



黒田留美子先生 監修
高齡者ソフト食

簡単

ソフミート

舌でつぶせる

- ソフト食の食感に仕上げた調理素材です。
- 生タイプなのでいろいろな料理に使えてバリエーションが広がります。
- 便利な500gパック入りの冷凍タイプ。
- ソフト食考案者の黒田留美子先生監修。



生タイプの肉素材ですので、いろいろなソフト食メニューが簡単!


便利な2種類
「とり」「ぶた」

- ◆使い方◆
- ①袋に入れたまま冷蔵庫で、または流水にて解凍して下さい。
 - ②袋の端を切り、中身をお好みの形に搾り出して下さい。
 - ③加熱して、いろいろな味付けでお召し上がり下さい。



黒田留美子先生 **私がお勧めします**

管理栄養士・潤和リハビリテーション診療研究所主任研究員



愛情かけてひと手間をお手伝いした「ソフミート」ができました。とっておいしくて使いやすいので、「ソフミート」を使ってメニューのバリエーションを広げて下さい。ぜひ、いろいろなソフト食にチャレンジして下さいね。

◎手作りでソフト食ハンバーグを作るには・・・

- step 1
材料を計量する
- step 2
(必要に応じて)ミンチ肉を2度挽きする
- step 3
タマネギをみじん切りにする
- step 4
タマネギを油でじっくり炒める
- step 5
卵黄に植物油を少しずつ加えながらよく混ぜる(卵の素)
- step 6
挽肉に炒めタマネギ、卵の素、調味料をよくこねる

加熱する

◎でも、ソフミートを使用すればこんなに簡単手軽！！

step 1 ソフミートを解凍するだけ **簡単手軽！！**

いつでも一定した仕上がり

いろいろな肉料理に使えるので、ソフト食のバリエーションが広がります！

活用法

※野菜の切り方、処理方法、付け合せなどは状態に合わせて変えて下さい。

塊・厚切り肉	ぶつ切り・サイコロ肉	薄切り肉	細切り肉	挽肉タネ
とした使い方	とした使い方	とした使い方	とした使い方	とした使い方
 ステーキ	 からあげ	 しょうが焼	 バンバンジー	 つみれ汁
 カツ丼	 酢豚	 焼肉	 チンジャオロースー	 はさみ揚げ
 ローストチキン	 大根の煮物	 肉どうふ	 チリソース炒め	 煮込みハンバーグ

- 好みの形に整えて蒸せば見た目はお肉そのもの
- 蒸してカットすれば使いやすいブロック肉に
- 薄く延ばして蒸せばやわらかな薄切り肉に
- 薄く蒸して細切りすればやわらかな細切り肉に
- 挽肉タネとして調理すればハンバーグも肉団子も簡単

※ソフミートを使用することで、本来の料理のような見た目になります。 ※やわらかいので、調理の際は崩れないようにお気を付け下さい。

●名称／そうざい半製品(肉加工品) ●内容量／500g ●荷姿／500g×24袋 ●賞味期間／製造後12ヶ月

●原材料名／ソフミート(とり)：鶏肉、たまねぎ、豚脂肪、植物油脂、鶏卵、でん粉、しょう油、発酵調味料、香辛料、食塩、酢酸Na、増粘多糖類、(原材料の一部に小麦を含む)

ソフミート(ぶた)：豚肉、たまねぎ、植物油脂、鶏卵、豚脂肪、でん粉、しょう油、食塩、香辛料、酢酸Na、増粘多糖類、(原材料の一部に小麦を含む)

●保存方法／-15℃以下で保存して下さい。 ●加熱処理の必要性／**生肉ですので中心部まで十分に加熱してお召上がり下さい。**

※ご使用前に冷蔵庫または流水にて解凍の上、お早めにお使い下さい。いったん解凍したものは再凍結せずに、使い切ってください。

※解凍時に離水が見られることがあります。生肉の特性のため品質に問題はありませんが、袋ごと軽く揉んでからご使用下さい。

※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)。

※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。

※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など十分注意してお召上がり下さい。

●栄養成分表示(100g当たり)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	食塩相当量
ソフミート(とり)	226kcal	8.9g	19.1g	4.6g	400mg	190mg	93mg	1.0g
ソフミート(ぶた)	229kcal	7.9g	19.7g	5.0g	390mg	150mg	63mg	1.0g

販売者 **林兼産業株式会社**

〒750-8608 山口県下関市大和町2-4-8