イオンサポートとろみタイプ

●栄養成分表示

		エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	食塩相当量 (g)
イオンサポートとろみタイプ スイートレモン味・りんご味	75gあたり	290	0.8	0.2	0	72.2	1.7	494	218	47	7	21	0	1.3

●電解質濃度（mEq/ℓ）標準量で水に溶かした時の値

	Na^+	K^+	Ca^{2+}	Mg^{2+}	Cl^-	$Citrate^{3-}$	$Lactate^-$
イオンサポートとろみタイプ スイートレモン味・りんご味	21	6	2	0.6	8	26	2

	原材料名	規格	JANコード	賞味期限
イオンサポートとろみタイプ スイートレモン味	砂糖（国内製造）、ぶどう糖、食塩／増粘多糖類、酸味料、香料、塩化K、乳酸Ca、クエン酸Ca、甘味料（スクラロース）、炭酸Mg	75g×48袋/ケース	4538825251605	6ヶ月
イオンサポートとろみタイプ りんご味	砂糖（国内製造）、ぶどう糖、食塩／増粘多糖類、酸味料、香料、塩化K、乳酸Ca、カラメル色素、クエン酸Ca、甘味料（スクラロース）、炭酸Mg		4538825251629	

使用上の注意

●飲み込む力によって適切なとろみの強さが異なります。専門の医師、歯科医師、管理栄養士、言語聴覚士等にご相談の上、適切にご使用ください。●飲む前に必ずとろみの状態を確認してください。●食事介助が必要な方にご使用の場合は、介助者は、飲み終わるまで様子を見守ってください。●粉のまま絶対に食べないでください。のどに詰まる恐れがあります。●のどに詰まった場合は、直ちに救急に連絡し、指示にしたがって応急処置をしてください。●溶かした後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。●開封後は吸湿しやすいので、お早めにご使用ください。●直射日光、高温多湿を避け、25℃以下の涼しい場所に保存してください。●本品を溶かしたり保存する場合には金属以外の容器をご使用ください。●スイートレモン味は溶け残った原材料が白く見えることがあります。●りんご味はまれに黒色の粒がありますが、これは原材料由来です。

ヘルシーフードの水分補給食品・とろみ調整食品
医療・介護施設でご愛用いただいているロングセラー商品

ゼリーで水分補給

イオンサポート

●フルーツシリーズ
スイートレモン味・ピーチ味・りんご味・ぶどう味・ホワイトサワー味・オレンジ味・マスカット味・いちご味・パイナップル味

●お茶シリーズ
緑茶・ほうじ茶・紅茶ゼリーの素・カロリーオフ緑茶味

とろみ調整食品

トロミパワースマイル　トロミスマイル　トロミスピードスマイル

ヘルシーフード株式会社

〒191-0012　東京都日野市日野756
TEL.042-581-1191　FAX.042-581-2170
http://www.healthy-food.co.jp

2408

「イオン飲料」と
「とろみ付け」が同時に！

イオンサポート とろみ タイプ

特長

1 水に溶かすだけで とろみ飲料が作れます

水1ℓに1袋混ぜるだけ。
計量の手間がないので簡単です。
誰が作っても失敗しないので安心して
お使いいただけます。

2 毎日の水分補給、電解質補給に

すっきりした後味のスイートレモン味と
甘すぎず飲み進められるりんご味

1ℓ用

スイートレモン味

りんご味

ヘルシーフード株式会社

―イオン飲料のとろみ付け―
こんなお悩みありませんか？

作業が多くて大変！

粉末イオン飲料のとろみ付けの作業工程
① 水に粉末イオン飲料を溶かし
② とろみ調整食品を計量
③ イオン飲料に混ぜてできあがり
…厨房やフロアでの作業が複雑！

- ✓ とろみ付けに時間がかかる
- ✓ 作る人によってとろみがバラバラ…
- ✓ 人手不足なので少しでも作業を減らしたい

など悩みは尽きない…

＼それ／ イオンサポートとろみタイプが解決します!!

作業工程はひとつだけ。

水にイオンサポートとろみタイプを溶かせばできあがり！

毎日欠かせない水分補給。
時間をかけずにより安心なものを提供しませんか？

だから
- ●面倒な計量の手間が削減！
- ●いつでも同じ状態のとろみが提供できるので安心・安全！

入浴後、リハビリ後の水分補給にすっきりとした後味

スイートレモン味 75g（1ℓ用）

さわやかな風味と甘さで間食の時間に最適

りんご味 75g（1ℓ用）

活用シーン

人手が足りない時に

- 夜間や早朝の水分補給
- 行事食やイベントなど

簡単だからとろみ付けの作業が不慣れな方でも失敗が少ない！

災害ほか緊急時に

- 少ない器具と水で用意ができて保管スペースも最小限
- 日常的に使いながら一定量を在庫することで緊急時の備えに！

イオンサポートとろみタイプの作り方

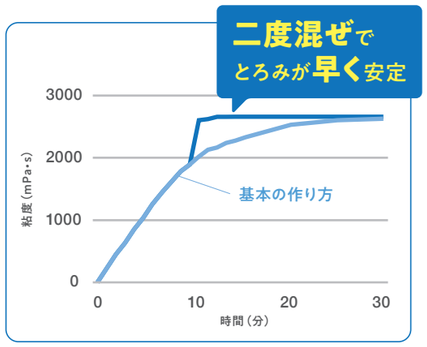
基本の作り方

水1ℓに本品1袋を入れ1分ほどかき混ぜます。
約30分でとろみが安定します。

●お湯で作る場合
60℃以下でご使用ください。
温度が高すぎるととろみが弱くなります。

二度混ぜでとろみが早く安定します

本品を混ぜて10分後に再び30秒ほどかき混ぜるととろみが早く安定します。



測定条件：B型回転粘度計（12rpm）水道水20℃を使用

とろみの強さを調整したいときは…

水分量でとろみの強さを調整できます。

※水分の増減により風味に影響がでますのでご確認の上ご使用ください。

	甘み弱めでさっぱりとした味わい 薄いとろみ（50～150mPa・s）	バランスのとれたおいしさ 中間のとろみ（150～300mPa・s）	しっかりとした風味 濃いとろみ（300～500mPa・s）
イオンサポートとろみタイプ	1袋	1袋	1袋
水	1.3～1.5ℓ	1ℓ	0.7ℓ

※日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021（とろみ）に準拠

簡単 ボトルを使ったとろみ付け

ボトルに水1ℓと本品1袋を入れ、
30秒ほどよく振ります。
約30分でとろみが安定します。

Point
- **作業時間が短い！**
- **ボトルのまま保存できる！**

※冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。

- すぐに提供する場合は、二度混ぜが有効です。一度振ってから3分後に再度よく振ってください。
- ボトルの容量が1ℓの場合、水を満水にするとよく混ざりません。まずは半量の水に本品を加えて振り、溶かしたのち、残りの水を加えることをお勧めします。