

つるりんこ

牛乳・流動食用



こだわり 1 つるりと 飲み込みやすい!

こだわり 2 牛乳・流動食の おいしさそのまま!

こだわり 3 サッと溶けて とろみづけ!

使用、保管上の注意

- 1 食べる方(のえん下機能)によって、適切なとろみの強さが異なります。 医師・歯科医師・管理栄養士・薬剤師・言語聴覚士等のご指導に従って使用してください。
- 2 包装容器が破損しているものは使用しないでください。
- 3 開封時に内容物の色・臭い・味に異常が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。
- 4 本品を一度に多量に加えたり、一度とろみをつけた食品に再度本品を加えると、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使用してください。
- 5 **ダマやとろみを強くつけすぎたもの、または粉末をそのまま食べると、喉につまるおそれがありますので、絶対に食べないでください。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。**
- 6 使用量が同じでもとろみをつける食品の種類や温度によって、とろみの強さや安定するまでの時間が異なります。 **食べる前に必ずとろみの状態を確認してください。**
- 7 本品は「牛乳・流動食用」ですので、水やお茶などのとろみづけには適しません。 水やお茶へのとろみづけには **つるりんこ Quickly** をご利用ください。
- 8 本品を摂りすぎると、体調や体質によりお腹がはる場合、ゆるくなる場合があります。 このような場合は使用量を減らしてください。
- 9 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。
- 10 薬と一緒にご使用になる場合は、医師・薬剤師等のご指導に従ってください。
- 11 開封後は吸湿しやすいので、開封後に全量使用しない場合には、開封部を密封し、できるだけ早く使用してください。
- 12 直射日光が当たる場所、湿度の高い場所、冷蔵庫での保管は避けてください。
- 13 介護や介助が必要な方や、お子様の手の届かないところに保管してください。

包装規格



アルミスティック

3g×50本=1箱

栄養成分 (100g当たり)	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	362kcal	0.3g	0g	90.3g	2.5g

原材料名	デキストリン/キサンタンガム、カラギナン、クエン酸三ナトリウム
------	---------------------------------

賞味期限	製造日より18ヶ月	アレルギー(表示推奨品目含む)	不使用
------	-----------	-----------------	-----

つるりんこQuickly

水・お茶などへのとろみづけには好評のロングセラー「つるりんこQuickly」もご利用ください。



消費者庁許可 えん下困難者用 とろみ調整用食品

取扱店名

商品に関するお問合せ

森永乳業グループ病態栄養部門 株式会社クリニコ

0120-52-0050

受付時間/平日9:30~17:00 土・日・祝日、年末年始、5月1日を除く

注文に関するお問合せ

株式会社ヨシダ

0800-170-5541

受付時間/平日9:00~17:30 土曜9:00~17:00 日・祝日、年末年始、お盆期間を除く



(01)02747937020906

C02521/2023年7月/5/@40/新



牛乳や流動食に加えてかき混ぜるだけで、手間をかけずに簡単にとろみをつけられる、とろみ調整食品です。

3つのこだわり

こだわり
1

つるりと飲み込みやすい!

