カルシウムは牛乳の3倍※
# 歯ぐきでつぶせる！
※牛乳:「五訂増補日本食品標準成分表　普通牛乳」より

Good!もっと!ずっと!
まごころキッチン
まごころキッチンは、毎日のお食事に健康と楽しい食生活をサポートします。

食べやすい、
やわらかソーセージ。
お肉や魚の風味を生かした
4種類の味わいを楽しめます。

やわらか食感
# ニューソーセージ

白身魚

チキン

サーモン入り

ポーク

## 特　徴

- 歯ぐきでつぶせる、やわらかい食感に仕上げています。
- カルシウムが豊富なソーセージです。
  1/2本で1日に必要なカルシウムの約47%を摂取できます。
- 焼いて、蒸して、揚げて、そのままで、
  いろいろなお料理の素材として使えます。

歯ぐきでつぶせる　形が残る　下処理いらずで使いやすい

# やわらかい！見た目が良い！簡単便利！

**ニューソーセージはおいしい献立づくりを応援します。**

## 切ってそのまま

切ってそのまま！
冷奴のように
醤油やタレをかければ
夏にも食べやすい
一品の出来上がりです。

- 生姜醤油かけ
- 青じそドレッシングかけ
- マリネドレッシングかけ

## 汁物に添えて

汁物に加えるだけ！
椀だねとしてだけでなく、
肉や魚の替わりに使用できます。
型抜きすると、
より華やかです。

- カレーライス
- クリームシチュー
- つみれ汁（ちぎって加える）

## 野菜と和えて

茹でた野菜と和えるだけ！
野菜たっぷりで、
タンパク質も一緒に摂れる
一品が出来上がります。

- ポテトサラダ
- キャベツと中華ドレッシング
- 旬の野菜とマヨネーズ

## あんをかけて

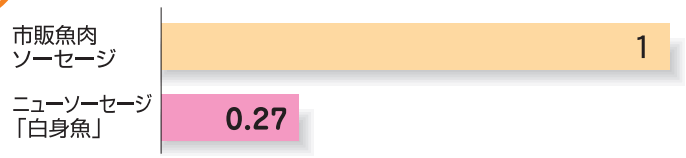
‘あん’をかけるだけ！
旬の野菜を添えたり、
あんに変化をつけて
様々な献立にご利用下さい。

- 甘酢あんかけ
- 和風くずあんかけ
- 中華あんかけ

## 一般の魚肉ソーセージとの比較です！

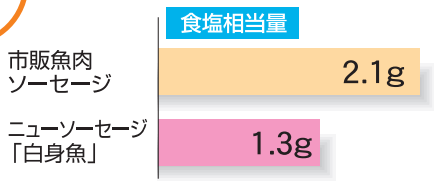
### 固さの比較

フードチェッカーで固さを調べ、市販魚肉ソーセージの固さを1とした場合、ニューソーセージ白身魚はやわらかく、約1／4です。（当社分析）



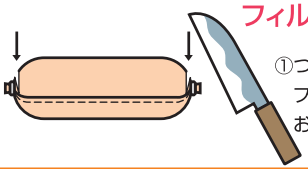

### 食塩相当量の比較

ニューソーセージは、一般の魚肉ソーセージと比較して、塩分は約1／2です。（100g当たり）

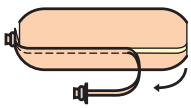



魚肉ソーセージ：「五訂増補日本食品標準成分表」／ニューソーセージ：当社分析

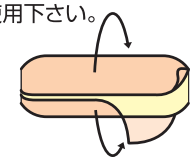
### フィルムの上手なむき方　●お好みの大きさに切って、各種お料理に幅広くご使用下さい。



①つなぎ目を残して、フィルムの端を包丁でお切り下さい。



②切ったところを、つなぎ目に沿ってそのまま引き下げて下さい。



③両面からフィルムをむいて下さい。

■名　　称　そうざい（ニューソーセージ）
■原材料名　白身魚：魚肉（たら）、結着材料（ゼラチン、植物性たん白、でん粉、卵白、グルコマンナン）、植物油脂、コラーゲンペプチド、脱脂粉乳、食塩、砂糖、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス、加工デンプン、炭酸カルシウム、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（エリソルビン酸Na）、香辛料抽出物、くん液、（原材料の一部に小麦を含む）
サーモン入り：魚肉（たら、さけ）、結着材料（ゼラチン、植物性たん白、でん粉、卵白、グルコマンナン）、植物油脂、コラーゲンペプチド、脱脂粉乳、食塩、砂糖、鮭エキス、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス、加工デンプン、炭酸カルシウム、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（エリソルビン酸Na）、コチニール色素、香辛料抽出物、くん液、（原材料の一部に小麦を含む）
チキン：鶏肉、結着材料（ゼラチン、植物性たん白、でん粉、卵白、グルコマンナン）、植物油脂、コラーゲンペプチド、脱脂粉乳、食塩、砂糖、ブイヨン、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス、加工デンプン、炭酸カルシウム、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（エリソルビン酸Na）、香辛料抽出物、（原材料の一部に小麦を含む）
ポーク：豚肉、結着材料（ゼラチン、植物性たん白、でん粉、卵白、グルコマンナン）、植物油脂、コラーゲンペプチド、脱脂粉乳、食塩、砂糖、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス、加工デンプン、炭酸カルシウム、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（エリソルビン酸Na）、香辛料抽出物、（原材料の一部に小麦を含む）
■殺菌方法　120℃　4分間加熱　■内容量　200g　■賞味期間　製造日より180日　■保存方法　直射日光を避け常温または冷所で保存して下さい。
■使用上の注意　内装フィルムのままレンジで温めないで下さい。開封後はなるべく早くお召し上がり下さい。　■荷姿　200g×20本／ケース
■栄養成分表（100g当たり）

| | エネルギー(kcal) | たんぱく質(g) | 脂質(g) | 炭水化物(g) | ナトリウム(mg) | カリウム(mg) | カルシウム(mg) | リン(mg) | 鉄(mg) | 食塩相当量(g) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 白身魚 | 145 | 9.8 | 8.1 | 8.1 | 530 | 37 | 330 | 77 | 0.4 | 1.3 |
| サーモン入り | 145 | 10.4 | 8.1 | 7.6 | 560 | 74 | 330 | 96 | 0.5 | 1.4 |
| チキン | 150 | 12.4 | 8.4 | 6.1 | 420 | 120 | 330 | 130 | 0.7 | 1.1 |
| ポーク | 179 | 10.9 | 12.1 | 6.5 | 450 | 79 | 330 | 100 | 0.4 | 1.1 |

販売者　厚生労働省、農林水産省認可
**全国病院用食材卸売業協同組合**
〒101-0051　東京都千代田区神田神保町1-39大出ビル2F　☎03-3219-7471

製造者
**林兼産業株式会社**
〒750-8608　山口県下関市大和町2-4-8　☎0120-158-608

お問い合わせ･ご注文は

お気付きの点は「林兼産業（株）お客様サービスセンター」宛ご連絡下さい。☎0120-158-608