# 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.6 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/

## 喜ばれる秋の簡単おやつレシピ！

## 芋ようかん

**■作り方**

1）宮源の酵素タブレット・お湯・砂糖・さつまいも煮をミキサーに入れ、1分程度撹拌する。
2）1にミキサーゲルを入れ、30秒～1分程度撹拌する。
3）バットや容器などに流し、冷やし固める。
4）固まったらカットし、出来上がり。

※さつまいもは、市販のさつまいも煮などでも大丈夫です。

**■材料（約3人分）**

さつもいも煮 …… 100g
お湯 … 100cc　砂糖 …10g
宮源の酵素タブレット……1粒（2g）
ミキサーゲル ……2.0g

## お月見団子

**■作り方**

1）70℃以上のお湯に砂糖と「宮源のお粥」を入れ、30秒程度かき混ぜる。
2）1を丸型トレイ等に流し込み、冷やし固める。
3）冷やし固めた団子を盛り付け、出来上がり。

丸型トレイを使うと簡単に団子が作れます！

**■材料（約3人分）**

70℃以上のお湯 …… 240g　砂糖 …… 20g
宮源のお粥 …… ……40g

**弊社商品を使えばアレンジが簡単です。色々お試しください！**

ミキサーゲル

●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

宮源の酵素タブレット

●でんぷん質の多い食材をミキサーにかける時に本商品を併用するとベタつきが解消されます

宮源のお粥

●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！

# おいしく、むせないケーキでおなじみの「カムリエ」様とのコラボ商品が誕生！

EASY TASTYLE Kamulier produced by

和スィーツ

## かぼちゃのケーキおはぎ風

濃厚なかぼちゃムースの中に
粥ゼリーの素「宮源のお粥」と、
こし餡を入れた
「おはぎ」のような
和風のケーキ。

粥ゼリーの素
宮源のお粥使用

## 食物せんい入りクッキー

さくさくと口の中でほどける食感のクッキー。
1袋（6枚入り）で、1日の食物繊維摂取目標量の
1／3強（7.2g～8.1g）が含まれています。

ファイバーソル
2H使用

・トウモロコシからできた水に溶ける食物繊維
・無味無臭でいろいろな料理に入れることができます

ファイバーソルクッキープレーン

ファイバーソルクッキーミックス

ファイバーソルクッキーショコラ

お問い合わせ先 Kamulier（カムリエ） 〒113-0033 文京区本郷3-2-15 新興ビル1F TEL:03-3812-6036／FAX:03-3812-6037 HP http://kamulier-gc.jp/

## 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10～11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