

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[®]
とろみ調整用食品
トロミーナ[®]
TROMIENA
ゼリー調整食品
ゼリーナ[®]
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[®]

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 x 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 x 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 x 50本	4942223250908	10袋	増粘多糖類	

トロミーナ プレミアムタイプ



少量でOK!



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 (国内製造) 増粘多糖類	製造より2年

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

- 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。
- 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
スプーンですくい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。

