

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.22
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/>

介護食のご提案



和スイーツ水無月(みなづき)



和スイーツ神無月(かんなづき)

★和スイーツ神無月(かんなづき)は、弊社が独自でアレンジスイーツとして名付けた名前です。

みんな大好き和スイーツ水無月を
秋の和スイーツにアレンジ!

●材料(上の餡部分)

- 栗甘露煮・・・50g
- お湯・・・50ml
- ミキサーゲル・・・1.0g
(全体量の1.0%)

●材料(下のうしろ部分)

- 80℃以上の豆乳・・・150ml
- 砂糖・・・10g
- 宮源のお粥・・・20g

●作り方

- 1) 栗甘露煮とお湯をミキサーに入れ、攪拌する。
(和スイーツ水無月の場合は、こしあん使用)
- 2) 1に『ミキサーゲル』を入れ、30秒～1分程度攪拌する。
- 3) 2を絞り袋に入れて少し冷ます。
- 4) 冷ましたら小さな粒状に絞り出す。
- 5) 『宮源のお粥』と砂糖を器に入れ、しっかりとブレンドする。
- 6) 5に80℃以上の豆乳を加え、30秒～1分程度かき混ぜる。
- 7) 6をバットや容器に流し込み、冷やし固める。
- 8) 固まったら、4を上に乗せる。
- 9) 三角形に切り、器に盛り付けて完成。

★絞り出し方など、詳しくは作り方動画をご覧ください

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!



- お湯を入れて
手で混ぜるだけ
の簡単お粥ゼ
リーの素!
- アレンジ色々
でお餅・お団子の
代替えとして!



レシピ・作り方動画配信中!



宮源チャンネル
登録してご覧ください



フリーズドライスープと一緒に混ぜるだけ 美味しいお粥の出来上がり



玉子粥



ほうれん草粥



中華粥
(ふかひれ入り)



見学だけの参加も可能です



宮源Webセミナー 無料

通信アプリZoomを使用するWeb調理実習会

お問い合わせ内容欄に『Webセミナー申し込み』と記載の上、お名前他入力してください。後日こちらからご連絡いたします。

毎月第3木曜日に開催中

お申し込みの詳細は
右記QRコードから



次回みやげん通信の発行は11月頃を予定しています

「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。