

2014 年 5 月 12 日

とろみ調整食品 「トロメリン®V」新発売のお知らせ

株式会社三和化学研究所（本社／名古屋市、代表取締役社長／山本一雄、スズケングループ）は、摂食・嚥下障害の患者さんに、食べやすさ、飲み込みやすさをご提供する、とろみ調整食品「トロメリン®V」を本日、新発売いたします。

「トロメリン®V」は、同じ量でどの飲料にも同じ程度のとろみがつく点が優れており、飲料の透明性を損なわずダマになりにくく簡単にとろみをつけられる製品であり、弊社の「トロメリン®ブランド」の製品競争力を強化する製品です。

「トロメリン®V」の特長

- (1) 溶けやすく、ダマになりにくいので簡単にとろみがつけられます。
- (2) 少量で充分なとろみがつき、速やかに安定します。
- (3) 様々な飲料に、同じ使用量でほぼ同等のとろみがつきます。
- (4) 透明感のあるベタつきの少ないとろみがつき、食品の味を変えません。

とろみ調整食品は、増粘本体である増粘多糖類の分類から①デンプン系（弊社製品「トロメリン®顆粒」）、②デンプン・グアーガム混合系、③グアーガム・キサンタンガム混合系（弊社製品「トロメリン®Hi」）、及び④キサンタンガム系（弊社製品「トロメリン®Ex」）の 4 種類に大別され、この度新発売の「トロメリン®V」はキサンタンガム系であります。

とろみ調整食品の 4 種類はそれぞれ特長を有しておりますが、最近では「少量でとろみがつく」キサンタンガム系の製品が主流となっています。

とろみ調整食品の市場規模は、2011 年で約 110 億円と推定され、毎年 3~4%で市場が拡大しています。また、とろみ調整食品を必要とされる方々は、医療・介護施設、及び在宅市場を含めて約 73 万人で、栄養管理の重要性に対する認識の高まりと相まって、市場規模はさらに拡大すると考えられます。

【製品の概要】

製品名	トロメリン®V
包装	スティック：(1.5g×50包) ×6箱/段ボール スタンディングパウチ：1Kg×6袋/段ボール
希望小売価格	スティック (1.5g×50包)：648円 (税込み) スタンディングパウチ (1kg)：3,240円 (税込み)
賞味期間	製造後2年
発売日	2014年5月12日
販売目標	380百万円(2014年度)、510百万円(2015年度)、660百万円(2016年度)
商品・購入のお問い合わせ	株式会社三和化学研究所 ニュートリション事業企画部 052-951-8130



<リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社三和化学研究所 経営管理部 CSR 広報グループ TEL052-951-8130