

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

かぶの蟹あん



softia S
softia G

材料 (10人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

かぶ[ゆでたもの]	450g
中華スープ(食材の35%)	160mL
ソフティアG(食材の1.2%)	5.4g

●蟹あん

蟹缶	適宜
しょうが	適宜
酒	適宜
中華スープ	適宜
卵白	適宜
ソフティアS	適宜
パセリ粉	適宜



作り方

- 1.かぶを中華スープと一緒にミキサーで攪拌する。
- 2.ソフティアGを入れ、混ぜながら85℃以上になるまで加熱する。
- 3.型に流し込み、冷やし固める。
- 4.かぶを型から取り出し、器に盛り付ける。
- 5.60℃まで加熱する
- 6.蟹あんをかけ、パセリ粉をちらす。

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

とろみジュース



softia S

材料 (1人分)

ジュース	150mL
ソフティアS	3g



作り方

ジュースにソフティアSを加えてスプーンなどで混ぜる。

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

とろみ牛乳



softia S

材料 (1人分)

牛乳	150mL
ソフティアS	3g



作り方

牛乳にソフティアSを加えてスプーンなどで混ぜる。

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

とろみ茶



softia S

材料 (1人分)

お茶	150mL
ソフティアS	3g



作り方

お茶にソフティアSを加えてスプーンなどで混ぜる。

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

みそ汁とろみ



softia S

材料 (1人分)

みそ汁	150mL
ソフティアS	3g



作り方

みそ汁にソフティアSを加えてスプーンなどで混ぜる。

Official
Recipe

ニュートリー 公式レシピ

豚汁



softia G



softia S

材料 (5人分)

※このレシピにはミキサーを使用します。

豚肉(ゆで)		100g
だし汁	食材の50%	50mL
ソフティアG	食材の1%	1g
大根(ゆで)		75g
だし汁	食材の35%	26mL
ソフティアG	食材の1.2%	0.9g
こんにゃく(ゆで)		75g
だし汁	食材の35%	26mL
ソフティアG	食材の1%	0.8g
にんじん(ゆで)		75g
だし汁	食材の50%	38mL
ソフティアG	食材の1.2%	0.9g
ごぼう(ゆで)		75g
だし汁	食材の35%	26mL
ソフティアG	食材の1%	0.8g
みそ汁(汁のみ) (*1)		500mL
ソフティアS		5g



※一味唐辛子は飾りです。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. 大根、にんじん、ごぼう、こんにゃくも1~3と同様の手順で作る。
5. ゼリー状に固まったら、適当な大きさに切り分け、茶碗に盛り付ける。
6. みそ汁に『ソフティアS』を加え、よく混ぜてとろみをつけ、5に流し込む。

ポイント

※1…みそ汁に、『ニュートリーコンク2.5』を1人分(10mL)添加すると1人あたりエネルギー25kcal、たんぱく質0.8gのUPができます！

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: