

20th Anniversary Since 2003



とろみ調整食品「つるりんこ」ブランドは 愛され続けて20年 おかげさまで、皆様に選ばれて売上No.1[※]

※2021年度とろみ調整区分/シード・プランニング調べ

発売当初から大切にしているのは、

飲み込みにくと感じる方が“安心して”、“おいしく”、
飲料や食品を召し上がって頂くこと

そのためにこだわり続けたのは飲み込みやすいつるりとした物性と
飲料や食品本来の風味や色調を損なわないこと、そして使い勝手の良さ。

加齢や疾患によって好きな物を“おいしく”食べたり、飲んだりすることを諦めないために、
そして医療・介護スタッフの皆様が少しでも使いやすいように、
ラインアップを増やしながらかこまで歩いてくることができました。

これからも患者様一人ひとりのQOL向上を目指し、“安心”と“おいしさ”を提供して参ります。

つるりんこ発売20年のあゆみ ～食べる喜びをお届けするために～

2003
年

「つるりんこ」発売

口から食べることをサポートするため、「飲み込みやすさ」「見た目の透明感」「使い勝手の良さ」にこだわったとろみ調整食品

2005
年

「つるりんこQuickly」発売

従来のつるりんこに比べて、より素早くとろみをつけることができ、汎用性の高い製品



2007
年

「つるりんこ牛乳・流動食用」発売

一般的にとろみがつきにくいとされている牛乳や流動食に特化し、素早く、飲み込みやすいとろみをつけることができる製品



2010
年

「つるりんこPowerful」発売

つるりんこQuicklyの品質そのままに、より少量でとろみをつけることができる製品



2020
年

「つるりんこQuickly」

特別用途食品えん下困難者用食品
とろみ調整用食品第一号として表示許可を取得



2022
年

「つるりんこシュワシュワ」発売

従来品では難しかった炭酸飲料本来の風味やシュワシュワ感を残すことにこだわった、炭酸飲料のとろみ付けに特化した史上初*の製品 ※クリニコ調べ



県立広島大学 地域創生学部 栢下 淳 教授 コメント

嚥下機能の低下に対する代償的アプローチとして水分へのとろみ付けが有用とされ、とろみ調整食品が開発・上市され始めたのは1990年代です。とろみ調整食品でとろみをつけることによる課題は、味や香りの劣化です。また、塩分や油分が多いと、とろみ調整食品の種類によっては多量に必要となる場合やとろみがつくのに時間を要する

場合があります。このため素材に合ったとろみ調整食品の選択が必要です。特別用途食品えん下困難者用食品「とろみ調整用食品」の表示のついているものは、一定の性能要件を満たしていますので、製品選択の参考になります。「つるりんこ」は発売から20年もの間、多くの病院や施設で親しまれており、溶解性に優れ、一部の飲料に特化した製品を取り揃えていることも非常に興味深い点です。対象者の機能に合った“おいしい”とろみつき飲料の提供を心掛けましょう。

クリニコ
物性調整食品
シリーズの
詳細は
こちらから



森永乳業グループ病態栄養部門
株式会社クリニコ

〒153-0063 東京都目黒区目黒4-4-22
ホームページ <https://www.clinico.co.jp>
☎0120-52-0050