

新発売

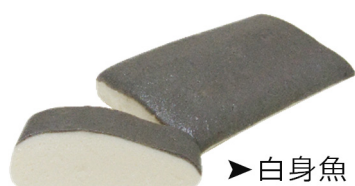
伝わるおいしさ

やわらかく
マルシェ

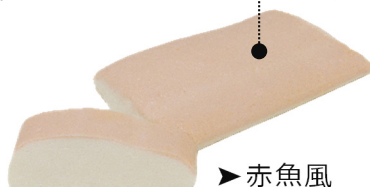
ブロック

やわらかい
×
らくらく調理

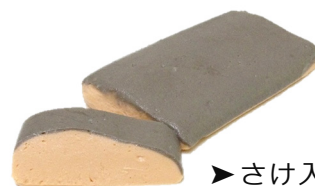
調整しやすいフリーカット



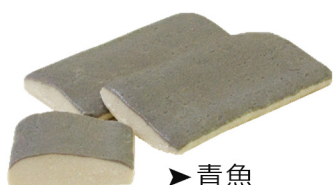
▶ 白身魚



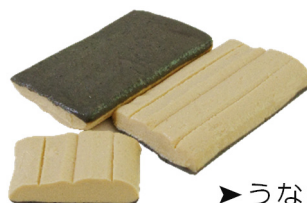
▶ 赤魚風



▶ さけ入り



▶ 青魚



▶ うなぎ蒲焼風

魚の皮を表現

・舌でつふせる
・ブロック
タイプ

YAWA-RAKU marché



- ▶舌でつぶせるやわらかさ
- ▶アレンジ可能なフリーカットタイプ
- ▶成形済みの簡便調理
- ▶常食に近い見た目

かんたん3ステップ

蒸す → 切る → 調味

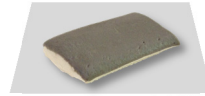
●基本のお召し上がり方●

1 蒸す

冷凍のまま袋から出して蒸す。

目安

白身魚・さけ入り・赤魚風 20分
青 魚・うなぎ蒲焼風 15分



2 切る

お好みの形に切る。

1枚重量

白身魚・さけ入り・赤魚風 240g
青 魚・うなぎ蒲焼風 120g



中心部まで十分に加熱してお召し上がり下さい。

3 調味

たれをかける・煮る・焼く・揚げる等。



ブロック やわらくマルシェブロックおすすめのメニューです。

▶ブロック白身魚240



煮付け
煮付けのたれをかけて
できあがり



白身魚の蒸しあんかけ
白身魚と豆腐にだし餡を
かけて蒸す

▶ブロックうなぎ蒲焼風120×2



蒲焼
表面をガスバーナーで
軽く焼き蒲焼のたれを塗る



うなぎ丼
蒲焼風をご飯(ゼラチンご飯
等)の上に盛る

▶ブロック青魚120×2



南蛮漬け
軽く粉をまぶして揚げ焼き
にし、南蛮酢に漬ける

▶ブロックさけ入り240



西京焼
みそ、酒、みりん、砂糖を調合
したたれを表面に塗り、ガスバー
ナーで軽く焼く



さけと大根のみそ煮
下茹でした大根にみそ、酒、みりん
砂糖で調味し、やわらかくなった
さけ入りを加えて軽く煮る

▶ブロック赤魚風240



幽庵焼
しょうゆ、酒、みりんを調合した
たれを表面に塗り、ガスバーナー
で軽く焼く



コンソメスープ煮
やわらかくした野菜をコンソメス
ープで煮た後、赤魚風を加えて軽
く煮る

※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。

●名称／白身魚・さけ入り・赤魚風・青魚・うなぎ蒲焼風：（冷凍食品）魚肉加工品（加熱用）

●賞味期間／製造後12ヵ月 ●内容量／240g

●原材料名／

白身魚：魚肉（たら）（国産）、植物油、コラーゲンペプチド、粉末状大豆たん白、米粉、卵白、食塩／加工デンプン、安定剤（メチルセルロース）、カゼインNa、酢酸Na、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（V.C.、V.E）、リン酸塩（Na）、イカスミ色素、（一部に卵・乳成分・いか・大豆・ゼラチンを含む）

さけ入り：魚肉（さけ、たら）、植物油（国内製造）、コラーゲンペプチド、粉末状植物性たん白、米粉、食塩、卵白／加工デンプン、安定剤（メチルセルロース）、カゼインNa、着色料（紅麹、カロチノイド、イカ墨）、酢酸Na、酸化防止剤（V.E、V.C）、（一部に小麦・卵・乳成分・いか・さけ・大豆・ゼラチンを含む）

赤魚風：魚肉（たら）（国産）、植物油、コラーゲンペプチド、粉末状大豆たん白、たいエキス、米粉、卵白、食塩／加工デンプン、安定剤（メチルセルロース）、カゼインNa、酢酸Na、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（V.C、V.E）、リン酸塩（Na）、着色料（クチナシ、カロチノイド）、（一部に卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）

青 魚：魚肉（あじ）（国産）、植物油、コラーゲンペプチド、粉末状植物性たん白、米粉、魚介エキス（魚介類）、卵白、食塩／加工デンプン、安定剤（メチルセルロース）、カゼインNa、調味料（アミノ酸等）、酢酸Na、酸化防止剤（V.E）、イカスミ色素、（一部に小麦・卵・乳成分・いか・大豆・ゼラチンを含む）

うなぎ蒲焼風：魚肉（たら）（国産）、植物油、蒲焼のたれ、コラーゲンペプチド、粉末状大豆たん白、米粉、卵白、調味油、香辛料、食塩／加工デンプン、安定剤（メチルセルロース）、カゼインNa、着色料（カラメル、イカ墨、紅麹）、酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.E、V.C）、（一部に小麦・卵・乳成分・いか・さば・大豆・ゼラチンを含む）

●保存方法／－18℃以下で保存 ●凍結前加熱の有無／加熱してあります。●加熱調理の必要性／加熱してお召し上がり下さい。

※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）。

※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。

※白身魚・さけ入り・青魚・うなぎ蒲焼風の製品中の黒いはんてんは、原料に使用しております魚の皮由来のものや皮色の一部で異物ではありません。

※赤魚風の製品中のオレンジや黒のはんてんは、原料に使用しております魚の皮由来のものや皮色の一部で異物ではありません。

●栄養成分表示

この表示値は、目安です。

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
やわらくマルシェ ブロック白身魚240	214kcal	12g	15g	8g	0.6g	15mg	37mg
やわらくマルシェ ブロックさけ入り240	219kcal	12g	15g	8g	0.5g	40mg	56mg
やわらくマルシェ ブロック赤魚風240	208kcal	12g	14g	9g	0.7g	21mg	38mg
やわらくマルシェ ブロック青魚120×2	215kcal	12g	15g	8g	0.5g	16mg	39mg
やわらくマルシェ ブロックうなぎ蒲焼風120×2	230kcal	12g	15g	11g	0.7g	21mg	41mg

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㈱お客様サービスセンター」までご連絡下さい。

0120-158-608