

Official Recipe ニュートリー 公式レシピ

お粥ミキサーゼリー



softia U

材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

全粥[炊きたて]	1000g
ソフティアU	5g



作り方

- 1.ミキサーに、炊きたてまたは70℃以上に温めた全粥、ソフティアUを入れて1分間ミキサーにかける。
- 2.器に盛り付ける。

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

うどん



softia U

材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

うどん[ゆでたもの]	650g
水(食材の50%)	325mL
ソフトィアU(食材の0.5%)	3.3g
人参[煮付けたもの]	60g
だし汁(食材の50%)	30mL
ソフトィアU(食材の0.5%)	0.3g
しいたけ[煮付けたもの]	60g
だし汁(食材の50%)	30mL
ソフトィアU(食材の0.5%)	0.3g
ほうれん草[ゆでたもの]	80g
だし汁(食材の50%)	40mL
ソフトィアU(食材の0.75%)	0.6g
とろみをつけたうどんつゆ	適量



作り方

1. 温かい食材と温かいだし汁を入れ、それぞれミキサーにかける。なめらかになったら、ソフトィアUを加え、ミキサーで攪拌する。
2. 鍋に移し、70℃以上に十分加熱する。
3. 冷めないうちにラップなどを敷いたトレーに流し込む。
4. 固まったら、適度な大きさに切り分け^(※1)盛り付ける。

ポイント

※1…うどんを写真のように切りたい場合、ソフトィアUを食材の1%(6.5g)に増やしてください。
 うどんはさらさらしてくるまで加熱してください。
 温めて召し上がる場合には、湯煎や温冷配膳車などで温めてください。65℃までゼリーは溶けません。

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

肉じゃが



softia U

材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

じゃがいも [肉じゃが]	300g
だし汁 (食材の50%)	150mL
ソフトィアU (食材の0.5%)	1.5g
人参 [肉じゃが]	80g
だし汁 (食材の50%)	40mL
ソフトィアU (食材の0.5%)	0.4g
豚肉 [肉じゃが]	150g
だし汁 (食材の50%)	75mL
ソフトィアU (食材の0.5%)	0.8g
こんにゃく [肉じゃが]	80g
だし汁 (食材の35%)	28mL
ソフトィアU (食材の0.5%)	0.4g
さやいんげん [肉じゃが]	25g
だし汁 (食材の35%)	9mL
ソフトィアU (食材の0.5%)	0.1g



作り方

1. 温かい食材と温かいだし汁を入れ、それぞれミキサーにかける。なめらかになったら、ソフトィアUを加え、ミキサーで攪拌する。
2. 鍋に移し、70℃以上に十分加熱する^(※1)。
3. 冷めないうちにラップなどを敷いたトレーに流し込む。
4. 固まったら、適度な大きさに切り分け盛り付ける。

ポイント

※1…いも類の場合はさらさらしてくるまで加熱してください。

温めて召し上がる場合には、湯煎や温冷配膳車などで温めてください。65℃までゼリーは溶けません。

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

宇都宮餃子ゼリー



softia U
softia G

材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

餃子の餡[加熱したもの]	40g
中華スープ(食材の50%)	20mL
ソフティアG(食材の1%)	0.4g
餃子の皮[ゆでたもの]	120g
中華スープ(食材の75%)	90mL
ソフティアG(食材の1.2%)	1.4g
ソフティアU(食材の0.4%)	0.5g
ごま油	適量



作り方

1. 餃子の餡(加熱したもの)を中華スープと一緒にミキサーで攪拌する。なめらかになったら、ソフティアGを加え10秒攪拌する。
2. 鍋に移して85℃以上になるまで加熱する。
3. ラップを敷いたトレーに流し込み、冷やし固める。
4. 餃子の餡が固まったら、スプーンで適当は大きさに切り分ける。
5. 餃子の皮(ゆでたもの)に、温かい中華スープ、ソフティアG、ソフティアUを加え、なめらかになるまで攪拌する。
6. 鍋に移して85℃以上になるまで加熱する。
7. 小さく切ったラップの上に、餃子の皮のように円形に伸ばす。中心に4.の餡ゼリーを置き、餃子のようにつつみ、冷やし固める。
8. バーナーで、焼き目をつけ、ごま油を塗り、焼き餃子風にする。

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

たこ焼き



softia U

材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

たこやき (温めたもの)		600g
お湯	食材の35%	210mL
ソフティアU	食材の0.5%	3g
ソース		適量
マヨネーズ		適量



※青のり、かつおぶしは飾りです。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. 温かいたこやき(※1)をミキサーに入れ、お湯と『ソフティアU』を加え、なめらかになるまで攪拌する。
2. 1を鍋に入れ、焦げないように混ぜながら、70℃以上で十分加熱する。
3. 丸い型に流し込み、ゼリー状に固める。
4. 3が固まったら、器に盛り付け、お好みでソースとマヨネーズをかける。

ポイント

※1…たこやきは、温かいものを使用するとうまく固めることができます。

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

カルボナーラ



softia G



softia U

材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

パスタ (やわらかくゆでたもの)		600g
お湯	食材の50%	300mL
ソフティアU	食材の1%	6g
ベーコン (加熱したもの)		150g
コンソメスープ	食材の50%	75mL
ソフティアG	食材の1%	1.5g
カルボナーラソース		適量



