



伝わるおいしさ

やわらかく マルシェ

たっぷり
45品!!

レシピ集

ポーションVer.

特長

白身魚レシピ

やわらかい
×
らくらく調理



赤魚風レシピ

豚ロース風レシピ

こんなお悩みありませんか？

嚥下調整食導入開始時

手作りでは見た目に
変化がつけにくい。
メニューも広がらない。

- 手作りできるレパートリーは限られ、いつも似たようなメニュー。
- もっと常食に近い見た目でおいしく食べてもらいたい。

嚥下調整食を作りたいけど、
時間的・人力的に余裕が
ない。

- 手作りで嚥下調整食にチャレンジしているが、習得までに時間がかかり、人手もたりない。
- 時間のかかる下処理の手間を短縮したい。
- 一部既製品を取り入れながら手作りでも提供したい。

- 毎回同じかたさに仕上げるのが難しい。
- 嚥下調整食の理想的なかたさが分からない。やわらか食やムース食との違いが分からない。
- 嚥下調整食の物性の基準になるものが欲しい。

「やわらかマルシェ」を使ってみると

本物らしい見た目

「やわらかマルシェ」はバラ凍結されているので、使いたい分だけ取り出して使用できます。
常食と変わらない見た目で、おいしい嚥下調整食。アレンジ多彩！

手作りより簡単

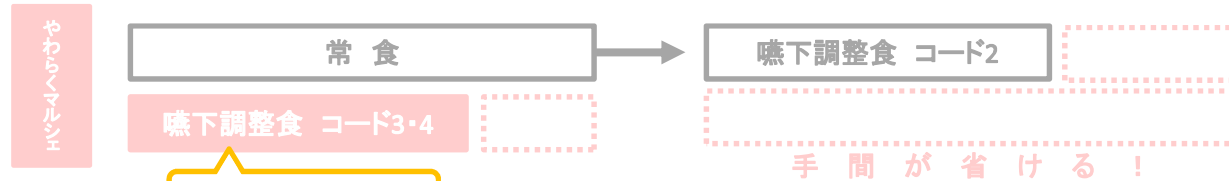
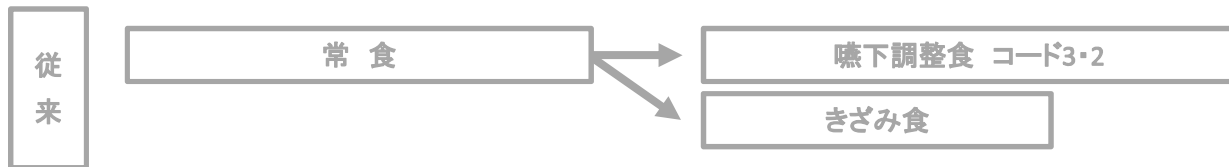
嚥下調整食の食感に調整され、下味もついているので、下処理の手間がかからず、コスト削減につながります。
バラ凍結なので食数変動にも対応可能です！

