

伝わるおいしさ

やわらかく マルシェ



自・然・解・凍・OK

調理方法が追加になりました

やわらかい
×
らくらく調理

YAWA-**RAKU** marché

本物みたいな魚と肉



魚の皮を表現

▶ 白身魚



ロース肉の脂身を表現

▶ 豚ロース風



魚の皮を表現

▶ 赤魚風

・舌でつぶせる
・ポーション
タイプ



- ▶舌でつぶせるやわらかさ
- ▶使いやすいバラ凍結
- ▶成形済みの簡便調理
- ▶常食に近い見た目

かんたん2ステップ

蒸す
または
解凍

→ 調味

●基本のお召し上がり方●

- 1 蒸すまたは 解凍する
冷凍のまま袋から出す。



	加熱の場合		解凍の場合	
	蒸す スチームト95℃ (蒸し器中火)	冷蔵 10℃以下	室温 約20℃	
目安時間	7分間	2時間	1時間	

※解凍してそのまま召し上がれますが、温めた方がよりおいしく召し上がれます。

- 2 調味

たれをかける・煮る・焼く・揚げる等。



ポーション
白身魚40



アレンジ

煮つけ



煮つけのたれをかけてできあがり

照り焼き



照り焼きのたれを塗り表面を軽く炙ってできあがり

ポーション
赤魚風40



アレンジ

あんかけ



やわらかくした野菜入りのあんをかけて仕上げる

とろろ蒸し



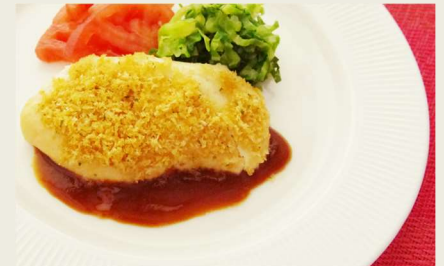
とろろをかけて蒸し、和風だしをかけて仕上げる

ポーション
豚ロース風40



アレンジ

カツレツ（とんかつ）



焼きパン粉(オイル入り)をのせて蒸して仕上げたカツレツ風

ごまみそ焼き



練り胡麻を加えたみそだれを塗り表面を軽く炙ってできあがり

●名称／白身魚・赤魚風：（冷凍食品）魚肉加工品、豚ロース風：（冷凍食品）豚肉加工品

●賞味期間／製造後12ヵ月 ●内容量／800g（20枚）

●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）、イカスミ色素、（一部に卵・乳成分・いか・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）

豚ロース風：豚肉（輸入）、植物油脂、鶏卵、粉末状大豆たん白、豚脂肪、コラーゲンペプチド、玉ねぎエキス、醸造調味料、米粉、食塩、乳たん白、卵白、しょう油、香辛料／加工デンプン、カゼインNa、安定剤（メチルセルロース）、酢酸Na、炭酸Ca、酸化防止剤（V.C、V.E）、調味料（アミノ酸等）、ベニコウジ色素、香辛料抽出物、（一部に小麦・乳成分・卵・大豆・豚肉・ゼラチンを含む）

●保存方法／－18℃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ください。 ※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。

※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・赤魚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やイカスミ由来のもので異物ではありません。

●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
やわらくマルシェポーション白身魚40	216kcal	12g	15g	9g	0.6g	14mg	34mg
やわらくマルシェポーション赤魚風40	227kcal	12g	16g	9g	0.7g	23mg	41mg
やわらくマルシェポーション豚ロース風40	262kcal	12g	21g	7g	0.7g	63mg	64mg

この表示値は、目安です。

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」までご連絡下さい。

0120-158-608

2023.10