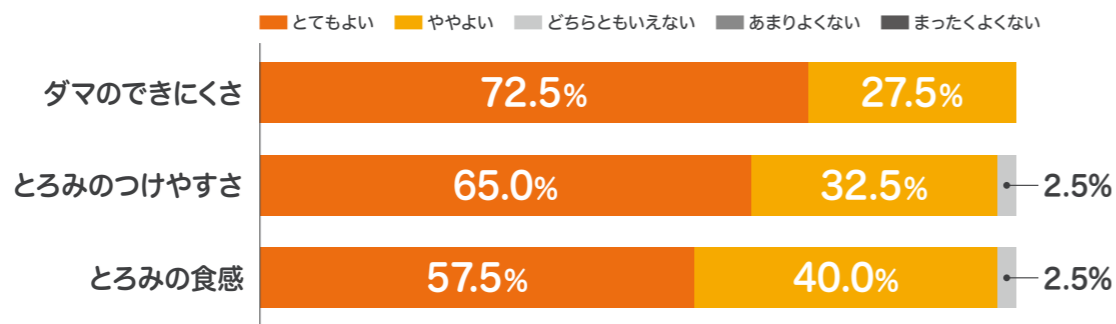
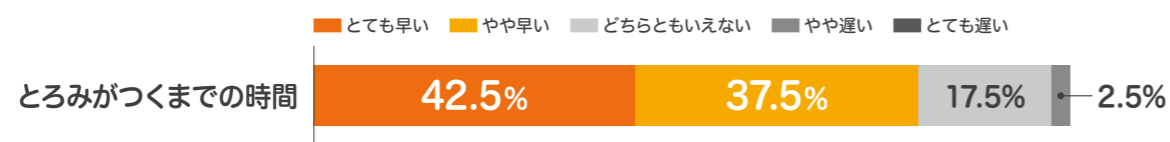


ダマのできにくさ とろみのつけやすさ 食感

が圧倒的高評価!



とろみがつく早さ も高評価!



品名	とろみ調整食品	栄養成分表示 (1包(14g)あたり) エネルギー 15 kcal タンパク質 0.08 g 脂質 0 g 炭水化物 4.9 g 一脂質 2.6 g 一食物繊維 2.3 g 食塩相当量 0.05 g カリウム 26 mg
原材料名	水あめ(国内製造)、でん粉/増粘多糖類、塩化カリウム、pH調整剤(クエン酸)	
内容量	196g(14g×14包)	
賞味期限	個包装に印字	
保存方法	高温多湿・直射日光を避け、常温で保存してください。	

この表示値は、目安です。

アレルギー物質(28品目)を含む原材料を使用しておりません。 ※えび・かに・小麦・卵・乳成分・落花生を含む製品と共通の設備で製造しています。

ビジョンコード	ビジョンタヒラコード	商品名	総額表示(円)		略称名	パッケージサイズ/重量 (高さ×正面幅×奥行)	ケースサイズ/重量 (高さ×正面幅×奥行)	ITFコード	JANコード
			本体価格(円)	梱入数					
1025800	659000BM	液体とろみかけるだけ	1,004円	20	エキタイトロミカケル	162×79×42mm	174×258×242mm	14902508180723	4 902508 180726
			930円			162×79×42mm			

※以上の内容は変更する可能性があります。●印刷物と実物とでは多少色が異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

ビジョンタヒラ株式会社

〒103-0005 東京都中央区日本橋久松町4番4号 ビジョンビル
 ●札幌営業所(011)806-1161 ●仙台営業所(022)208-8811 ●東京営業所(03)3661-4312
 ●名古屋営業所(052)231-9811 ●大阪営業所(06)6354-5771 ●広島営業所(082)543-5181
 ●福岡営業所(092)716-3621

