

## 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	75gあたり 290	0.8	0.2	0	72.2	1.7	494	218	47	7	21	0	1.3
イオンサポートとろみタイプ 緑茶味	40gあたり 151	0.9	0.6	0.2	36.6	1.8	488	260	56	6	28	0.1	1.2

### ●電解質濃度 (mEq/ℓ) 標準量で水に溶かした時の値

	Na <sup>+</sup>	K <sup>+</sup>	Ca <sup>2+</sup>	Mg <sup>2+</sup>	Cl <sup>-</sup>	Citrate <sup>3-</sup>	Lactate <sup>-</sup>
イオンサポートとろみタイプ スイートレモン味	21	6	2	0.6	8	26	2
イオンサポートとろみタイプ 緑茶味	21	7	3	0.5	10	-	-

	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、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 緑茶味	砂糖(国内製造)、ぶどう糖、緑茶粉末、緑茶エキス、食塩/増粘多糖類、クエン酸Na、塩化K、乳酸Ca、甘味料(スクラロース)	40g×48袋/ケース	4538825251803	8ヶ月

### 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。●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。●スイートレモン味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。●緑茶味は原材料の茶葉が溶け残ることがあります。

## 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・バナナアップル味
- 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



## 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  
ほどよい甘味の緑茶味

「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



新発売

1ℓ用



スイートレモン味



緑茶味

Healthy Food 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



# こんなお悩みはありませんか？ イオン飲料のとろみ付け

## 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！



## 時間がかかって大変！

イオン飲料はお茶などに比べてとろみがつくのに時間がかかります。そのため、喫食時にとろみがつきすぎてしまった、ということも。



## 作る人によってとろみがバラバラ…

慣れていないスタッフだとどうもとろみがつかなかったり、ダメになってしまったり…。人の入れ替わりの度に説明するのも大変ですよね。

# 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！
- 慣れない方でも失敗が少ない！
- 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 (10用)**



食事中の水分補給に  
ほよよい甘味で飲みやすい  
**緑茶味 40g (10用)**

## 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。



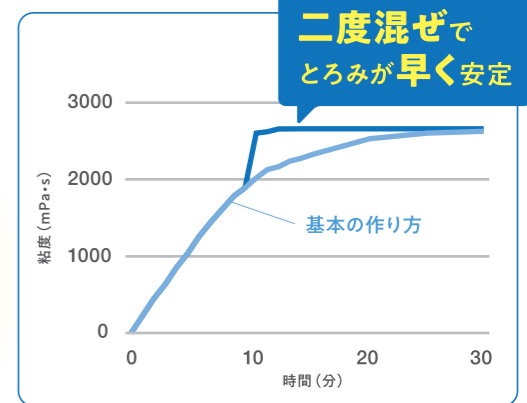
簡単



### 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。

オススメ



測定条件: B型回転粘度計 (12rpm) 水道水 20℃ を使用

### 一回に作る量が少ないときは…

#### ボトルを使ってとろみ付け

複数人に提供する場合や、1日分をまとめて作る場合におすすめです。容器のまま保存もできるので便利です！

- ① 1ℓボトルに半量の水を入れ、本品1袋を加え約30秒よく振ります。

#### Point

始めから水を満量にすると粉が十分溶けないため、2段階で混ぜることをお勧めします。



- ② 3分後残りの水を加え再度30秒振ります。

- ③ とろみが安定します。



### 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