



高齢者ソフト食 調理素材

ソフミート

sofmeat

歯ぐきで
つぶせる

歯ぐきでつぶせる ソフミート

きざみ食 に対応できる ソフミートシリーズ

選べる7種類



生タイプの素材でいろいろな
ソフト食メニューが簡単！



ソフミートを使用することで
常食と変わらない見た目に仕上がります

調理例：焼肉

使い方の手順 いろいろな形に成形して使える！切って使える！

オススメ

本物のような仕上がり！「解凍する」使い方

1. 袋ごと解凍し、袋の端をカットする

※解凍時間の目安：冷蔵庫6時間or流水30分間

2. 好きな形に整える

●つみれ

沸騰した湯(調味した汁)に絞り出し袋の要領で中身を搾り出し、一口大に箸で切りながら落とします。



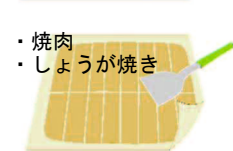
●塊・厚切り

搾り出し袋の要領でチキンレッグやロース肉、ヒレ肉などの形に搾り出します。ヘラなどで形を整えます。



●薄切り

絞り出してヘラで薄く延ばします。一枚の大きくなるようにヘラで筋目を入れておきます。



つみれ汁



ローストチキン



焼肉



3. 中心まで十分に加熱する

スチームコンベクションや蒸し器で中心まで加熱します

＜スチコン＞



スチームモード95℃

＜蒸し器＞



中火

- 焼き目を付ける際は、蒸した後に軽く焼くして下さい。
- 加熱時間は条件によって異なりますので、中心部まで十分に加熱されていることを必ず確認して下さい。

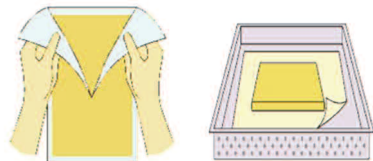
※薄く延ばす場合は、底が平らなヘラが使いやすく便利です。

かんたん

もつと簡単！「凍ったまま蒸す」使い方

1. 凍ったまま袋から出す

凍ったままのソフミートを袋から取り出します



(中身をクッキングシート等に乗せて下さい)

2. 中心まで十分に加熱する

スチームコンベクションや蒸し器で中心まで加熱します

<スチコン>



スチームモード 95℃ 25分間

<蒸し器>



中火で25分間

●加熱時間は条件によって異なりますので、中心部まで十分に加熱されていることを必ず確認して下さい。

3. 好きな大きさに切る

●厚切り

- ・とんかつ
- ・チキン南蛮
- ・ステーキ

6つ切や8つ切に切ると...



とんかつ 厚切り

●サイコロ状

- ・カレー
- ・シチュー
- ・酢豚

さいの目状に切ると...



石狩鍋 サイコロ肉

●削ぎ切り

- ・魚の切り身風
- ・さしみ風

斜めに削ぎ切りすると...



さんまの塩焼き 削ぎ切り

- ・寿司ネタ風

4分割に切り、削ぎ切りすると...



お寿司 削ぎ切り

●名称／ソフミートとり・ぶた・牛：(冷凍食品)肉加工品

ソフミート白身魚(たら)・青魚(さんま)・さけ・青魚(さば)：(冷凍食品)魚肉加工品

●内容量／500g ●荷姿／500g×24袋 ●賞味期間／製造後12ヵ月

●原材料名／

- ソフミートとり：鶏肉(国産)、植物油、鶏卵、でん粉、卵白、コラーゲンペプチド、玉ねぎエキス、粉末状大豆たん白、砂糖、しょう油、香辛料、食塩／加工デンプン、酢酸Na、酸化防止剤(V. C、V. E)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)
- ソフミートぶた：豚肉(輸入)、植物油、鶏卵、でん粉、粉末状大豆たん白、玉ねぎエキス、卵白、コラーゲンペプチド、砂糖、しょう油、醸造調味料、香辛料、食塩／加工デンプン、酢酸Na、酸化防止剤(V. C、V. E)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)
- ソフミート牛：牛肉(輸入)、植物油、鶏卵、でん粉、卵白、玉ねぎエキス、粉末状大豆たん白、コラーゲンペプチド、酵母エキス、香辛料、砂糖、ビーフ香味調味料、食塩／加工デンプン、酢酸Na、酸化防止剤(V. C、V. E)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)
- ソフミート白身魚(たら)：魚肉(たら)(国産)、植物油、鶏卵、コラーゲンペプチド、還元難消化性デキストリン、卵白、ゼラチン、粉末状大豆たん白、魚介エキス、乳たん白／加工デンプン、骨末焼成カルシウム、酢酸Na、酸化防止剤(V. E、V. C)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)
- ソフミート青魚(さんま)：魚肉(さんま)(国産)、植物油、鶏卵、コラーゲンペプチド、粉末状植物性たん白、しょう油、卵白、乳たん白／加工デンプン、骨末焼成カルシウム、酢酸Na、酸化防止剤(V. E、V. C)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)
- ソフミートさけ：魚肉(さけ)(国産)、植物油、鶏卵、コラーゲンペプチド、還元難消化性デキストリン、さけエキス、卵白、ゼラチン、粉末状大豆たん白、乳たん白／加工デンプン、骨末焼成カルシウム、酢酸Na、着色料(紅麹、クチナシ)、酸化防止剤(V. E、V. C)、pH調整剤、(一部に卵・乳成分・さけ・大豆・ゼラチンを含む)
- ソフミート青魚(さば)：魚肉(さば)(国産)、植物油、鶏卵、魚介エキス、コラーゲンペプチド、還元難消化性デキストリン、ゼラチン、卵白、粉末状大豆たん白、食塩、乳たん白／加工デンプン、骨末焼成カルシウム、酢酸Na、酸化防止剤(V. E、V. C)、pH調整剤、(一部に卵・乳成分・さば・大豆・ゼラチンを含む)

