

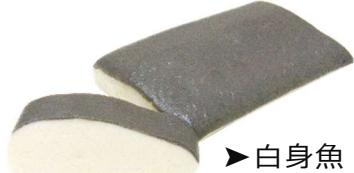
調理方法が追加になりました！

自然解凍OK



やわらかい  
らくらく調理

調整しやすいフリーカット



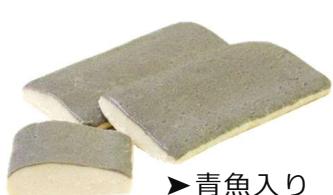
▶白身魚



▶赤魚風



▶さけ入り



▶青魚入り



▶うなぎ蒲焼風

魚の皮を表現

・舌でつぶせる  
・ブロック  
タイプ



## ● 基本のお召し上がり方 ●

かんたん3ステップ

蒸す  
または  
解凍する

→ 切る → 調味

### 1 蒸すまたは解凍する

目安時間	加熱の場合	解凍の場合	
	蒸す スチームモード95°C (蒸し器中火)	冷蔵 10°C以下	室温 約20°C
袋から出して		袋のまま	
白身魚 さけ入り 赤魚風	20分間	4時間半	3時間
青魚入り うなぎ蒲焼風	15分間	4時間	2時間

### 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  
青魚入り・うなぎ蒲焼風 120g



### 3 調味

たれをかける・煮る・焼く・揚げる等。



※解凍してそのまま召し上がれます、温めた方がよりおいしく召し上がれます。

## ▶ 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

**ブロック** やわらくマルシェ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等の上に盛る



**うな丼風**  
蒲焼風をご飯(ゼラチンご飯  
等)の上に盛る

### ▶ ブロック青魚入り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



**さけと大根のみぞ煮**  
下茹でした大根にみそ、酒、みりん  
砂糖で調味し、やわらかくなったら  
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<sup>で軽く焼く</sup>



**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

#### ●名称／(冷凍食品) 魚肉加工品

#### ●賞味期間／製造後12ヶ月 ●内容量／240g

#### ●原材料名／

白身魚	: 魚肉(たら)(国産)、植物油脂、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)、イカスマ色素、(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)、植物油脂(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、酢酸Na、着色料(紅麹、カロチノイド、イカ墨)、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)、植物油脂、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)
青魚入り	: 魚肉(あじ、たら)、植物油脂(国内製造)、粉末状植物性たん白、コラーゲンペプチド、魚介エキス(魚介類)、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、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.E)、イカスマ色素、(一部に小麦・卵・乳成分・いか・大豆・ゼラチン・魚介エキス(魚介類)を含む)
うなぎ蒲焼風	: 魚肉(たら)(国産)、植物油脂、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°C以下で保存 ●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って下さい。 ※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・青魚入り・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	234kcal	12g	17g	8g	0.5g	42mg	80mg
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 ブロック青魚入り120×2	227kcal	12g	17g	7g	0.6g	39mg	84mg
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「林兼産業株式会社 機能食品部 機能食品販売課」までご連絡下さい。

TEL.083-266-1191

2025.5