

やわらか食レシピ

梅うどん



■材料(1人分)

●めん／お湯(70℃以上)……280ml

宮源のお粥……40g

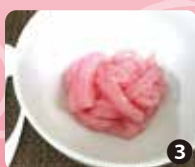
練り梅……適量

●つゆ／かけつゆ……150ml

ミキサーゲル(0.3%)…0.5g

■作り方

- 1) ボールにお湯と練り梅を入れ、かき混ぜる。
- 2) 1に「宮源のお粥」を加え、さらにかき混ぜる。
- 3) 2をバットに薄く流し、冷やし固める。
- 4) 冷やし固まったら半分に折り、好みの太さや長さにカットする。(写真①②)
- 5) 4を器に盛り付ける。(写真③)
- 6) かけつゆに「ミキサーゲル」を加え、よくかき混ぜる。
- 7) 6を5にかけて、めんをほぐす。



■材料

●錦糸卵・鶏ほぐし身・人参・ほうれん草
各種それぞれ

お湯(熱湯) ミキサーゲル(全体量の0.8%)

■作り方

- 1) 錦糸卵、鶏ほぐし身、人参、ほうれん草それぞれと、同量のお湯をミキサーに入れ、なめらかになるまで攪拌する。
- 2) 「ミキサーゲル」を加え、さらに攪拌する。
- 3) 容器に入れ、粗熱がとれたら冷やし固める。
- 4) それぞれをカットし、うどんに盛りつけ出来上がり。



お湯を加えて
まぜるだけで
お粥ゼリーが
すぐに作れます

熱を加えずに
まぜるだけで
ムースゼリーが
すぐに作れます!

おいしく、むせないケーキでおなじみの 「カムリエ」様ご考案のメニューをご紹介します！

EASY TASTYLE
Kamulier
produced by „CC.“



あんみつ珈琲

あんみつ 珈琲

■材料／・ねり餡…30g
・70℃以上のお湯…120g
・宮源のドリンクゼリー2.0珈琲…2.0g
(飾り)・ホイップクリーム・黒蜜・葉

■作り方

- 1) ボールにねり餡と70℃以上のお湯を入れて混ぜる。
- 2) 1に「宮源のドリンクゼリー2.0珈琲」をかき混ぜながら入れる。
- 3) コップに2を入れ、冷やし固める。
- 4) 冷やし固まったら、ホイップクリームと黒蜜をかけて、葉をのせて出来上がり。

いちごの 紅茶

■材料／・苺ソース…10g
・70℃以上のお湯…120g
・宮源のドリンクゼリー2.0紅茶…2.0g
(飾り)・ホイップクリーム・苺ソース
・チョコソース・葉

■作り方

- 1) 苺ソースをコップに入れる。
- 2) ボールに70℃以上のお湯と「宮源のドリンクゼリー2.0紅茶」をかき混ぜながら入れる。
- 3) 2を1に入れ、冷やし固める。
- 4) 冷やし固まったら、ホイップクリームと苺・チョコソースをかけて、葉をのせて出来上がり。

宮源のドリンクゼリー2.0を使った 美味しいオシャレデザート！



- ①お湯に溶かすだけで簡単に作れます。
- ②なめらかで飲み込みやすく、体温では溶けません。
- ③飲み物の味の濃さ・美味しさにこだわりました。
- ④人気の高い2種類のフレーバーをラインナップ。
- ⑤無糖タイプでデザートメニューにアレンジしやすい。



いちごの紅茶

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！



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頂きますので奮ってご応募ください！

