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.5 夏号

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

夏にはやっぱり、高カロリー低コストわらび餅！

ミキサーゲルを使って、わらび餅を作ってみましょう！

1人分がなんと約25円で100kcal！

■材料（3人分）

60℃以上のお湯	200cc
砂糖	40ｇ
カロアップ	40g
ミキサーゲル	3.0g（全体量の約1.0%）
きな粉	適量
砂糖	適量

■作り方

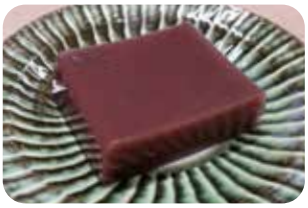
1.鍋に砂糖、カロアップ、ミキサーゲル、お湯を入れ、泡だて器 でかき混ぜて粉をよく溶かす。
2.バットに流し、冷やし固める。
3.2が固まったら、1cm角のサイコロ状にカットする。（約60gから70gが１人分）
4.きな粉、砂糖をまぶして出来上がり。
※別バージョンとして、黒蜜をかけて、葛餅として食べても美味しいです。

●温度に関係なく調理できるので、手間を省けます
●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

●お湯を入れて混ぜるだけのお茶ゼリーの素
●お茶本来の味にこだわりました

●エネルギー強化が必要な方へ 1gで約3.8kcal
●甘くないお砂糖！（砂糖の約10分の1の甘味）
●冷たい飲み物にもサッと溶けます！

弊社商品を使ったアレンジレシピ



水ようかん

抹茶わらび餅

溶けないアイスクリーム

宮源のドリンクゼリー

で作るかんたん水分補給ゼリー

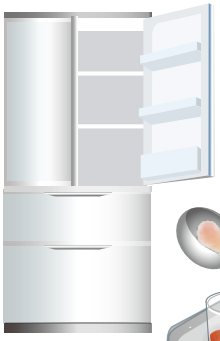
カロリーオフ
100ml=約2.3kcal
カロリーを気にすることなく、たくさんの水分補給ができます！

特長

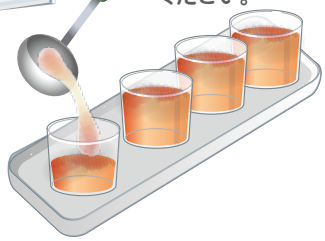
① お湯に溶かして冷やすだけで簡単に作れます。
② なめらかで飲み込みやすく、体温では溶けません。
③ 水分補給に効果的なイオン飲料タイプです。
④ 人気の高い4種類のフレーバーをラインナップ。
⑤ 1ℓ当り**約70円**と低コストで作れます。

作り方

❶ 80℃以上のお湯100mlにつき本品1gを加えてかき混ぜてください。



❷ コップや容器に移し冷蔵庫等で冷やしてください。



宮源のドリンクゼリー
スポーツドリンク味
500g

利用者様の声

水分補給をトロミ剤から弊社商品『宮源のドリンクゼリー』に変えることによって

1. 飲み込みやすくなったので、水分補給の量が増えました。
2. インスタントタイプなので手間も変わらず、誰が作っても安定したゼリーが出来ました。
3. 使用量が少ないので、コストが下がりました。

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7～8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！

MiyaGen
食べる喜びを大切に

株式会社 宮 源

宮 源 検 索
詳しくはネットで検索 HPはこちらから

☎073-455-1711 FAX 073-455-1211