



高齢者ソフト食 リフミート sofmeat

小判型

そのまま料理に
加えるだけ！
ラク ラク



歯ぐきでつぶせる

- ソフト食の食感に仕上げた調理品(とり・ぶた)
- 調理簡単！手間要らずの便利なソフト食
- 色々な料理に応用！使いやすい形態



使い方

冷凍のまま蒸す・焼く・煮る等、
中心まで加熱調理をします。
※揚げ物にするときは、一度蒸してから
衣等を付けてご使用下さい。

(小判型1個約20g)

- 名称／ソフミート(とり)スライス小判：(冷凍食品)鶏肉加工品 ソフミート(ぶた)スライス小判：(冷凍食品)豚肉加工品
- 賞味期限／製造後 12 カ月
- 原材料名／ソフミート(とり)スライス小判：鶏肉(国産)、オニオンソテー、豚脂肪(国産)、菜種油、鶏卵、でん粉、しょう油、発酵調味料、香辛料、食塩／酢酸Na、増粘多糖類、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
- ソフミート(ぶた)スライス小判：豚肉、オニオンソテー、菜種油、鶏卵、豚脂肪、でん粉、しょう油、食塩、香辛料／酢酸Na、増粘多糖類、(一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む)
- 保存方法／-18°C以下で保存して下さい。
- 加熱調理の必要性／加熱してお召し上がり下さい。
- ※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、煮崩れがあるのでご注意下さい。
- ※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等十分注意してお召し上がり下さい。
- 使用方法／開封してクッキングシート等に並べ、蒸し器やスチームコンベクションオーブンで5分程度蒸してからご使用下さい。

●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)スライス小判	232kcal	9g	20g	5g	0.7g	170mg	110mg
ソフミート(ぶた)スライス小判	231kcal	9g	20g	5g	0.8g	140mg	92mg

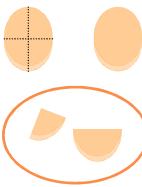
「推定値」

■使い方の手順

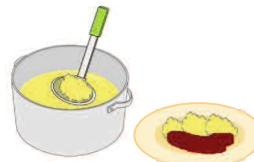
1 冷凍のまま蒸す 2 お好みの形に切る 3 調味する



開封して凍ったままクッキングシートに並べ5分程度蒸す



料理に合わせて、1/2や1/4斜め切り等お好みの形に切る



たれをかける、煮る、衣をつけて揚げる等、調味する

●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。

ソフミート のアレンジレシピ



切らずにそのまま

■ハンバーグ

- 冷凍のまま蒸す。
または蒸し焼きにする。
- お好みのソースをかけて出来上がり。



1/2サイズに

■照り焼き

- 冷凍のまま蒸す。
または蒸し焼きにする。
- 照り焼きのタレにからめ、
1/2にカットして出来上がり。



削ぎ切りに

細切りに

いろいろな料理に応用
切り方を変えて…

■チキン南蛮

- 冷凍のまま蒸す。
- ソフミートに小麦粉、溶き卵を付けて揚げる。
- 甘酢にからめ、1/2にカットし、タルタルソースを添えて出来上がり。



■蒸し鶏サラダ

- 冷凍のまま蒸す。
1/2に削ぎ切りにする。
- 軟らかくした野菜と一緒に盛り付け、ドレッシングをかけて出来上がり。



■チンジヤオロース

- 冷凍のまま蒸す。
細切りにする。
- 軟らかくした野菜と合わせ、タレにからめて出来上がり。



■酢豚

- 冷凍のまま蒸す。
- ソフミートを1/4にカットして片栗粉を付けて揚げる。
- 軟らかくした野菜と合わせ、タレにからめて出来上がり。



※ソフミートを使用することで、本来の料理のような見た目に仕上がります。

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

●豚肉の原料原産地や、お気付きの点は「林兼産業株式会社 お客様サービスセンター」宛ご連絡下さい。

0120-158-608

2019.4