



消費者庁許可
えん下困難者用

とろみ調整用食品

つるりんこ

Quickly



消費者庁許可
えん下困難者用
とろみ調整用食品

つるりんこ Quickly は、

えん下を容易にし、
誤えんを防ぐことを目的に、
お茶や水、食品にとろみをつけるための
とろみ調整用食品で、
えん下困難者が水分や栄養を
摂取する際の使用に適しています。



株式会社 ヨシダ

森永乳業グループ病態栄養部門
株式会社クリニコ

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。
- 8 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。
- 9 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。
- 10 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。
- 11 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。
- 12 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



ジッパーつきスタンディングパウチ
300g(1袋)

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
	346kcal	0.5g	0g	86.0g	2.0g

原材料名	デキストリン/キサンタンガム、乳酸カルシウム、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
------	-----------	-----------------	-----

つるりんこ牛乳・流動食用

牛乳や流動食へのとろみづけには、
「つるりんこ牛乳・流動食用」を
ご利用ください。

※ つるりんこ牛乳・流動食用 は、
特別用途食品とは異なり、
消費者庁長官による許可を
受けたものではありません。



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)02747937020890

C02520/2023年7月/5/@40/新



飲み込みにくいとを感じる方が、安心しておいしく水分や栄養を摂取するために手間をかけずに簡単にとろみをつけられる、とろみ調整用食品です。

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

「飲み込みやすい」つるりとしたとろみに仕上がります。

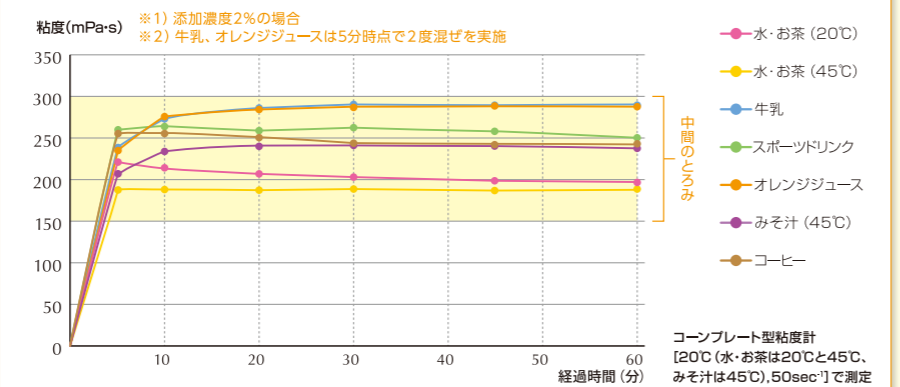
唾液中の分解酵素による影響を受けず、時間が経ってもとろみの状態は変わりません。

付着性



- 付着性が低く、ベタつくような粘性はありません。
- 凝集性があり、咀嚼してもばらけにくい食塊となります。
- 均一で滑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



- 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。
- 果汁飲料・牛乳・みそ汁などにも安定したとろみがつきます。

こだわり
2

おいしさそのまま!

見た目の透明感・無味無臭にこだわりました

透明感のある仕上がりが、食品本来の色調を活かします。

無味無臭なので、飲み物や料理本来の味をそこないません。

【使用例】

さまざまな食品に使用できます。



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

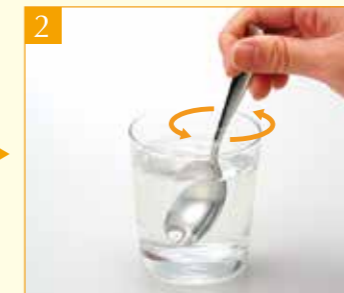
良好な分散性、
ダマになりにくく、サッと溶けます。

温かいものにも、冷たいものにも
とろみをつけられます。

つるりんこ Quickly を加えてかき混ぜるだけ!



お茶などのとろみをつけたい食品に本品を加えます。



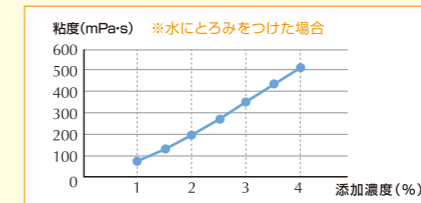
スプーン等ですぐに15秒程度かき混ぜます。



2分程度でとろみがつきます(水・お茶の場合)。とろみの状態を確認してから、お召し上がりください。

添加濃度と粘度

コーンプレート型粘度計 [20℃, 50sec⁻¹]で測定



【学会分類2013(とろみ)の各段階における添加量の目安】

水・お茶(20℃) 100ml当たり			
とろみの強さ	段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
性状	スプーンを傾けるとすぐと流れ落ちる	スプーンを傾けるととろとろと流れる	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい
使用量の目安	1.0g	2.0g	3.0g

※日本摂食・嚥下リハビリテーション学会「嚥下調整食学会分類2013(とろみ)早見表」を一部改変したものです。表の理解にあたっては「日摂食嚥下リハ会誌17(3):255-267,2013」または日本摂食嚥下リハ学会HPホームページ: https://www.jsdr.or.jp/doc/doc_manual1.html [嚥下調整食学会分類2013]を必ずご参照ください。

各食品100ml当たりの使用量の目安

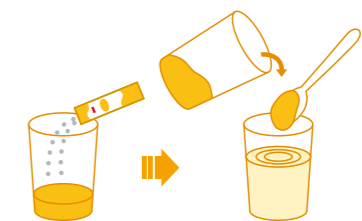
食品	温度	段階1	段階2	段階3
水・お茶	(45℃)			
スポーツドリンク	(20℃)	1.0g	2.0g	3.0g
コーヒー	(20℃)			
みそ汁	(45℃)			
牛乳	(20℃)	1.0g	1.5g	2.5g
オレンジジュース	(20℃)			
流動食	(20℃)	1.5g	2.5g	3.0g

※とろみをつける食品の種類・温度によって、とろみの強さやとろみが安定するまでの時間が異なりますので、使用量を調整してください。特に牛乳や酸性飲料、流動食、塩分の高い食品等はとろみがつきにくい場合があります。

小さじ(5cc)1杯=1.7g、大さじ(15cc)1杯=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食品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



同じ食品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。

とろみのつきが遅い食品に使用する場合



再度よくかき混ぜる
牛乳、酸性飲料及び流動食は一度とろみをつけてから約5分後に再度よくかき混ぜます(2度混ぜ)。牛乳、酸性飲料はとろみのつきを早め、さらに流動食はとろみのつきがよくなります。