

宮源商品を使って
美味しい食事のご紹介

2015.Vol.2
春号

編集発行/みやげん通信編集室

みやげんぶろぐ/ <http://wakayama.miyagen.shop-pro.jp/>

粥ゼリーの素「宮源のお粥」を
使って、さくら餅を作ってみましょう

今年も、さくら餅の
季節となりました。



■材料(皮)

- ・70℃以上のお湯…240cc
- ・砂糖…20g
- ・食紅…適量
- ・宮源のお粥…40g
- ・塩漬け桜葉



■材料(餡)

- ・こしあん…50g
- ・お湯…25cc
- ・砂糖…10g
- ・トローミファイバー…2.0g



■作り方

- 1) 鍋でお湯を沸かしてから砂糖と食紅を加え、かき混ぜる
- 2) 火を止めて1に「宮源のお粥」を入れ30秒程度かき混ぜる
- 3) 2をラップの上やバット等に流し、丸形に整える
- 4) こしあんにお湯と砂糖を加えてからトローミファイバーを入れ、粘度を整える
- 5) 4を3の上に流し、餡を包み込むように丸形に整え、冷やし固める。
- 6) 固まったら、塩漬け桜葉を巻いて出来上がり。

三色団子



かしわ餅



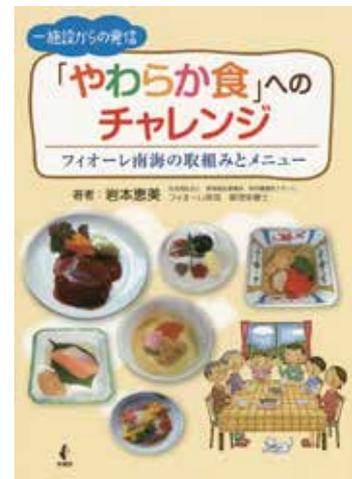
アレンジが簡単ですので
色々お試しください！
ホームページの「みやげんぶろぐ」
でもレシピを紹介していきますので是非ご覧ください。

「やわらか食」へのチャレンジ



前号の「みやげん通信」で画像提供いただきました、管理栄養士の岩本恵美先生の「やわらか食」の本が幸書房より出版されました。調理方法はもちろん、厨房スタッフだけではなく施設スタッフ全員での食事提供への取り組みについても紹介されています！

「やわらか食」春の行楽弁当



一施設からの発信「やわらか食」へのチャレンジ フィオーレ南海の取組みとメニュー
 定価（本体2,500円+税）
 著者/編集：岩本恵美

お問い合わせは当社まで

身近な道具を使っでの成形方法も沢山紹介されています。



宮源のドリンクゼリー

- お湯に混ぜるだけで簡単に
お茶のゼリーが作れます
- 低コストを実現
10gで1000mlのお茶ゼリー
- お茶の風味がそのまま、
甘くないのでお食事と一緒に
ご提供いただけます

新商品のご案内



EDIT

次回の発行は5月ごろを
予定しています

「みやげん通信」では画像やレシピを募集しております。採用させて頂いた際は記念品を贈呈させていただきますので奮ってご応募ください！