

Official Recipe ニュートリー 公式レシピ

# 鶏の照り焼き (嚥下食)



softia G  
NUTRI CONC 2.5

## 材料 (1人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

|                |      |
|----------------|------|
| 鶏肉 (照り焼きにしたもの) | 60g  |
| ニュートリーコンク 2.5  | 30mL |
| ソフティアG         | 0.9g |



※ミキサーにかける際のだし汁30mLをニュートリーコンク 2.5に置き換えた場合

## 作り方

1. 鶏肉をニュートリーコンク 2.5と一緒にミキサーにかける。
2. ソフティアGを加え、鍋で85℃以上に加熱し、少し冷めたら、1人前ずつ、鶏肉のようにバットに落とし、冷蔵庫で冷やし固める。
3. 鶏肉を切り分け、バーナーで焼き目をつけて、器に盛り付ける。
4. 60℃まで温め、照り焼きのタレをぬる。

Official  
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

うなぎ



softia G  
softia U



NUTRI  
CONC 2.5

## 材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

|             |         |        |
|-------------|---------|--------|
| おかゆ         |         | 1,000g |
| ソフトィアU      | 食材の0.5% | 5g     |
| うなぎ(かば焼き)   |         | 300g   |
| だし汁(コンク入り*) | 食材の50%  | 150mL  |
| ソフトィアG      | 食材の1%   | 3g     |
| かば焼きのたれ     |         | 適量     |

\*「コンク入り」とは、だし汁と『ニュートリーコンク2.5』を1:1で混合したものです。



※木の芽は飾りです。そのままでは飲み込みにくいので、注意してください。

## 作り方

1. ミキサーに温かいおかゆ(※1)、『ソフトィアU』を入れ、1分間攪拌する。
2. 茶碗に流し込み、ゼリー状に固める。
3. ミキサーにうなぎ、だし汁(コンク入り\*)を入れ攪拌し、なめらかになったら、『ソフトィアG』を加えさらに攪拌する。
4. 3を鍋に入れ、焦げないように混ぜながら、85℃以上に加熱する。
5. ラップを敷いたバットに流し込み、40℃以下に冷却する。
6. 5が固まったら、適当な大きさに切り分ける。ホテルパンに並べ、バーナーで焼き目を付ける。
7. おかゆの上に盛り付け、かば焼きのたれを塗る。

## ポイント

※1…おかゆは、炊きたてまたは70℃以上に温めたおかゆを使用してください。

NÜTRI:

Official  
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

# 焼肉



softiaG



NUTRI  
CONC 2.5

## 材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

|             |        |       |
|-------------|--------|-------|
| 牛肉(ゆで)      |        | 300g  |
| だし汁(コンク入り*) | 食材の50% | 150mL |
| ソフティアG      | 食材の1%  | 3g    |
| 焼肉のたれ       |        | 適量    |

\*「コンク入り」とは、だし汁と『ニュートリーコンク2.5』を1:1で混合したものです。



※サンチュは飾りです。そのままでは飲み込みにくいので、注意してください。

## 作り方

1. ミキサーに牛肉、だし汁(コンク入り\*)を入れ攪拌し、なめらかになったら、『ソフティアG』を加えさらに攪拌する。
2. 1を鍋に入れ、焦げないように混ぜながら、85°C以上に加熱する。
3. ラップを敷いたバットに流し込み、40°C以下に冷却する。
4. 3が固まったら、大きめのスプーンを使って削ぎ、ホテルパンに並べ、バーナーで焼き目を付ける。
5. 焼肉のたれを塗り、器に盛り付ける。

NÜTRI:

Official  
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

# 豚の角煮



softia G



NUTRI  
CONC 2.5

## 材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

|             |        |       |
|-------------|--------|-------|
| 豚肉(角煮)      |        | 300g  |
| だし汁(コンク入り*) | 食材の50% | 150mL |
| ソフティアG      | 食材の1%  | 3g    |
| 角煮のたれ       |        | 適量    |

\*「コンク入り」とは、だし汁と『ニュートリーコンク2.5』を1:1で混合したものです。



※ししとうは飾りです。そのままでは、飲み込みにくいので、注意してください。

## 作り方

1. ミキサーに豚肉、だし汁(コンク入り\*)を入れ攪拌し、なめらかになったら、『ソフティアG』を加えさらに攪拌する。
2. 1を鍋に入れ、焦げないように混ぜながら、85℃以上に加熱する。
3. ラップを敷いたバットに流し込み、40℃以下に冷却する。
4. 3が固まったら、適当な大きさに切り分け、器に盛り付ける。
5. お好みで角煮のたれをかける。

NÜTRI:

Official Recipe ニュートリー 公式レシピ

# エビチリ



softia G  
softia S



NUTRI  
CONC 2.5

## 材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

|               |         |       |
|---------------|---------|-------|
| えび(ゆで)        |         | 300g  |
| 中華スープ(コンク入り*) | 食材の50%  | 150mL |
| ソフティアG        | 食材の1.2% | 3.6g  |
| エビチリソース       |         | 100g  |
| ソフティアS        |         | 3g    |

\*「コンク入り」とは、中華スープと『ニュートリーコンク2.5』を1:1で混合したものです。



※チンゲン菜は飾りです。そのままでは、飲み込みにくいので、注意してください。

## 作り方

1. ミキサーにえび、中華スープ(コンク入り\*)を入れ攪拌し、なめらかになったら、『ソフティアG』を加えさらに攪拌する。
2. 1を鍋に入れ、焦げないように混ぜながら、85°C以上に加熱する。
3. 冷めないうちに絞り袋に入れ、ラップを敷いたバットに半円を描くように絞り、40°C以下に冷却する(※1)。
4. 3が固まったら、『ソフティアS』でとろみをつけたエビチリソース(※2)をからめ、器に盛り付ける。

## ポイント

- ※1…ゆでたえびと衣をつけて揚げたえびを半量ずつ使用すると、油っぽさを抑え香ばしさとえびの風味が出ます。
- ※2…使用するエビチリソースのとろみの具合に応じて、ソフティアSの添加量を調節してください。

Official Recipe ニュートリー 公式レシピ

# チキンのトマト煮



softia G



NUTRI CONC 2.5

## 材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

|                 |        |       |
|-----------------|--------|-------|
| 鶏肉(トマト煮)        |        | 300g  |
| コンソメスープ(コンク入り*) | 食材の50% | 150mL |
| ソフティアG          | 食材の1%  | 3g    |
| トマトソース          |        | 適量    |

\*「コンク入り」とは、コンソメスープと『ニュートリーコンク2.5』を1:1で混合したものです。



※バジルは飾りです。そのままでは、飲み込みにくいので、注意してください。

## 作り方

1. ミキサーに鶏肉、コンソメスープ(コンク入り\*)を入れ攪拌し、なめらかになったら、『ソフティアG』を加えさらに攪拌する。
2. 1を鍋に入れ、焦げないように混ぜながら、85℃以上に加熱する。
3. ラップを敷いたバットに鶏肉の固まりくらいの大きさに落とし、40℃以下に冷却する。
4. 3が固まったら、器に盛り付ける。
5. トマトソースをかける。

NÜTRI: