



高齢者ソフト食

ソフミート

softmeat

スライス
小判

そのまま料理に
加えるだけ！
ワクワク



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



- 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ヶ月 ●荷姿/600g(30個)×15袋
 - 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(国内製造)、豚脂肪(国産)、植物油、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(輸入)、オニオンソテー、植物油、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℃以下で保存して下さい。 ●加熱調理の必要性/加熱の必要はありません。
- ※一度解凍した製品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等十分注意してお召し上がり下さい。
 ●お召し上がり方/自然解凍してそのままお召し上がりになれますが、加熱調理するとよりおいしくお召し上がりいただけます。
 【自然解凍の場合】凍ったままの商品を清潔なお箸を使って取り出して容器に入れ、常温(20℃)で1時間30分を目安に解凍して下さい。
 解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
 【加熱調理の場合】凍ったままの商品を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分程蒸して下さい。

●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 解凍する

自然解凍の場合

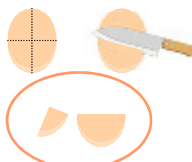
 常温(20℃):1時間30分を目安に解凍する

1 冷凍のまま蒸す

加熱調理の場合

 凍ったままクッキングシート等に並べ5分程蒸す

2 お好みの形に切る


 料理に合わせて、1/2や1/4斜め切り等好みの形に切る

3 調味する


 たれをかける、煮る、衣をつけて揚げる等、調味する

ソフミート^{スライス}小判のアレンジレシピ

切らずにそのまま

■ハンバーグ

1. 自然解凍する。
または冷凍のまま蒸す。
2. 軽く焼き、お好みのソースをかけて出来上がり。



■揚げだし鶏

1. 自然解凍する。
または冷凍のまま蒸す。
2. 小麦粉を付けて揚げ、だしに浸して出来上がり。



1/2サイズに

■照り焼き

1. 自然解凍する。
または冷凍のまま蒸す。
2. 軽く焼き、照り焼きのタレにからめ、1/2にカットして出来上がり。



切り方を変えて・・・
いろいろな料理に応用

■チキン南蛮

1. 自然解凍する。
または冷凍のまま蒸す。
2. 小麦粉、溶き卵を付けて揚げる。
3. 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。



削ぎ切りに

■蒸し鶏サラダ

1. 自然解凍する。
または冷凍のまま蒸す。
2. 1/2に削ぎ切りにし、軟らかくした野菜と一緒に盛り、ドレッシングをかける。



細切りに

■チンジャオロースー

1. 自然解凍する。
または冷凍のまま蒸す。
2. 細切りにし、軟らかくした野菜と合わせ、タレにからめて出来上がり。



1/4サイズに

■酢豚

1. 自然解凍する。
または冷凍のまま蒸す。
2. 1/4にカットし、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。



※野菜、付け合せ等は、食事をされる方の状態に合わせて食材の選択や調理の方法を変えて下さい。
※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