手作りより安定した物性

いつも安定した仕上がりで安心！
嚥下調整食の物性の目安になるので、嚥下調整食導入開始時にもおすすめです。

主菜の調理工程イメージ

常食と同時調理
手間が省けてラクチン



「やわらかマルシェ」を蒸して調味するだけ

コード4は「ソフミート」がおすすめ！

手間が省ける！

- やわらかマルシェポーション ラインナップ -

- ▶ 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



舌でつぶせる
ポーション
タイプ

本物みたいな魚と肉

魚の皮を表現



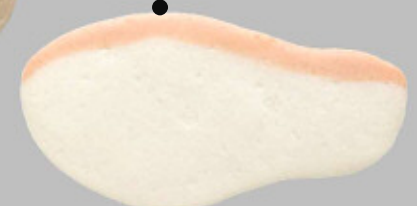
▶ 白身魚

コース肉の脂身を表現



▶ 豚コース風

魚の皮を表現



▶ 赤魚風

● 「やわらかマルシェ ポーションタイプ」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。

スチームモード95℃100%:目安 7分程度



中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

2 調味

たれをかける・煮る・焼く・揚げる等。



かんたん
2ステップ

蒸す → 調味

information

日本摂食嚥下リハビリテーション学会

嚥下調整食 学会分類2021(食事)早見表

コード	形態	他の分類との対応
0	均質で、附着性・凝集性・かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準 I
1	均質で、附着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 (原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみの どちらかが適している)	嚥下食ピラミッド L3の一部(とろみ水)
2	均質で、附着性・凝集性・かたさ・離水に配慮した ゼリー・プリン・ムース状のもの	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準 II UDF区分 かまなくてもよい(ゼリー状) *UDF:ユニバーサルデザインフード
3	ビューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でめらか で、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品 許可基準 III UDF区分 かまなくてもよい
4	ビューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、 まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準 III UDF区分 かまなくてもよい
3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が 容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分 舌でつぶせる
4	かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	嚥下食ピラミッドL4 UDF区分 舌でつぶせる および UDF区分 歯ぐきでつぶせる および UDF区分 容易にかめるの一部

やわらかマルシェポーション



Recipe1 黄金焼き

材料/1人分
 やわらかくマルシェポーション 白身魚.....1枚(40g)
 (A)
 マヨネーズ.....3.5g
 味噌.....1.5g
 卵黄.....2g

- 凍ったままの「やわらかくマルシェポーション」を蒸す。
- たれ(A)を混ぜ合わせ、①の表面に塗る。
- ②の表面をガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。

ひとくちメモ
 ■焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



Recipe2 塩焼き

材料/1人分
 やわらかくマルシェポーション 白身魚.....1枚(40g)
 塩.....適宜
 大根おろし.....適宜

- 凍ったままの「やわらかくマルシェポーション」を蒸す。
- ①のうえにお好みで塩を振り、表面をガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。
- お好みで大根おろしを添える。

ひとくちメモ
 ■焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



Recipe3 ムニエル

材料/1人分
 やわらかくマルシェポーション 白身魚.....1枚(40g)
 塩、コショウ.....少々
 小麦粉.....適量
 油.....1.5g
 バター.....1.5g

- 凍ったままの「やわらかくマルシェポーション」を蒸す。
- ①に塩、コショウをして小麦粉を全体にまぶす。
- ②を油とバターで色づく程度に焼く。

ひとくちメモ
 ■焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。
 ■②に溶かしたバターを塗って、ガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く方法でもOK



Recipe4 カレームニエル

材料/1人分
 やわらかくマルシェポーション 白身魚.....1枚(40g)
 カレー粉.....適量
 小麦粉.....適量
 塩、コショウ.....少々
 油.....1.5g
 バター.....1.5g

- 凍ったままの「やわらかくマルシェポーション」を蒸し、塩、コショウを振る。
- 小麦粉とカレー粉を混ぜ合わせ、①にまぶす。
- ②を油とバターで色づく程度に焼く。

ひとくちメモ
 ■焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。
 ■②に溶かしたバターを塗って、ガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く方法でもOK



Recipe5 照り焼き

材料/1人分
 やわらかくマルシェポーション 白身魚.....1枚(40g)
 照り焼きのたれ.....適量

- 凍ったままの「やわらかくマルシェポーション」を蒸す。
- ①の表面に照り焼きのたれを塗り、ガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。

ひとくちメモ
 ■焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



Recipe6 フライ

材料/1人分
 やわらかくマルシェポーション 白身魚.....1枚(40g)
 小麦粉、溶き卵、パン粉(細目).....適量
 揚げ油.....適量
 ソース.....適宜

- 凍ったままの「やわらかくマルシェポーション」を蒸す。
- ①に小麦粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつけ、中温の油で揚げる。
- お好みでソースをかける。

■だしに浸したり、蒸気をあてると衣がしっとりします。



Recipe7 ピカタ

材料/1人分
 やわらかくマルシェポーション 白身魚.....1枚(40g)
 小麦粉・卵.....適量
 油.....適量
 (A)
 ケチャップ.....2.5g
 赤ワイン.....2.5g
 ウスターソース.....2.5g

- 凍ったままの「やわらかくマルシェポーション」を蒸す。
- ①に小麦粉をまぶし、卵液につける。
- 油を熱し、②の表面を色づく程度に焼き、温めたソース(A)を添える。

ひとくちメモ
 ■だしに浸したり、蒸気をあてると衣がしっとりします。



Recipe8 煮付け

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 白身魚 1枚(40g)
 煮汁 適量
 水溶性片栗粉 適量

簡単!



- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 煮汁を温め、①を加えて軽く煮る。
- 「やわらかマルシェ」を取り出した②に、水溶性片栗粉でとろみをつけてから、盛り付けた「やわらかマルシェ」にかける。

ひとくちメモ

■煮汁を上からかけるだけでもOK

Recipe9 クリーム煮

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 白身魚 1枚(40g)
 (A)
 シチュール 10g
 水 50g
 牛乳 20g
 塩、コショウ 適宜

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸し、塩、コショウを振る。
- ソース(A)を温め、①を加えて軽く煮る。

ひとくちメモ

■クリームソースを上からかけるだけでもOK

ホワイトデーなどの行事食にも♪



Recipe10 みぞれ煮

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 白身魚 1枚(40g)
 大根おろし 30g
 (A)
 だし汁 60g
 しょうゆ 7.2g
 砂糖 1.2g

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 煮汁(A)におろした大根を加え、煮立たせる。
- ②に①を加え、軽く煮る。

ひとくちメモ

■煮汁を上からかけるだけでもOK



Recipe11 天ぷら

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 白身魚 1枚(40g)
 揚げ油 適量
 卵 2.5g
 冷水 7.5g
 小麦粉 5.5g

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 卵と冷水を混ぜ、小麦粉を加えて衣を作る。
- ①を②につけ、中温の油で揚げる。

ひとくちメモ

■天つゆに浸して衣をしっとり。



Recipe12 チリソースがけ

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 白身魚 1枚(40g)
 (A)
 砂糖 3g
 ケチャップ 4g
 しょうゆ 1.5g
 酢 1.3g
 豆板醤 0.5g(量はお好みで)
 水溶性片栗粉 適量

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 調味料(A)を温め、水溶性片栗粉でとろみをつける。
- ①の上に②を回しかける。



Recipe13 カルパッチョ風

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 白身魚 1枚(40g)
 パプリカ 10g
 (A)
 オリーブオイル 9g
 レモン汁 4g
 塩、コショウ 適量

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 皮をむいたパプリカは一口大に切り、やわらかくなるまで蒸すか茹でる。
- 調味料(A)に②を加えて和える。
- ①に③を回しかける。

ひとくちメモ

■おろしにんにくを加えたり、レモン汁をしょうゆやわさびに変えて和風にしてもOK



Recipe14 甘酢あんかけ

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 白身魚 1枚(40g)
 パプリカ 10g
 (A)
 酢 15g
 砂糖 9g
 しょうゆ 8g
 水溶性片栗粉 適宜

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 皮をむいたパプリカは細切りにし、やわらかくなるまで蒸すか茹でる。
- 調味料(A)を火にかけて②を加えて、煮る。
- ③に水溶性片栗粉でとろみをつけ、①の上に回しかける。



Recipe15 中華あんかけ

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 白身魚 1枚(40g)
 白菜 15g
 人参 8g
 卵(砂糖0.5g、水7g) 15g
 (A)
 鶏ガラスープ 75g
 しょうゆ 3g
 みりん 3g
 ごま油 2g
 水溶性片栗粉 適量

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 人参は千切り、白菜は繊維と直角に千切りにし、やわらかくなるまで蒸すか茹でる。卵は砂糖と水を加え、スクランブルエッグにしておく。
- 調味料(A)を火にかけて、②を加えて軽く煮る。
- ③に水溶性片栗粉でとろみをつけ、①の上に回しかける。



Recipe16 幽庵焼き

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 (A)
 しょうゆ.....0.75g
 酒.....0.75g
 みりん.....3g

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- ①の表面に合わせた調味料(A)をハケで塗る。
- ②の表面をガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。途中で、調味料を重ねて塗る。

ひとくちメモ

■焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



Recipe17 粕漬け焼き

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 (A)
 酒粕.....5g
 みりん.....5g
 水.....5g
 塩.....少々

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- ①の表面に合わせた調味料(A)を塗り、ガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。

ひとくちメモ

■焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



Recipe18 タルタルソース焼き

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 タルタルソース.....適量

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- ①の表面にタルタルソースを塗り、ガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。

ひとくちメモ

■焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



Recipe19 マヨネーズ焼き

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 タルタルソース.....適量
 パセリ(お好みで).....適宜

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- ①の表面にマヨネーズを塗り、ガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。

ひとくちメモ

■焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



Recipe20 とろろ蒸し

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 とろろ.....適量
 和風だし.....適量

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」にとろろをかけて蒸す。
- ①の上に和風だしを回しかける。



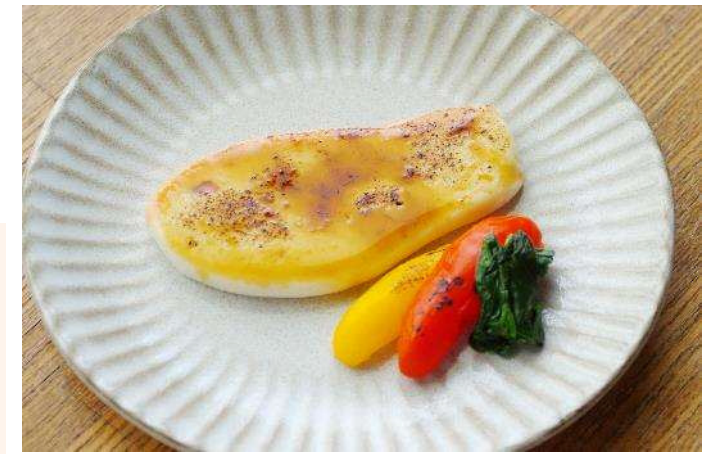
Recipe21 甘辛焼き

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 (A)
 しょうゆ.....1.3g
 砂糖.....0.65g
 酢.....0.5g

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- ①の表面に合わせた調味料(A)をハケで塗る。
- ②の表面をガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。途中で、調味料を重ねて塗る。

ひとくちメモ

■焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



Recipe22 西京焼き

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 (A)
 白味噌.....4g
 酒.....0.7g
 みりん.....0.45g
 砂糖.....0.15g

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- ①の表面に合わせた調味料(A)を塗る。
- ②の表面をガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。

ひとくちメモ

■焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



Recipe23 コンソメスープ煮

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 お好みの野菜.....適量
 コンソメスープ.....60g

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 野菜は一口大に切り、やわらかくなるまで蒸すか茹でる。
- 温めたコンソメスープの中に②を入れ、煮る。
- ③の中に①を入れて軽く煮る。



Recipe24 野菜あんかけ

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 お好みの野菜.....適量
 あん.....適量

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 野菜は一口大に切り、やわらかくなるまで蒸すか茹でる。
- あんの中に②を加えて、煮る。
- ①の上に③を回しかける。



Recipe25 香味ソースがけ

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 長ねぎ.....10g
 (A)
 おろし生姜.....1.5g
 しょうゆ.....4g
 酢.....5g
 ごま油.....1.5g
 砂糖.....1g
 水溶性片栗粉.....適量

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 長ねぎはみじん切りにして、やわらかくなるまで蒸す。
- 調味料(A)を温め、②を加え、水溶性片栗粉でとろみをつける。
- ①の上に③を回しかける。

ひとくちメモ

■長ねぎが固いと食べづらいので十分に加熱をしてください。
 ■長ねぎの代わりに玉ねぎで代用してもOK



Recipe26 生姜煮

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 (A)
 水.....25g
 おろし生姜.....1.5g
 しょうゆ.....5g
 砂糖.....3.5g
 酒.....3.5g
 みりん.....2.5g
 水溶性片栗粉.....適量

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 調味料(A)を温め、①を加えて軽く煮る。
- 「やわらかマルシェ」を取り出した②に、水溶性片栗粉でとろみをつけてから、盛り付けた「やわらかマルシェ」にかける。



