



ぐっともっと笑顔をずっと
まごころ♡
キッチン

ふんわりやわらかい小さな小さな肉だんご
焼く・煮る・茹でる等様々なお料理に

要冷凍

ちっちゃな肉だんご



チキン



高たんぱく質

エビ入り



Point ①

素材の風味を大切に
仕上げました

Point ②

和・洋・中
幅広い料理に利用できます

Point ③

温めるだけの簡単調理！
人手が足りない時や
忙しい朝食時に

ちっちな肉だんご

かんたんレシピ

そばろあんかけ



〈作り方〉

- ①肉だんごと粗みじん切りにした玉ねぎを炒める。
- ②カボチャを食べやすい大きさに切り、加熱して柔らかくする。
- ③あんを作り、お皿に盛った①と②にかける。

卵スープ



〈作り方〉

- ①肉だんごを調味したスープで煮る。
- ②レタスは小さく切り、トマトは湯むきして小さく切り、①に加える。
- ③溶き卵を回し入れて仕上げる。

カレーライス



〈作り方〉

- ①野菜を食べやすい大きさに切り、油で炒める。
- ②①に水と肉だんごを加え、やわらかく煮る。
- ③カレールウを加え仕上げる。

甘酢あんかけ



〈作り方〉

- ①肉だんごを調味したスープで煮る。
- ②野菜を食べやすい大きさに切り、油でさっと揚げる。
- ③甘酢あんを作り、①と②を絡める。

＜チキン＞

しっかりとしたチキンの風味が
和風あんやカレー等に良く合います

- 名称:食肉製品(ミートボール(チキン))
- 原材料名:
鶏肉(国産)、つなぎ(パン粉、ゼラチン)、オニオンソテー、食塩、(一部に小麦・鶏肉・ゼラチンを含む)

■栄養成分表示(100g当たり) この表示値は、目安です。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物
116kcal	14g	4g	8g
食塩相当量	カリウム	リン	
0.3g	107mg	101mg	

＜エビ入り＞

臭味のないエビの風味が
甘酢あんやスープ等に良く合います

- 名称:冷凍フィッシュボール
- 原材料名:魚肉(たら(日本)、えび(ベトナム))、植物油脂、卵白、でん粉、食塩、砂糖／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、パプリカ色素、(一部にえび・小麦・卵を含む)

■栄養成分表示(100g当たり) この表示値は、目安です。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物
176kcal	7g	15g	5g
食塩相当量	カリウム	リン	
0.7g	13mg	10mg	

要冷凍

- 入数:1kg×8袋／ケース
 - 賞味期間:1年間
 - 保存方法:＜チキン＞-15℃以下で保存して下さい。＜エビ入り＞-18℃以下で保存して下さい。
 - 加熱調理の必要性:加熱してお召上がり下さい。
 - 加熱方法:スチームコンベクション(スチームモード100℃)または蒸し器で6分を目安に加熱して下さい。
- ※一度解けたものを再び凍らせると、味、品質、鮮度が落ちますのでご注意ください。
※高温での調理ですので、やけどや加熱された商品の取扱いには、十分ご注意ください。
※噛む力、飲み込む力には個人差がありますので、必要に応じて喫食時には介護者が付き添う等十分注意してお召上がり下さい。

販売者:  林兼産業株式会社 取扱店:

〒750-8608 山口県下関市大和町二丁目4番8号