

みやげん通信

宮源商品を使って
美味しい食事のご紹介

Vol.14
秋号

編集発行 / みやげん通信編集室
みやげんぶろぐ / <http://miyagen.jugem.jp/>

みんな
大好き

秋なのに・秋なのに

クリームソーダ！



まだまだ
暑い
この季節

ミキサーゲル・トロミファイバーで作る
メロンソーダ + 溶けないアイス



クリームソーダの
作り方

●材料

- ・アイスクリーム…200g
- ・水…40g
- ・生クリーム…20g
- ・ミキサーゲル…2.2g
- ・カロアップ…20g
- ・メロンソーダ…500ml
- ・トロミファイバー…7.5g
- ・さくらんぼ

溶けないアイス資料提供/大誠会 管理栄養士 飯野登志子先生

●作り方

- 1) 市販品のアイスクリームを常温まで溶かす。
- 2) 水に「ミキサーゲル」を入れ、良く溶かす。
- 3) ミキサーに1と2を入れて攪拌する。
- 4) 滑らかさ・エネルギーアップのために「カロアップ」と生クリームを加える。
- 5) よく溶かしてアイスがムース状になるまで攪拌する。
- 6) 型などに入れて冷凍する。
- 7) メロンソーダ250mlをコップに入れて、よくかき混ぜ炭酸をとばす。
- 8) 7に「トロミファイバー」を入れ、濃いトロミを付ける。
- 9) 8に残りのメロンソーダを加え、全体に馴染むまでゆっくりとよく混ぜる。
- 10) ラップをして、泡が落ち着くまで置く。
- 11) 落ち着いたら6をカットし、盛り付けて出来上がり。

■作り方

レモンサワー・ハイボールは、メロンソーダの作り方と同じ要領でトロミを付けてください。ビールはコツがありますので、お問い合わせください。レシピをご提供いたします。

レモンサワー
ハイボール
ビール



ワイン
日本酒
梅酒

■作り方

飲み物に、「トロミファイバー」を1.5%程度入れて、20回程度かき混ぜる。その後、3分程度放置する。再度20回程度かき混ぜる。均等に馴染めば出来上がり。
※優しく混ぜるのがコツです。気泡を入れないように混ぜてください。

ミキサーゲル



食材に加えてミキサーや泡だて器などでかき混ぜるだけで飲み込みやすい食形態になります。

トロミファイバー



カロアップ

飲み物や汁物にサツと溶け、手軽にカロリーアップができます！



サツと溶けて、味を変えない！食物せんいを強化した、飲み込みやすく体にやさしいトロミ剤です。

EDIT

栄養士会や施設・病院様での勉強会も承っております

「ミキサーゲル」を使用した、短時間でのスタッフ様向けのえんげ食の調理実習も行っておりますので、お気軽にお申込みください！



次回の発行は10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！