※ブラックペッパーは飾りです。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. 温かいパスタ(※1)をミキサーに入れ、お湯と『ソフティアU』を加え、なめらかになるまで攪拌する。
2. 1を鍋に入れ、焦げないように混ぜながら、70℃以上で十分加熱する。
3. ラップを敷いたバットに薄く流し込み、ゼリー状に固める(※2)。
4. ミキサーにベーコン、コンソメスープを入れ攪拌し、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。
5. 4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。
6. ラップを敷いたバットに流し込み、40℃以下に冷却する。
7. パスタが固まったら、平打ちパスタのように細切りにし、器に盛り付ける。
8. ベーコンは、適当な大きさに切り分け、パスタの上に盛り付ける。
9. カルボナーラソースをかける。

ポイント

- ※1…パスタは、記載されている時間より長くゆでたやわらかいものを使用してください。
- ※2…パスタは、温かいものを使用するとうまく固めることができます。

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

桜餅



softia U

材料 (12個分)

	さらしあん	11g
	砂糖	20g
あん	水①	50mL
	ソフティアU	0.5g
	水②	50mL
	おかゆ	480g
もち	砂糖	18g
	食紅(水で溶いたもの)	少量
	ソフティアU	2.4g



作り方

1. あんを作る。さらしあん、砂糖、水①をよく混ぜ合わせる。
2. 鍋に水②、『ソフティアU』を入れよく混ぜる^(※1)。1を加え、鍋を火にかけ、焦げないように混ぜながら、70℃以上で十分加熱する。
3. 丸い型に流し込み、ゼリー状に固める。
4. あんが固まったら、もちを作る^(※2)。おかゆ、砂糖を鍋に入れ、水で溶いた食紅で色をつける。
5. 4に『ソフティアU』を加えよく混ぜ、70℃以上で十分加熱する。
6. ラップを敷いたバットに直径10cm程度の円状に流し、あんを包みこみ、ゼリー状に固まったら完成。

ポイント

- ※1…ソフティアUは、水に溶かしてからさらしあんを溶かした液と混ぜるとうまく固まります。
- ※2…粒のあるおかゆが飲み込みにくい場合は、熱々のおかゆに砂糖・食紅・ソフティアUを入れてミキサーにかけたものを鍋で加熱して作ることもできます。

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

お雑煮

softia G / softia U
softia S

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		350g
ソフティアU	食材の0.7%	2.5g
鶏肉(煮物)		20g
だし汁	食材の50%	10mL
そうティアG	食材の1%	0.2g
小松菜(ゆで)		20g
だし汁	食材の35%	7mL
ソフティアG	食材の1%	0.2g
にんじん(煮物)		15g
だし汁	食材の50%	7.5mL
ソフティアG	食材の1.2%	0.2g
かまぼこ(ゆで)		20g
だし汁	食材の50%	10mL
ソフティアU	食材の0.8%	0.2g
お雑煮のだし		500mL
ソフティアS		5g



作り方

1. ミキサーに温かいおかゆ(※1)、『ソフティアU』を入れ、1分間攪拌する。
2. 1を鍋に入れ、焦げないように混ぜながら、70℃以上で十分加熱する。
3. ラップを敷いたバットにもちの厚さに流し込み、ゼリー状に固める。
4. かまぼこ(※1)も1~2と同様の手順で作る、半月型に流し込み、ゼリー状に固める。
5. ミキサーに鶏肉、だし汁を入れ攪拌し、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。
6. 5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。
7. ラップを敷いたバットに流し込み、40℃以下に冷却する。
8. 小松菜、にんじんも5~7と同様の手順で作る。
9. おかゆが固まったら、もちの大きさに切り分け、器に盛り付ける。
10. 鶏肉、小松菜、にんじん、かまぼこは、適当な大きさに切り分け、もちの上に盛り付ける。
11. お雑煮のだしに『ソフティアS』を加え、よく混ぜてとろみをつけ、10に流し込む。

ポイント

※1…おかゆ、かまぼこは、温かいものを使用するとうまく固めることができます。

NÜTRI:

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

カレーうどん



softia G



softia U

材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

うどん(ゆで)		600g
お湯	食材の50%	300mL
ソフティアU	食材の1%	6g
豚肉(ゆで)		180g
だし汁	食材の50%	90mL
ソフティアG	食材の1%	1.8g
たまねぎ(ゆで)		100g
だし汁	食材の35%	35mL
ソフティアG	食材の1.2%	1.2g
小松菜(ゆで)		100g
だし汁	食材の35%	35mL
ソフティアG	食材の1%	1g
カレーうどんのつゆ		適量



作り方

1. 温かいうどん^(※1)をミキサーに入れ、お湯と『ソフティアU』を加え、なめらかになるまで攪拌する。
2. 1を鍋に入れ、焦げないように混ぜながら、70℃以上で十分加熱する。
3. ラップを敷いたバットに薄く流し込み、ゼリー状に固める。
4. ミキサーに豚肉、だし汁を入れ攪拌し、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。
5. 4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。
6. ラップを敷いたバットに流し込み、40℃以下に冷却する。
7. たまねぎ、小松菜も4～6と同様の手順で作る。
8. うどんが固まったら、うどんのように細切りにし、器に盛り付ける。
9. 豚肉、たまねぎは、スプーンを使って削ぎ、小松菜は千切りにし、うどんの上に盛り付ける。
10. カレーうどんのつゆをかける。

ポイント

※1…うどんは、温かいものを使用するとうまく固めることができます。