

主な原材料

粉末米みそ(大豆を含む)、デキストリン、食塩、砂糖、かつお節粉末、かつおエキス、昆布粉末、還元麦芽糖/増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)

使用上の注意

- ◎熱湯の取り扱いには、十分ご注意ください。
- ◎とろみがついているため、温度が下がるのに時間を要します。やけどに十分注意して、お召し上がりください。
- ◎食べる前に必ずとろみの状態と温度を確認してください。
- ◎開封時に変色や異味、異臭のあるもの及び固まっているものは使用しないでください。
- ◎袋が破損、粉漏れしている場合は、使用しないでください。
- ◎開封後はできるだけ早めにご使用ください。
- ◎食事介助が必要な方は飲み込む力に差がありますので、介助者の方は飲み込むまで様子を見守ってください。
- ◎粉末のまま、口に入れないでください。
- ◎大豆由来の成分が含まれています。

取り扱い上の注意

- ◎高温、多湿を避け、保存してください。
- ◎介護や介助が必要な方・お子様等の手の届かないところに保管してください。

包装及び賞味期間

- ◎包装:7.5g×7食×12箱/ケース
- ◎賞味期間:製造日より6ヶ月

製造所:株式会社三協 静岡県富士市伝法3178-1

栄養成分表示

とろみつき即席みそ汁(乾燥タイプ)		1袋7.5gあたり
熱量	kcal	24.5
たんぱく質	g	1.2
脂質	g	0.3-0.6
炭水化物	g	3.9
食塩相当量	g	1.3

当社分析値(2016年11月現在)

JANコード及び統一商品コード

JANコード		統一商品コード
製品	ケース	
4 902713 130530	4 987788 510975	788 510975

お湯を注ぐだけで簡単。飲み込みやすく、とろみつき!



とろみ生活

料亭の味



※写真はイメージです。

2016年11月発行



ネスレ日本株式会社
ネスレ ヘルスサイエンス カンパニー
〒140-0002 東京都品川区東品川 2-2-20
<http://www.nestlehealthscience.jp/>
®登録商標 11076-01



「とろみ生活」は飲み込む力の
気になる方のためのブランドです。



製品特徴

安心

適切なとろみがついているので、
安心してみそ汁を楽しめます。

簡単

お湯をいれるだけで手軽につくれます。

おいしい

日本一のみそメーカーである
マルコメ株式会社の「料亭の味」をベースにした
おいしいみそ汁を楽しめます。

料亭の味

日本で最も売れている味噌ブランド* です。
発売から30年、今も変わらず毎日、日本人の食卓を
豊かにしています。

※マルコメ調べ

作り方

① 1袋の中身を
容器(カップ)に
入れます。



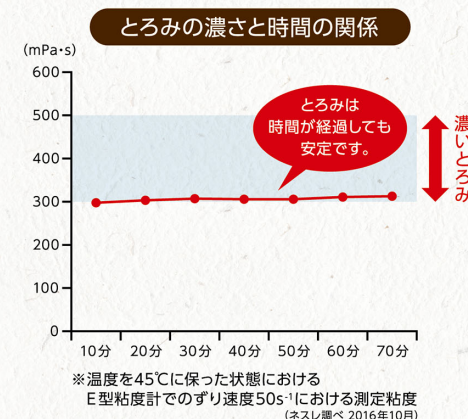
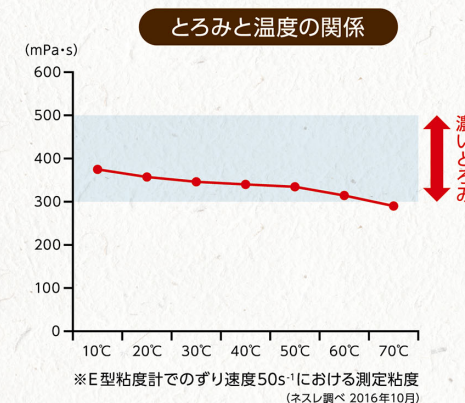
② 熱湯120mlを
注ぎ、適度
にかき混ぜて
ください。



※お好み、飲み込みの状況に応じて、湯の量を調整してください。

とろみの目安

温度とともにとろみの濃さが変わりますが、
45℃で「濃いとろみ」になるように調整しています。



とろみの基準

「嚥下調整食学会分類2013」(一般社団法人 日本摂食嚥下リハビリテーション学会)より改変

	段階1 薄いとろみ 【Ⅲ-3項】	段階2 中間のとろみ 【Ⅲ-2項】	段階3 濃いとろみ 【Ⅲ-4項】
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	「drink」という表現が 適切なとろみの程度 口に入れると口腔内に広がる 液体の種類・味や温度によっては、 とろみがついていることが あまり気にならない場合もある 飲み込む際に大きな力を要しない ストローで容易に吸うことができる	明らかにとろみがあることを感じ、 かつ、「drink」という表現が 適切なとろみの程度 口腔内での動態はゆっくりで すぐには広がらない 舌の上でまとめやすい ストローで吸うのは抵抗がある	明らかにとろみがついていて、 まとまりが良い 送り込むのに力が必要 スプーンで「eat」という 表現が適切なとろみの程度 ストローで吸うことは困難
粘度(mPa·s)	50-150	150-300	300-500

粘度：コーンプレート型回転粘度計を用い、測定温度20℃、ずり速度50s⁻¹における1分後の粘度測定結果
「日摂食嚥下リハ会誌17(3):255-267,2013」または日本摂食嚥下リハ学会HPホームページ：http://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html
「嚥下調整食学会分類2013」を必ずご参照いただき、表の理解にあたっては「嚥下調整食学会分類2013」の本文をお読みください。