロミ剤を加え、3秒以内にかき混ぜてください。
- ② さらに20～40秒程度、とろみがでるまでかき混ぜてください。
- ③ かき混ぜた後は、とろみが安定するまで数分間放置してください。
とろみ状態を確認してお召し上がりください。
ミキサー食にする場合は、食べ物と一緒にミキサーにかけてください。

ワンオペ対応! かき混ぜながら投入しなくてもダメになりにくい!

糸を引かずにつるっと固まる

牛乳にも!

スポーツドリンクにも!



とろみのつく時間

お水・お茶	約20秒
ジュース	約40秒
乳製品	約40秒

つるっとplus
トロミ剤
770g入

1ケース
(770g × 10袋)



お徳用
5kg入

1ケース
(5kg × 1袋)



原材料名:
デキストリン (国内製造) /
増粘多糖類、pH調整剤、
乳酸カルシウム

栄養成分表示 (100g当たり)

エネルギー	306kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	0.1g
炭水化物	90.2g
食塩相当量	4.1g
糖質	61.3g
食物繊維	28.9g
灰分	4.4g
カルシウム	190mg
カリウム	190mg

製造元 ネイチャーライフ 株式会社

[販売店]

ウエルハーバー株式会社
神戸市東灘区住吉東町3丁目10-10
078-855-9195

ワンオペ対応

【つるっとplusトロミ剤】使用分量の目安

お茶・白湯

⇒ チラシパンフレットの1.2g/液体100mlが基本になります

牛乳・スポーツドリンク・酸味の強いジュース

⇒ お茶の1.5～2倍、**1.8～2.4g/液体100ml**を目安に使用します
とろみがつき始めるのに1分程度時間がかかるので、トロミ剤の入れすぎに注意！
牛乳は少量ずつかき混ぜながら加えるのが上手に調整するコツ。ダマが出来てしまってもあせらずにスプーンの背でそっとつぶせばなめらかなとろみつきの牛乳ができあがります。

味噌汁・汁物

⇒ お茶の1.5倍、**1.8g/液体100ml**を目安に使用します
具入りの味噌汁や汁物には具を入れる前にとろみをつけましょう。

ミキサー食

⇒ お茶の1.5～2倍、**1.8～2.4g/液体100ml**を目安に使用します
ミキサーにかけるものによって粘度が違ってきますので、一度ミキサーにかかった状態を確認してからトロミ剤を加えるのが上手に仕上げるコツです。

濃厚流動食

⇒ **6～7g/液体100ml** 小さじ擦切り5杯強、または大さじ2杯弱
濃厚流動食の種類によってはとろみが安定するまでに10分程度かかるものもありますので、あらかじめ調整しておきましょう。
また、あらかじめトロミ剤を少量の水に溶かし、さらに濃厚流動食に加えるとダマにならずなめらかなとろみをつけることができます。
注意：濃厚流動食は経口・経鼻・経腸等の使用方法、または入所者さんの状態によって量の調整が必要です。

- ワンオペ対応とは -

トロミ剤の多くは、混ぜながら入れないとダマになりやすいですが、つるっとplusトロミ剤は、投入した後に混ぜ始めても簡単にサラッと溶けます。

多忙な調理時間に便利な時短法、
「つるっとplusトロミ剤」が、
皆さんの業務改善に役立ちます。

混ぜながら入れなくても大丈夫！
ワンオペ対応品「つるっとplusトロミ剤」と
他社製品の比較動画はこちらのQRコードから

