

高齢者ソフト食 調理素材

ぐっぐっ笑顔をずっと



# ソフトミート

softmeat

歯ぐきで  
つぶせる

歯ぐきでつぶせる ソフトミート

きざみ食 に対応できる  
ソフトミートシリーズ

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!



ソフト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

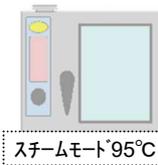
絞出し袋でヘラで薄く延ばします。一枚の大きくなるようにヘラで筋目を入れておきます。



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°C

<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。

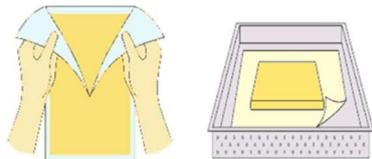
※薄く延ばす場合は、底が平らならが使いやすく便利です。

カンタン

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

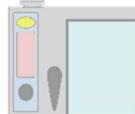


(中身をッキングシート等に乗せて下さい)

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...



●サイコロ状

- ・カレー
- ・シチュー
- ・酢豚

さいの目状に切ると...



●削ぎ切り

- ・魚の切り身風
- ・ささみ風

斜めに削ぎ切りすると...



- ・寿司ネタ風

4分割に切り、削ぎ切りすると...



●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)・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)、植物油脂、オニオンソテー、鶏卵、でん粉、ゼラチン、卵白、粉末状大豆たん白、チキンエキス、コラーゲンペプチド、しょう油、砂糖、香辛料、食塩、玉ねぎエキス、酵母エキス/加工デンプン、増粘多糖類、酢酸Na、酸化防止剤(V.C、V.E)、(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)、植物油脂、オニオンソテー、鶏卵、でん粉、卵白、粉末状大豆たん白、ゼラチン、ポークパウダー、コラーゲンペプチド、しょう油、砂糖、香辛料、食塩、玉ねぎエキス、酵母エキス/加工デンプン、増粘多糖類、酸化防止剤(V.C、V.E)、(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)、植物油脂、オニオンソテー、鶏卵、でん粉、卵白、粉末状大豆たん白、ゼラチン、しょう油、砂糖、ビーフ香味調味料、香辛料、食塩、玉ねぎエキス、酵母エキス/加工デンプン、増粘多糖類、酢酸Na、酸化防止剤(V.C、V.E)、調味料(アミノ酸)、(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) : 植物油脂(国内製造)、魚肉(たら)、鶏卵、粉末状大豆たん白、卵白、コラーゲンペプチド、ゼラチン、魚介エキス(魚介類)、でん粉、乳たん白、食塩/加工デンプン、安定剤(メチルセルロース)、増粘多糖類、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・魚介エキス(魚介類)を含む)
- ソフミートさけ : 魚肉(さけ)(国産)、植物油脂、鶏卵、粉末状大豆たん白、卵白、さけエキス、ゼラチン、でん粉、コラーゲンペプチド、乳たん白、食塩/加工デンプン、安定剤(メチルセルロース)、着色料(紅麹、カロチノイド)、増粘多糖類、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)、植物油脂、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っくら仕上がります)。

※強火で長時間煮込むと、煮崩れ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	228kcal	12g	17g	8g	0.5g	174mg	98mg
ソフミートぶた	227kcal	12g	16g	8g	0.5g	149mg	85mg
ソフミート牛	210kcal	12g	15g	8g	0.5g	173mg	92mg
ソフミート白身魚(たら)	293kcal	12g	24g	7g	0.5g	33mg	55mg
ソフミートさけ	285kcal	12g	23g	7g	0.8g	85mg	66mg
ソフミート青魚(さば)	285kcal	12g	22g	10g	1.0g	77mg	116mg

※本紙に記載の原材料名・栄養成分表示は2024年12月時点のものです。

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/>