

好評
発売中!



土用の丑の日・敬老の日
特別な日に

やわらか食感
ミキサー固形食～きざみ食の方に

井



蒲焼き

切り身ソフミートに待望の
新商品が加わりました!

ほんのりうなぎの蒲焼きの下味つき

切り身ソフミート
softmeat
うなぎ蒲焼風味



酢の物



ちらし寿司

●お召し上がり方●

1 蒸す

冷凍のまま袋から出して蒸す。

目安
うなぎ蒲焼風味
15分

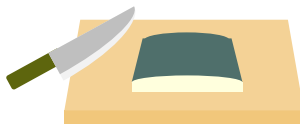


* 青いフィルムが付いたままでも加熱できますが、外してから蒸すほうがより美味しく仕上がります。

冷蔵庫解凍後そのままお召し上がり頂けますが、加熱するとより一層美味しくお召し上がり頂けます。

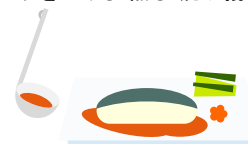
2 切る

お好みの形に切る。



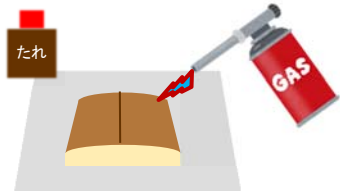
3 調味する

たれをかける・煮る・焼く・揚げるなど。



* 調味料をかけるだけでも味がしみこみやすいです。

蒲焼き

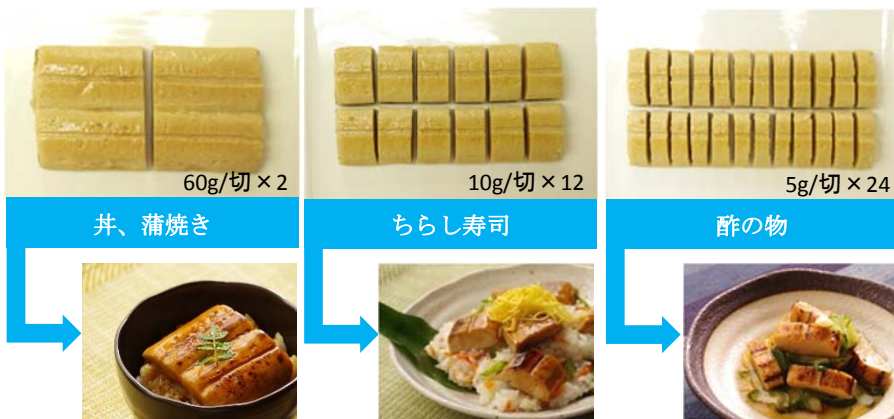


※たれは商品に含まれていません。

作り方

蒸した切り身ソフミートの表面をガスバーナーやオーブンで軽く焼き、うなぎ蒲焼きのたれを塗り、さらに焼いて照りをつける。お好みで山椒をふる。

蒸して・切って・調味するだけ



蒲焼きを
ワンランク上に

蒸した切り身ソフミートに、フォークなどで上図のように、表面に骨の跡のように縦に細かく筋を入れる。表面をガスバーナーやオーブンで軽く焼き、うなぎ蒲焼きのたれを塗り、さらに焼いて照りをつける。お好みで山椒をふる。



魚の皮を表現 フリーカットタイプ

〔商品サイズ目安(1枚当たり)〕

	うなぎ蒲焼風味
規格	120g×2枚
縦	135mm
横	75mm
高	15mm



好評発売中

白身魚・さけ入り・青魚



●名称/魚肉ねり製品 ●賞味期間/製造後12ヵ月 ●内容量/240g
 ●原材料名/魚肉(太刀魚)、大豆油、豚脂肪、ぶどう糖果糖液糖、大豆たん白、しょう油、水あめ、コラーゲンペプチド、でん粉、卵たん白、米発酵調味料、魚介エキス、調味油、香辛料、みりん、醸造酢/加工デンプン、安定剤(メチルセルロース)、カゼインナトリウム、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、着色料(カラメル、紅麹、イカ墨)、(一部に小麦・卵・乳成分・いか・さば・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)
 ●保存方法/−18℃以下で保存

※一度解凍した製品は再凍結せずに使い切ってください。 ※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。
 ※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)。
 ※本製品中の黒い斑点は、原料に使用しております魚やイカ墨由来のもので異物ではありません。
 ※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。
 ●栄養成分表示 この表示値は、目安です。

100gあたり	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
うなぎ蒲焼風味	203kcal	9g	15g	9g	0.8g	14mg	55mg

要冷凍

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

●お気付きの点は「林兼産業(株) お客様サービスセンター」宛ご連絡下さい。 ☎ 0120-158-608