

お茶屋がつくった  
とろみつきほうじ茶パウダー  
ご紹介

手軽に簡単♪  
本格とろみほうじ茶!



イメージキャラクター  
とろみちゃん



株式会社 お茶の土倉

## 商品概要

- ・商品名 お茶屋がつくった  
とろみつきほうじ茶パウダー
- ・規格 800g
- ・賞味期限 12ヶ月
- ・販売価格 オープン



## 商品特長

### <安心・安全>

1. 国産の茶原料を使用し、本格的な味わいです。
2. 国内の施設で多く使用されている、機能の優れたとろみ調整剤を使用。
3. 安心の道内製造で北海道の工場の一つ一つ作っています。

### <簡単・便利>

1. 一度で「簡単」「手間いらず」！溶かすだけなので手間が掛かりません。
2. 顆粒タイプでさっと溶けてダマになりにくい！水でもお湯でも大丈夫です。
3. とろみ段階1～3までを使用量に応じて「美味しく」入れられます。

北海道新聞社様  
「経済紙面」及び  
「電子版」にて、  
掲載されました！

### 介護・医療向け、とろみつき茶 土倉、粉状製品を発売

01/22 05:00



とろみつきほうじ茶パウダーで  
いれたお茶。使用量を変えれば  
とろみの強さを調節できる

茶類製造・卸道内大手の土倉（札幌）は、市場拡大が続く介護・医療分野向け商品の製造に参入した。第1弾として、飲み込む機能が衰えた人でも安心して飲めるお茶が入れられる粉状製品を発売した。まず介護施設などに業務用として売り込み、小売用商品の開発を進める。

高齢になり飲み込む機能が衰えると、水分が気管に入り肺炎を起こす恐れがある。このため介護施設では、通常のお茶にでんぷんなどでとろみを付けて飲み込みやすくしている。ただ、そうするとお茶の風味が変わる上、準備に手間がかかる。風味を損なわないとろみ材が入ったお茶の需要は大きいと土倉は判断した。

発売した「とろみつきほうじ茶パウダー」は、適量を茶わんに入れて湯や水を注ぐだけで、とろみ付きのほうじ茶になる。既に介護施設や医療機関への営業を始めており、1袋800グラム入りの業務用（オープン価格）を初年度は月100袋販売する計画だ。

今後は緑茶や玄米茶、麦茶でも同様の商品をつくる。また、小売用商品も開発し、ドラッグストアなどでの販売を目指す。土倉は「手始めに道内で販売し、ニーズが確認できたら全国展開したい」と話す。

## 使用方法

とろみつきほうじ茶のつくりかた

① スプーンでめやすの量<sup>(※)</sup>を茶碗に入れます

② 茶碗に約100mlのお水またはお湯を入れます

③ とろみがつくまでかきまぜて、出来上がり！

※とろみのめやす(スプーン)

段階1	1杯	2g
段階2	1.5杯	3g
段階3	2杯	4g



カフェインの少ない  
ほうじ茶！お薬を  
飲まれる方もご利  
用いただけます！

※写真は実際に当商品を使用したイメージです

## ポイント①

日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類2013に準じた段階付けができます

日本摂食嚥下リハビリテーション学会分類2013と当社商品の使用量の目安

	段階1	段階2	段階3
当商品の使用量目安	スプーン1杯(2g)	スプーン1杯半(3g)	スプーン2杯(4g)
とろみ度合	スプーンを傾けると流れ落ちる	スプーンを傾けるととろとろと流落ちる	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ流れにくい。
粘度(mPa・s)	50~150	150~300	300~500
LST値(mm)	36-43	32-36	30-32

## ポイント②

原料はダマになりにくい顆粒タイプで、途中での粘度の変更も可能です！

とろみ段階を間違えてしまった場合、下記の分量で別途とろみ茶(または水・お湯)を用意し、追加してよくかき混ぜてください。

	段階1に変えたい	段階2に変えたい	段階3に変えたい
段階1を		別途、とろみパウダー2.3gにお湯50mlを加えたとろみ茶	別途、とろみパウダー4.1gにお湯50mlを加えたとろみ茶
段階2を	水またはお湯を62.5ml		別途、とろみパウダー3.1gにお湯50mlを加えたとろみ茶
段階3を	水またはお湯を137.5ml	水またはお湯を46.2ml	

