



ソフトィアS

とろみをつけるなら



ソフトィアG

ゼリーを作るなら



ソフトィアU

でんぷん系の食材をゼリーに



ニュートリーコンク2.5

喉下調整食の栄養価UP

# 夏

## ソフトィアとニュートリーコンク2.5を使って 季節を楽しむ えんげ食レシピ



### ●うな丼

#### 【材料(5人分)】

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、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。

ニュートリーコンク2.5を使用すると

エネルギー	たんぱく質
<b>37.5</b>	<b>1.2</b>
kcal	g
(1人分)	up

#### Point

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:



## ●焼肉

【材料(5人分)】

牛肉(ゆで)		300g
だし汁(コンク入り*)	食材の50%	150mL
<b>ソフティアG</b>	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℃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、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。

ニュートリーコンク2.5を使用すると

エネルギー	たんぱく質
<b>37.5</b>	<b>1.2</b>
kcal	g
(1人分)	<b>up</b>



## ●枝豆

### 【材料(5人分)】

枝豆(ゆでて薄皮をむいたもの)		200g
水	食材の50%	100mL
<b>ソフティアG</b>	食材の1%	2g

### 【作り方】

1. ミキサーに枝豆、水を入れ攪拌し、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. 冷めないうちに絞り袋に入れ、ラップを敷いたバットに粒状に絞り、40℃以下に冷却する。
4. 3が固まったら、器に盛り付ける。



## ●梅酒

### 【材料(5人分)】

梅酒		750mL
<b>ソフティアG</b>	食材の0.75%	5.6g

### 【作り方】

1. 鍋に梅酒を入れ、**ソフティアG**を加えよく混ぜる。  
鍋を火にかけ、焦げないように混ぜながら、85℃以上に加熱する。
2. 器に流し込み、40℃以下に冷却し、ゼリー状に固まったら完成。

### Point

アルコールが飛んで火がつくことがあるので、やけどに注意してください。



### Point

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。

## ● たこ焼き

### 【材料(5人分)】

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

### 【作り方】

1. 温かいたこやきをミキサーに入れ、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。

※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。

お問い合わせ先

**NUTRI:** ニュートリー株式会社

東京支店 / 〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5 THE WALL 4F

<http://www.nutri.co.jp> e-mail [info@nutri.co.jp](mailto:info@nutri.co.jp)

TEL.03-3206-0107(代) FAX.03-3206-0108

PSFG5 2014年1月作成 ASP 52\_0073CP