飲み込みやすさ、安定したとろみの質にこだわりました

ベタつくような粘性はありません。

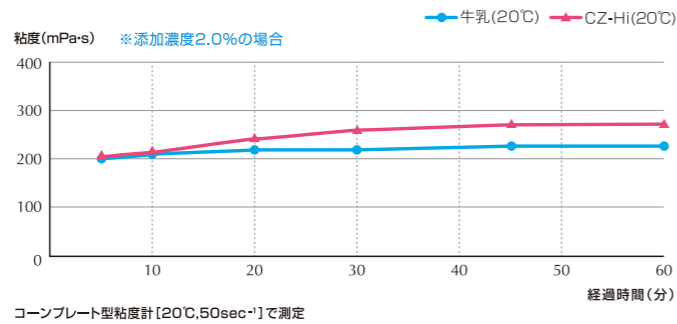
唾液中の分解酵素による影響を受けず、時間が経ってもとろみの状態は変わりません。

付着性



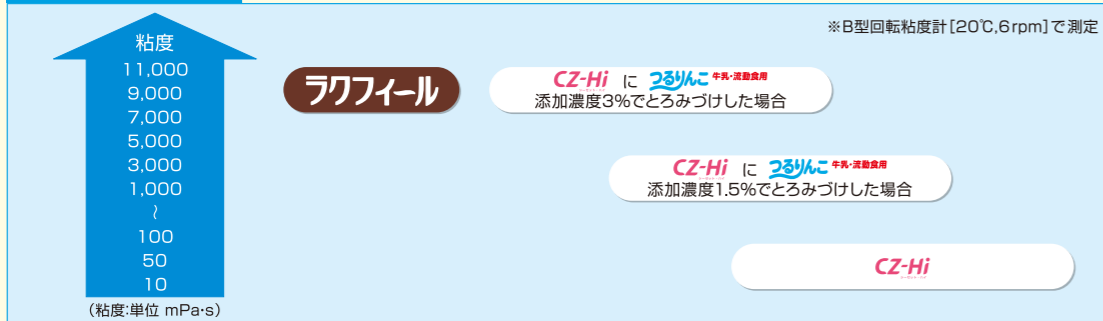
- 付着性が低く、糸を引くような粘性ではないため、口あたりがなめらかで、ベタつきません。
- 均一でなめらかな仕上がりになります。
- 唾液に含まれる分解酵素(アミラーゼ)の影響を受けません。

粘度の経時変化



- 牛乳・流動食にすみやかにとろみをつけることができます。
- 一度とろみがついたら時間が経っても増粘・離水がありませんので、最初の「飲み込みやすさ」が変わりません。

粘度比較表(参考値)



こだわり
2

牛乳・流動食のおいしさそのまま!

無味無臭にこだわりました

無味無臭ですので、牛乳や流動食の味をそこないません。



こだわり
3

サッと溶けてとろみづけ!

使い勝手の良さにこだわりました

良好な分散性、
ダマになりにくく、サッと溶けます。

半固形状流動食を
簡単に調製することができます。

つるりんこ 牛乳・流動食用 を加えてかき混ぜるだけ!



1 牛乳・流動食などのとろみをつけたい食品に本品を加えます。(温かくても冷たくても可。)



2 スプーン等ですぐに1分程度かき混ぜます。



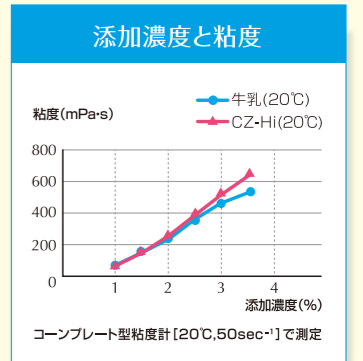
3 5分以上静置します。



4 食べる前に30秒程度再度かき混ぜます。



5 とろみづけ完了です。とろみの状態を確認してから、お召し上がりください。



【とろみの目安】

牛乳・流動食 100ml当りの使用量の目安

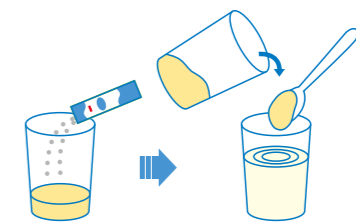
とろみの強さ	++++	+++	++
イメージ図			
とろみのイメージ	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
牛乳	0.5g	2.0g	3.5g
E-7II	3.5g	5.0g	6.5g
CZ-Hi	1.0g	2.0g	3.0g
CZ-Hi 1.5	1.5g	2.0g	2.5g
MA-R20	1.5g	3.0g	4.5g
クリミール	1.0g	3.5g	5.5g

※使用量は目安です。牛乳・流動食の種類によって、とろみの強さが異なりますので、とろみの状態を確認しながら使用量を調節してください。

小さじ(5cc)1杯=約1.7g、大さじ(15cc)1杯=約5.0g

【使用上のポイント】

つけたとろみが弱い場合



強めにとろみをつけた同じ飲み物を加えてかき混ぜれば、とろみを強くすることができます。

2度づけはダメ!!



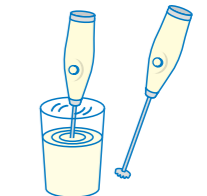
一度とろみをつけた食品に本品を加えるとダマになることがあります。

つけたとろみが強い場合



同じ飲み物を加えてかき混ぜればとろみを弱くすることができます。

溶かしにくい場合



ハンドミキサー等を利用して、かき混ぜてください。この際、液の中にハンドミキサーの回転軸を根元まで沈め、空気が混ざらないようにしてください。