●保存方法／-18℃以下で保存して下さい。●加熱処理の必要性／中心部まで十分に加熱してお召し上がり下さい。

※ご使用前に冷蔵庫または流水にて解凍したものは、お早めにお使い下さい。いったん解凍したものは再凍結せずに、使い切して下さい。

※焼いたり揚げたりすると、まわりが少し固くなりますのでご注意下さい(焼く場合はなるべく弱火で焦がさないようにするとふっくら仕上がります)。

※強火で長時間煮込むと、煮崩れすることがありますのでご注意下さい。

※噛む力、飲みこ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など十分注意してお召し上がり下さい。

※肉製品は、解凍時に離水、変色が見られることがあります。肉の特性のため品質に問題はありませんが、袋ごと軽く揉んでからご使用下さい。

※魚製品は、解凍時に離水が見られることがあります。肉の特性のため品質に問題はありませんが、袋ごと軽く揉んでからご使用下さい。

※魚製品中の黒または茶色のはんてんは、原料に使用しております魚の皮や身由来のもので異物ではありません。

この表示値は、目安です。

●栄養成分表示(100g当たり)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	カリウム	リン
ソフミートとり	244kcal	12g	18g	8g	0.5g	139mg	79mg
ソフミートぶた	231kcal	12g	17g	9g	0.7g	120mg	85mg
ソフミート 牛	209kcal	12g	14g	9g	0.8g	135mg	95mg

●栄養成分表示(100g当たり)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	カルシウム	カリウム	リン
ソフミート白身魚（たら）	287kcal	12g	21g	13g	0.6g	125mg	37mg	126mg
ソフミート青魚（さんま）	310kcal	13g	24g	9g	0.8g	125mg	92mg	122mg
ソフミートさけ	274kcal	12g	21g	10g	0.8g	125mg	57mg	113mg
ソフミート青魚（さば）	285kcal	12g	22g	10g	1.0g	125mg	77mg	116mg

販売者



林兼産業株式会社

〒750-8608 山口県下関市大和町2-4-8

ソフミートの美味しいレシピ満載！『まごころキッチンサイト』

URL <http://www.hayashikane.co.jp/mk-club/>



高齢者ソフト食 調理素材
ソフミート softmeat

ソフト

舌で
つぶせる

舌でつぶせる

ソフミートソフト

びっくり!!!

ミキサー固形食

に対応できる
ソフミートシリーズ

選べる3種類



牛



とり



ぶた



ソフミートソフトを使用することで
常食と変わらない見た目に仕上がります

調理例：煮込みハンバーグ

- 名称／ソフミート（ソフト牛）・（ソフトとり）・（ソフトぶた）：（冷凍食品）肉加工品 ●内容量／500g
●荷姿／500g×24袋 ●賞味期間／製造後12ヵ月
●原材料名／ソフミート（ソフト牛）：牛肉（輸入）、植物油、鶏卵、でん粉、粉末状大豆たん白、コラーゲンペプチド、玉ねぎエキス、卵白、砂糖、酵母エキス、香辛料、ビーフ香味調味料、食塩／加工デンプン、酢酸Na、酸化防止剤（V.C.、V.E）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む）
ソフミート（ソフトとり）：鶏肉（国産）、植物油、鶏卵、でん粉、コラーゲンペプチド、粉末状大豆たん白、玉ねぎエキス、卵白、砂糖、しょう油、香辛料、食塩／加工デンプン、酢酸Na、酸化防止剤（V.C.、V.E）、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む）
ソフミート（ソフトぶた）：豚肉（輸入）、植物油、鶏卵、でん粉、粉末状大豆たん白、コラーゲンペプチド、卵白、玉ねぎエキス、砂糖、しょう油、香辛料、醸造調味料、食塩／加工デンプン、酢酸Na、酸化防止剤（V.C.、V.E）、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・大豆・豚肉・ゼラチンを含む）

●保存方法／-18℃以下で保存して下さい。 ●加熱処理の必要性／中心部まで十分に加熱してお召し上がり下さい。

※ご使用前に冷蔵庫または流水にて解凍したものは、お早めにお使い下さい。いったん解凍したものは再凍結せずに、使い切ってください。
※焼いたり揚げたりすると、まわりが少し固くなりますのでご注意ください（焼く場合はなるべく弱火で焦がさないようにするとふくらみ仕上がります）。
※強火で長時間煮込むと、煮崩れすることがありますのでご注意ください。
※噛む力、飲みこ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など十分注意してお召し上がり下さい。
※解凍時に離水、変色が見られることがあります。肉の特性のため品質に問題はありますが、袋ごと軽く揉んでからご使用下さい。

「推定値」

●栄養成分表示(100g当たり)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	カリウム	リン
ソフミート(ソフト牛)	260kcal	12g	20g	8g	0.7g	126mg	84mg
ソフミート(ソフトとり)	284kcal	12g	23g	7g	0.6g	122mg	89mg
ソフミート(ソフトぶた)	268kcal	12g	21g	7g	0.6g	107mg	90mg

歯ぐきでつぶせる タイプならこちら！

ソフミート

好評発売中

きざみ食 に対応できる
ソフミートシリーズ

お肉シリーズ3種 ●牛 ●とり ●ぶた
お魚シリーズ4種 ●白身魚（たら） ●青魚（さんま） ●さけ ●青魚（さば）



販売者 **林兼産業株式会社** 〒750-8608 山口県下関市大和町2-4-8