

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

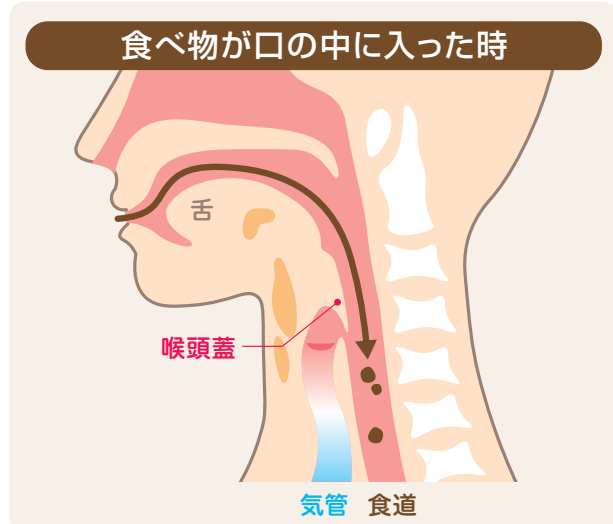
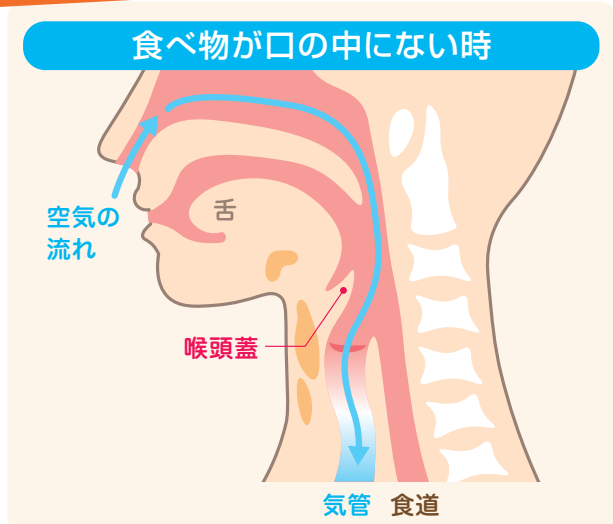
持ち運びにも便利!
そのままかけて使える個包装タイプ



↓紹介動画はこちら↓

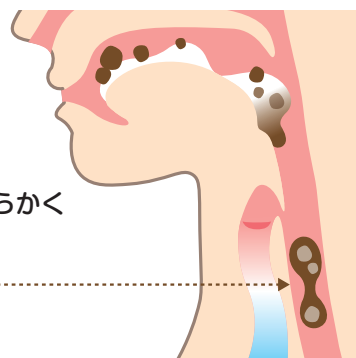


飲みこみのメカニズム



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によって、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、かき混ぜてから使用するタイプです。



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見つからない	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



個装

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			



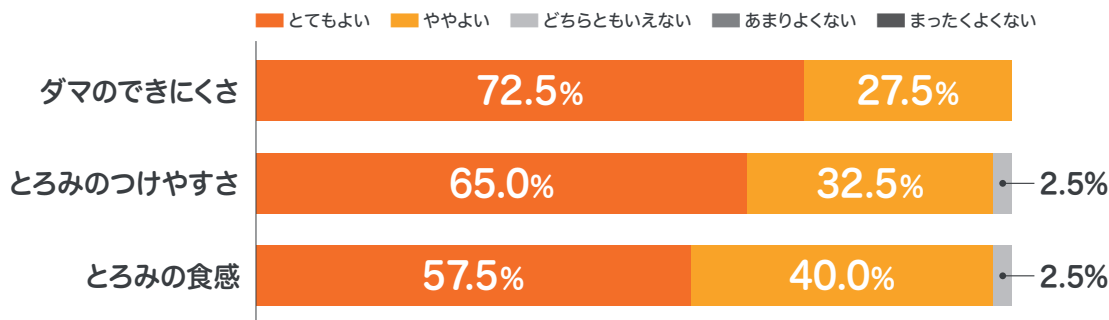
とろみの目安は日本介護食品協議会(UDF)の統一基準です。

ダマのできにくさ

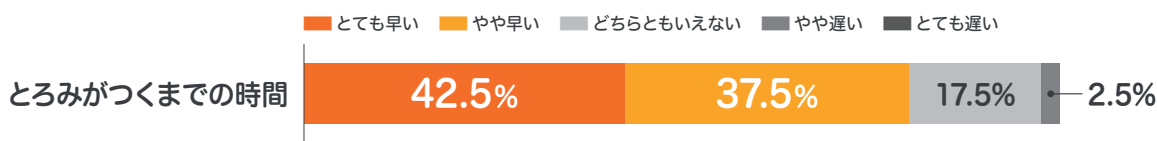
とろみのつけやすさ

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
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。

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 -脂質 2.6 g -食物繊維 2.3 g 食塩相当量 0.05 g カリウム 26 mg
------------------------	---

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)	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 /238g	14902508180723	4 902508 180726
			930円			エキタイトロミカケルタケ		

※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