

凍結合浸専用調味料 TORON

ご注文の際は、下記の確認事項にご同意の上、お申し込みください。

凍結合浸専用調味料 TORON（以下、本品と称す）の利用に関する確認事項

1. (有)クリスターコーポレーション（以下、ク社と称す）が監修発行した使用法・使用上の注意を遵守してください。
2. 凍結合浸法は広島県が保有する特許技術です。この技術の利用にあたっては、県と個別契約が必要ですが、ク社の本品をご購入いただいたユーザー様は無償でこの技術をご利用いただけます。
3. 本品記載の賞味期限は、本品使用を条件とする凍結合浸法に係る広島県保有特許の実施許諾有効期限と同一です。
4. 本品は、嚥下障害者用の食事を提供するための調味料ではありません。
5. 凍結合浸調理に必要な設備機材を用い、喫食者の状態を勘案した適切な調理（製造）及び品質管理を行ってください。
6. 本品を用いて作った食材の利用にあたっては、必要に応じた食事指導や補助体制の下で、調理者と食事提供者が責任を持って食事の安全に留意してください。
7. 特許権者からの本品の利用状況の確認要請があった場合は、ご協力をお願いします。
8. 国内の病院・介護施設・飲食店等での施設内提供以外の目的で使用する場合は、ク社と別途契約を要することに同意します。
9. 弊社独自特許技術「酵素拡散法」（特許 No. 6052654）のご利用の場合も上記に準拠するものとします。

R3年中旬より TORON 名が変わります。VgTORON3⇒VgTORON、MeTORON2⇒MeTORON（効能は変わりません）

注文書

注文日： 年 月 日

有限会社クリスターコーポレーション宛（FAX:084-959-6672）

凍結合浸専用調味料 TORON の利用に関する確認事項に同意の上、下記商品を注文します。

品名	税込単価	ご注文数	金額(円)
肉・魚介類用 MeTORON（ミーとろん） 500g	¥16,200		
野菜用 VgTORON（ベジとろん） 500g	¥16,200		
緑色野菜用 VgTORON G（ベジとろんグリーン） 500g	¥16,200		
肉・魚介類用 MeTORON ミニ（ミーとろんミニ） 90g	¥3,780		
野菜用 VgTORON ミニ（ベジとろんミニ） 90g	¥3,780		
緑色野菜用 VgTORON Gミニ（ベジとろんグリーンミニ） 90g	¥3,780		
国内送料無料(※)【郵便又は宅配便でお届けします】		税込合計金額⇒	
お支払方法 右の何れかに☑	<input type="checkbox"/> 代引 【税込購入金額が5千円未満の場合は代引手数料¥330(税込)を申し受けます。】 <input type="checkbox"/> 都度振込 【商品到着後10日以内に指定銀行へお振込みください。】 <input type="checkbox"/> 掛け払い 【法人様限定です。右にお支払日をご記入ください。】 月末締切翌月 日振込		

(※) 離島などは、別途中継料が必要な場合があります。

ご注文主欄（※印は必須）

※所在地 【お届け先】	〒		
※社名		※ 発注担当者	役職：
※代表者			氏名：
※TEL		メールアドレス	
※FAX		URL	
※業種		※ 調理責任者	所属：
※ご利用場所			氏名：
調理形態	☑を⇒ <input type="checkbox"/> 直営 <input type="checkbox"/> 委託(会社名：)		
使用中の 真空包装機	メーカー 機種名	ク社返信欄(出荷日・お届け日・便名のご連絡)	
※介護食製造数	1日当たり 咀嚼困難食() 嚥下食()		

日本の介護食を変え、食のバリアフリー化を実現する

凍結含浸専用調味料 TORON【とろん】の導入をご検討されている皆様へ

見た目はそのまま、歯茎や舌で簡単につぶせるほど軟らかい食材をつくることのできる最新の介護食調理技術「凍結含浸法（とうけつがんしんほう）」（以下本技術と称します）は、広島県が所有する特許技術です。

その為本技術を利用するには、通常は広島県と利用契約を締結し、契約一時金やロイヤリティの支払及び広島県食品工業技術センターでの技術講習受講が必要ですが、弊社の凍結含浸専用調味料 TORON【とろん】（以下本品と称します。とろんには野菜用のベジとろんと肉・魚介類のミーとろんがあります。）を利用すれば、どなたでも凍結含浸調理ができます。

但し、国内の病院・介護施設・飲食店での施設内提供以外の目的（例えば、食品メーカー等による加工食品製造・販売、輸出等）でご利用の場合は別途契約が必要です。詳しく(有)クリスターコーポレーション（TEL：084-959-6671）までお問い合わせください。

本品のご注文は、必ず下記の「凍結含浸専用調味料の利用に関する確認事項」にご同意の上、裏面の確認事項付注文書にてお申し込みください。

TORON ご購入者様は、弊社独自特許技術「酵素拡散法」もご利用いただけます。

酵素拡散法とは、真空包装機がなくても冷凍冷蔵庫があればやわらか食がつけれる弊社特許技術です。

詳しくは、弊社までお問い合わせください。

凍結含浸専用調味料（以下、本品と称す）の利用に関する確認事項

1. (有)クリスターコーポレーション(以下、ク社と称す)が監修発行した使用法・使用上の注意を遵守してください。
2. 凍結含浸法は広島県が保有する特許技術です。この技術の利用にあたっては、県と個別契約が必要ですが、ク社の本品をご購入いただいたユーザー様は無償でこの技術をご利用いただけます。
3. 本品記載の賞味期限は、本品使用を条件とする凍結含浸法に係る広島県保有特許の実施許諾有効期限と同一です。
4. 本品は、嚥下障害者用の食事を提供するための調味料ではありません。
5. 凍結含浸調理に必要な設備機材を用い、喫食者の状態を勘案した適切な調理（製造）及び品質管理を行ってください。
6. 本品を用いて作った食材の利用にあたっては、必要に応じた食事指導や補助体制の下で、調理者と食事提供者が責任を持って食事の安全に留意してください。
7. 特許権者からの本品の利用状況の確認要請があった場合は、ご協力をお願いします。
8. 国内の病院・介護施設・飲食店等での施設内提供以外の目的で使用する場合は、ク社と別途契約を要することに同意します。
9. 弊社独自特許技術「酵素拡散法」（特許 No. 6052654）のご利用の場合も上記に準拠するものとします。

ご不明な点がございましたら、弊社までお問い合わせください。

凍結含浸専用調味料とろんについては、弊社ホームページ

<https://www.christar.jp>

をご覧ください。

TORON 発売元

 クリスターコーポレーション

〒720-0076 広島県福山市本庄町中 1-33-23

TEL 084-959-6671 FAX 084-959-6672 メール info@christar.jp