Recipe27 南蛮漬け

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 片栗粉.....適量
 お好みの野菜.....適量
 揚げ油.....適量
 (A)
 砂糖.....3.5g
 酢.....3.5g
 しょうゆ.....5g
 だし汁.....6g

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 野菜は食べやすい大きさに切り、やわらかくなるまで蒸すか茹でる。
- ①に片栗粉をまぶし、色づく程度に揚げる。
- 熱いうちに煮立たせた(A)に浸す。



Recipe28 中華スープ煮

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 お好みの野菜.....適量
 中華スープ.....適量

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 野菜は食べやすい大きさに切り、やわらかくなるまで蒸すか茹でる。
- 温めた中華スープの中に②を入れ、煮る。
- ③の中に①を入れて軽く煮る。



Recipe29 バターポン酢蒸し風

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 白菜.....30g
 ブロッコリー.....30g
 塩、コショウ.....少々
 ポン酢.....適量
 バター.....7g

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸し、塩、コショウを振る。
- 白菜は繊維と直角に、ブロッコリーは食べやすい大きさに切り、やわらかくなるまで蒸すか茹でる。
- アルミホイルに②を敷き、その上に①をのせる。
- ③の上にバターをのせて、蒸す。
- ④の上にポン酢を回しかける。



Recipe30 アクアパッツア

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 赤魚風.....1枚(40g)
 玉ねぎ.....30g
 オリーブオイル.....6g
 にんにくスライス.....適量
 ブロッコリー.....30g
 ミートマト.....30g
 (A)
 酒.....13g
 コンソメ.....0.6g
 水.....40g
 塩、コショウ.....少々

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 玉ねぎは繊維と直角に薄切り、ブロッコリーは茹でて薄切り、トマトは湯剥きをする。
- オリーブオイルとにんにくスライスを炒め、さらに玉ねぎを加えてよく炒める。
- ③に①と②、調味料(A)を加え、蒸し煮にする。
- 塩、コショウで味を調える。



Recipe40 トマトソース煮

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 豚ロース風.....1枚(40g)
 玉ねぎ.....15g
 (A)
 トマト缶.....75g
 酒.....12.5g
 コンソメ.....1.2g
 塩.....少々
 オリーブオイル.....適量



- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 玉ねぎは食べやすい大きさに切って、きつね色になるまで焼く。
- 温めたソース(A)に②を入れる。
- ③に①を入れて軽く煮る。

ひとくちメモ

■上からソースをかけるだけでもOK

Recipe41 はちみつレモンポークソテー

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 豚ロース風.....1枚(40g)
 塩、コショウ.....少々
 (A)
 レモン.....4.5g
 しょうゆ.....1g
 はちみつ.....3g



- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸し、塩、コショウを振る。
- 調味料(A)を温め、①の上に塗る。
- ②の表面をガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。

ひとくちメモ

■焼きすぎると表面がかたくなるので注意してください。

Recipe42 せいろ蒸し

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 豚ロース風.....1枚(40g)
 白菜.....50g
 ブロッコリー.....30g
 かぼちゃ.....15g
 ミントマト.....30g
 ドレッシング.....適量

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 白菜は繊維と直角に一口大に切って茹で、ブロッコリー、かぼちゃは茹でて薄切り、ミントマトは湯剥きする。
- ①と②をお皿に盛り、お好みのドレッシングを回しかける。



Recipe43 カツレツ

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 豚ロース風.....1枚(40g)
 パン粉.....適量
 油.....適宜
 バター液.....適量
 ソース.....適宜

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- パン粉に油を適宜(パン粉100gに対して油0~40g)混ぜ、きつね色になるまでフライパンまたはオーブンで焼く。
- ①の表面にバター液を塗り、その上に②をのせて蒸す。

