

冷やし中華



冷凍 やわらかまぼこ

かまぼこの常識を超えた柔らかさとのだ越し。季節感と華やかさを演出します。

約150g
約120×35×35mm

〈調理方法〉

- 蒸す：スチーム90℃ 100% 約5~10分
- 煮る：約5分~10分 ○冷蔵庫解凍



たこ焼き



冷凍 やわらかたこ焼き君

中に入ったミンチ状の蛸は咀嚼が難しい方も安心。

約20g×50個
約35×35×35mm

〈調理方法〉

- 蒸す：スチーム 90℃ 100% 約10分
- 蒸し焼き：コンビ 150℃ 90% 約10分
- 揚げる：コンビ 200℃ 40% 約3~5分



楽しい

美味しい

嬉しい

焼き鳥



冷凍 やわらかチキン

やわらかな食感のチキンムース。

約250g
約180×50×40mm

冷凍 やわらかしいたげやん

約60%椎茸を配合。

約18g×20個
約40×40×15mm



〈調理方法〉

- 蒸し焼きし、焼き鳥のたれをからめる。
コンビ 150℃ 100% 約10分

ふく く な お の 夏

いか焼き



冷凍 やわらかいか

いかの風味を残しつつ、ふんわりやわらかい食感に。

約250g×2枚
約180×140×10mm

〈調理方法〉

- 醤油を塗って焼き目を付ける
コンビ 280℃ 20% 約5分



からあげ



冷凍 やわらかからあげ

鶏肉に大豆を配合。油調済みなので蒸すだけの簡単調理。

約600g (1個：約15g)
約35×30×25mm

〈調理方法〉

- 蒸す：スチーム
90℃ 100% 約10分



おでん



チルド やわらかこんにやくん

素材の味わいはそのままに、やわらかく加工。

約250g
約130×95×20mm

冷凍 いろどりだんご

人参、枝豆をふわふわな白身魚の生地と一緒に

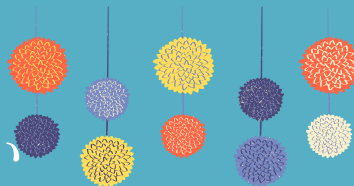
約500g (1個：約14g)
約30×30×30mm

〈調理方法〉

- 出汁と一緒に加熱する。
コンビ：150℃ 100% 約20分



お食事の皆様を より元気になりたい



気分が上がる、楽しい緑日メニューの小鉢はいかがでしょう？

「懐かしい思い出の味」を、少しの工夫と簡単調理で叶えます

笑顔を生み出すお食事作りに、是非お役立てください

行事のムードを盛り上げる
「緑日」ピックデータを
公式HPより無料で
ダウンロード
できます





夏のおすすめレシピ

暑さに負けない 夏バテ予防レシピのご紹介

やっぱりコレ！ おろしポン酢

衣までふんわり白身魚フリッター
衣までふんわりチキンフリッター

お好みのフリッターを蒸して、
おろしポン酢をかけるだけ。
冷めても固くなりづらいので、
冷たい小鉢にも。
食欲のない時もさっぱり
お召し上がり頂けます。



やわらからあげのポン酢かけ

やわらからあげ
約600g／袋



しっかりたんぱく質を摂りたい方におすすめ。大根おろしや茹で野菜を添えてポン酢をかけてお召し上がり下さい。揚げ加熱済みの【やわらからあげ】を使って時短・コストカット♪



明石焼き風たこ焼き

やわらかたこ焼き君
約20g × 50個／袋



暑さで疲れた内臓を優しく温めるメニューです。お出汁がきいた卵スープに【やわらかたこ焼き君】を。明石焼きのように、ふわふわした食感をお楽しみ頂けます。



やわらかサンドイッチ

衣までふんわり白身魚・チキンフリッター
約60g × 10個／袋



納涼祭前の軽食や、喫茶メニューにもおすすめです。『食欲がなくてちょこっとだけ食べたい』、そんなリクエストにも対応できる一品です。