ハビナス

液体だからダマにならない
液体とろみかけるだけ

好きなメニューに
簡単すぐにとろみづけ

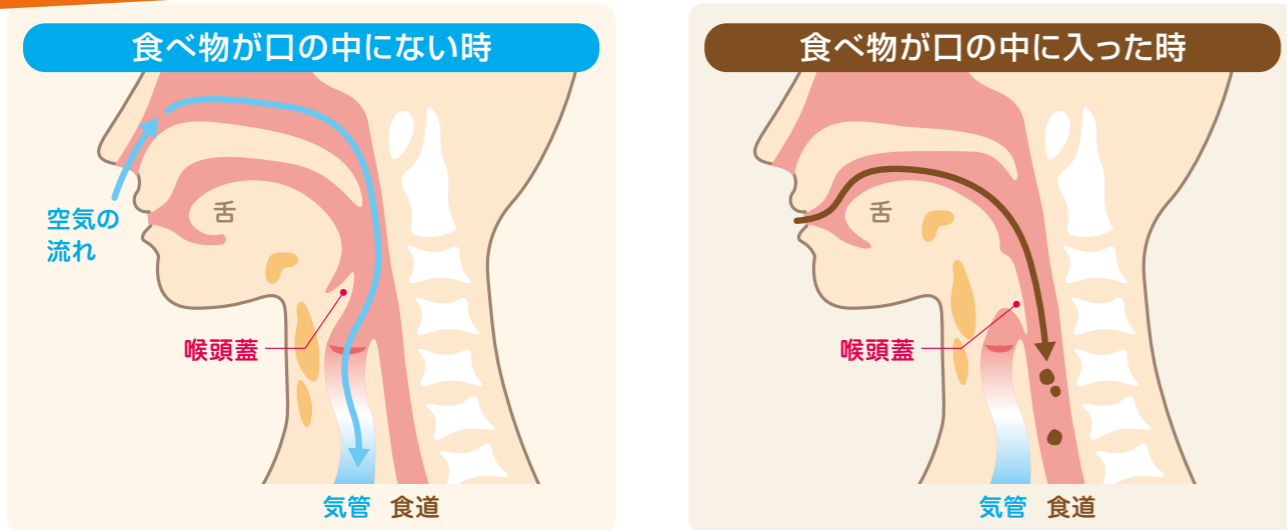


味・見た目・食感
 そのままに

14g×14包

持ち運びにも便利!
 そのままかけて使える個包装タイプ

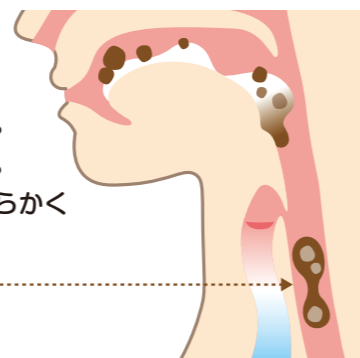




口の中に食べ物が入ると、歯で食べ物を砕き、細かくした食べ物を唾液でまとめて飲み込んでいます。

唾液が食べ物をまとめて「食塊」を作り、飲み込みやすくする働きをしています。食べ物を歯で噛み砕いただけでは、私たちはそれを飲み込むことができません。噛みながら唾液と混ぜ合わせることで、食べ物の破片は水分を含んで柔らかくなり、寄り集まって唾液でコーティングされます。いわば肉団子のような塊になり、それでようやく楽に飲み込めるのです。

出典：五島朋幸「死ぬまで噛んで食べる」光文社新書より



食べ物や飲み物が飲み込みづらい方は、

「とろみをつける」ことで飲み込む力をサポートすることができます。

現状の「とろみ調整食品」▶「粉末状」が主流。
水分等に入れ、かきまぜてから使用するタイプです。

Ranking 粉末タイプのとろみ調整食品を使っている人に聞きました。
お困り事ランキング (n=40 ビジョン調べ)

1	量の調整が難しい	20.0%
2	たくさんかき混ぜないととろみがつかない	17.5%
3	ダマができる	12.5%
4	とろみがつくまでの時間が長い	10.0%
5	時間がたつととろみが弱くなる	10.0%
6	食べ物の味や香りが悪くなる	5.0%
7	色々な料理に使えない	5.0%
8	価格が高い	5.0%
9	溶けにくい	2.5%
10	とろみを一度つけると追加で使用できない	2.5%

とろみをつけなくては
いけないけれどけっこう
大変なのよね…



そこで

NEW

液体だからダマにならない

液体とろみかけるだけ



商品特長

- 1 液体タイプだからダマにならない**
追加してもダマにならないので、再調整もかんたん
- 2 かけるだけで簡単にとろみがつく**
すぐにとろみが安定するので、初めてでも使いやすい
- 3 料理の見た目や食感も損なわない**
個別に調理する手間も省け、提供メニューが広がる



ご使用例



粉末タイプを使っている方のお困り事も解消できます



とろみの目安 (水、お茶 100ml あたり)

とろみの強さ	++++	++++	++++
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
使用量の目安	1包	2包	3包 3.5包 (~500)



とろみの目安は日本介護食品協議会 (UDF) の統一基準です。