ひとくちメモ

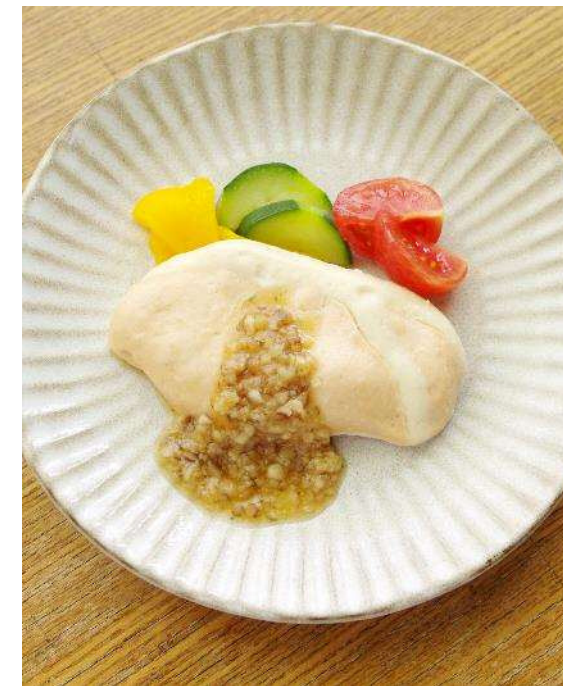
■ソースに浸して衣をしっとり。



Recipe44 きのことソースがけ

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 豚ロース風.....1枚(40g)
 乾燥椎茸.....0.5g
 しめじ.....10g
 (A)
 だし汁.....15g
 しょうゆ.....1.7g
 みりん.....1.7g
 酒.....1.5g
 塩、コショウ.....少々
 水溶性片栗粉.....適量

- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- 乾燥椎茸は水で戻し、しめじは蒸す。
- 調味料(A)と②をミキサーにかける。
- ③を温め、水溶性片栗粉でとろみをつける。
- ①の上に④を回しかける。



Recipe45 かつ丼

材料/1人分
 やわらかマルシェポーション 豚ロース風.....1枚(40g)
 米.....50g
 水.....100g
 粉ゼラチン.....3g
 卵.....50g
 玉ねぎ.....30g
 小麦粉.....適量
 溶き卵.....適量
 パン粉(細目).....適量
 揚げ油.....適量
 (A)
 だし汁.....56g
 しょうゆ.....10.5g
 みりん.....12.6g
 酒.....4.5g
 砂糖.....3.1g

- 研いだ米に水を加え、炊く直前に粉ゼラチンを入れてよく混ぜる。炊飯器のお粥機能で炊く。途中2~3回混ぜる。(ゼラチンご飯)
- 凍ったままの「やわらかマルシェポーション」を蒸す。
- ②に小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、色づく程度に揚げる。
- 鍋に調味料(A)と繊維と直角に切った玉ねぎを入れ、やわらかくなるまで煮る。
- ④の中に③を入れて軽く煮て、卵を溶いて回し入れる。
- ①の上に⑤をのせる。





HP



Instagram



Follow me!

嚙下調整食のレシピから四季折々の和菓子など様々な情報をお届けしています。

一緒にお食事提供の
お手伝いをさせていただきます!

— まごころキッチン 調理セミナーのご案内 —

手作りでは見た目に
変化がつけにくい...

食事の見直しをしたいけど
時間的・人力的に
余裕がない...

ソフト食を作りたけれど
安定したものができない...

調理実習会・勉強会を承っております。まずはお気軽にお問合せください。

〈お問合せ先〉

【本社】 TEL:083-266-1191 FAX:083-266-6461 加工食品部 業務用食品二課まで
【大阪支社】 TEL:06-7660-2164 FAX:06-7660-2168 大阪支社 業務用食品課まで
【東京支社】 TEL:03-5640-1651 FAX:03-5640-1655 東京支社 業務用食品二課まで

オンラインでの
開催も可能です!

- 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、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、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、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)、ペニコウジ色素、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 ●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・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 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
やわらかマルシェポーション白身魚40	216kcal	12g	15g	9g	0.6g	14mg	34mg
やわらかマルシェポーション赤魚風40	227kcal	12g	16g	9g	0.7g	23mg	41mg
やわらかマルシェポーション豚ロース風40	262kcal	12g	21g	7g	0.7g	63mg	64mg

林兼産業株式会社

〒750-8808 山口県下関市大和町2-4-8

<http://www.hayashikane.co.jp/mk-club/>

2022. 10