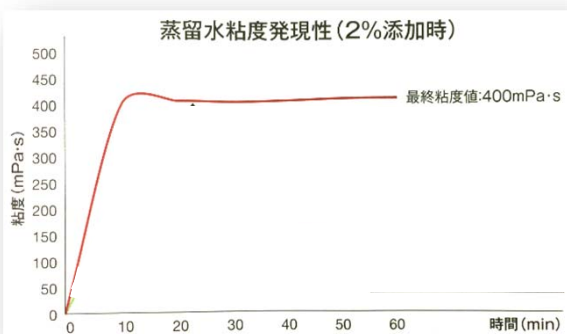
※上記はとろみ茶1杯:100mlに対し加えるとろみ茶(または水・お湯)の量となります。

※各段階変更で分離がないか、正しい粘度・LSTに変わるか、当社にて試験をおこなっております。

※上記とは異なる方法で、とろみ茶にとろみつきほうじ茶パウダーを直接添加すると、「ダマ」になる場合がありますのでご注意ください。

## ポイント③

少量で高粘度、安定した粘度の発現が特長のとろみ剤を使用しています！



**便利！**

1杯ずつでなく、まとめて大量に作っても、ダマにならず、均一のとろみ茶を作ることができます！

例:段階1を10杯分1度に作る場合  
パウダー20gに水(お湯)を1.0ℓ加える

### ◆測定条件

粘度:コープレート型回転粘度計を使用  
測定温度20℃、ずり速度50sec調整後、  
各時間帯において1分かけてずり速度50secにし、  
その回転数を維持して1分後の値  
日本摂食・嚥下リハビリテーション学会分類2013準拠

**便利！**

一度とろみがつくと粘度が長期間安定するため、とろみ茶の作り置きもOK！

※一日置くとお茶の風味が損なわれますので、出来る限りその日の内に使い切ってくださいことをお勧めします

## 商品規格

### 製品規格書

製品名	お茶屋がつくった とろみほうじ茶パウダー		製造工程	原料受入	出荷	
名称	とろみ調整剤入りお茶			↓	↑	
内容量	800g			計量	保管	
原材料名	デキストリン オリゴ糖	原料原産国	保存方法	↓	↑	
		日本、米国 他		混合	梱包	
	日本	↓		↑		
	増粘多糖類	オーストラリア、日本 他		包装	→	計量
	緑茶	日本		高温・多湿を避け、移り香にご注意 ください。		
環状オリゴ糖	日本	アレルギーの有無	なし			
pH調整剤	日本、カナダ 他	製造会社名	株式会社 土倉 TEL 011-811-5121 札幌市白石区菊水3条5丁目			
賞味期限	製造日より12ヵ月					

**茶カテキン800g当り13.8g含有 1杯(2g)で0.0346g含有**

成分表示(100gあたり)

段階1 成分表示(1杯 2gの場合)

段階2 成分表示(1杯 3gの場合)

段階3 成分表示(1杯 4gの場合)

エネルギー	355kcal	エネルギー	7.1kcal	エネルギー	10.65kcal	エネルギー	14.2kcal
たんぱく質	3.1g	たんぱく質	0.062g	たんぱく質	0.093g	たんぱく質	0.124g
脂質	0.1g	脂質	0.002g	脂質	0.003g	脂質	0.004g
炭水化物	85.7g	炭水化物	1.714g	炭水化物	2.571g	炭水化物	3.428g
ナトリウム	419mg	ナトリウム	8.38mg	ナトリウム	12.57mg	ナトリウム	16.76mg

※一般財団法人 日本食品分析センターによる試験結果

## ご使用上の注意

- ①開封後は密封して、室温で保存し直射日光と高温多湿を避け移り香に注意して、早めにご使用下さい。
- ②飲み込む力には個人差がありますので、医師、栄養士などの指導に従ってご使用下さい。
- ③粉末をそのまま食べないで下さい。
- ④お湯の温度や量により、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。  
使用前に必ずとろみの状況を確認して下さい。
- ⑤一度とろみがついた食品や飲料に本商品をさらに添加すると、「ダマ」になる場合がありますのでご注意下さい。
- ⑥本品を溶かした際にできた「ダマ」や「かたまり」は必ず取り除いて下さい。

## 株式会社土倉のご紹介

株式会社土倉は、北海道に本社・支店を構え、北海道に根付く会社として成長してまいりました。  
札幌の自社工場で、皆様の嗜好に添ったお茶づくりを続け、2014年1月に会社設立50年を迎えました。

社名 株式会社 土倉  
代表者 渡邊 浩司  
本社所在地 北海道札幌市白石区菊水3条5丁目5-18  
営業拠点 旭川店、帯広店、北見店  
設立 昭和39年1月  
資本金 5,200万円  
従業員 51名

