



ネオハイとろみスリム

とろみ調整食品の使い方を
動画でわかりやすく解説！



「動画
「とろみ調整食品の使い方」

<https://www.food-care.co.jp/movie/toromi-use.html>

merit

1

メリット

現在抱えている
お悩みを解決！

- ①牛乳、果汁飲料、濃厚流動食などはとろみがつきにくい…
→使用方法の「ポイント」をご提案!
- ②作業性を上げて、入れすぎを防止したい…
→とろみの調整方法をご提案!

お客様のご要望に
合わせた
ご提案をします!



merit

2

メリット

ランニングコスト
見直しのご提案!

- ①正しい使い方、使用量の見直しをご提案!
- ②浮いたコストで患者様、ご利用者様へ
さらに良いサービスを!

現在の使用状況
をご相談ください



merit

3

メリット

丁寧なサポート!

- ①導入前後に、とろみ調整食品に関する勉強会を実施
- ②施設様オリジナル分量表の作成
- ③定期的なフォロー

お客様に寄り添った
サポートを致します

お気軽に
ご相談ください!

株式会社 フードケア

お問い合わせ **042-700-0039(直通)**

※お電話の際は「有料老人ホーム協会のチラシを見た」とお伝えください

mail : corpsales_info@food-care.co.jp

勉強会のご案内

勉強会・調理実習のご依頼
を受付けております。



<https://www.food-care.co.jp/form/nh-contact.html>



フードケアの 「とろみ調整食品の研修会」

研修会/サンプル品のご依頼は必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。

FAX : 042-700-0087

貴施設名

部署名

ご職種

お名前

ご住所

お電話番号

@アドレス

サンプル

サポート

とろみ調整食品の
サンプルについてご相談

とろみ調整食品について
研修会のご相談

※ご希望の項目に✓をお願い致します。

ご依頼ありがとうございます。近日中にご連絡いたします。

※ご記入いただいた情報は目的以外の使用及び第三者への開示は一切致しません。



摂食嚥下機能が低下されている方にご使用するとろみ調整食品について、「正しい使い方」のご定着を目的とした研修会のご案内です。フードケアの担当者が貴施設へお伺いし(オンラインも可)、スライドや実演を交えながら分かりやすくご説明いたします。

「適切なとろみがわからない」「とろみが強すぎて危ない感じがする」

「牛乳や濃厚流動食にとろみをつける方法は？」などとろみ調整食品に関する疑問をお持ちの際は、ぜひ本研修会をご検討いただきたく存じます。

また、2013年に日本摂食嚥下リハビリテーション学会から提示されました学会分類2013(とろみ)に基づいた、とろみ調整食品の標準化もお手伝い致します。