

年始向け やわらか食のご案内



白味噌仕立てのお雑煮風にも

お好みのたれをかけて



SF あんころ餅風デザート45 73371

和菓子のあんころ餅をイメージしたカップデザートです。下層のゼリーにはもち粉を加え、お餅の風味を出しました。素朴な甘さのこしあんソースと合わせた一品です。

■規格・入数 450g(10個入)
■調理方法
自然解凍 室温 15℃ 70分程度
自然解凍 25℃ 60分程度



お餅風 ムース

切り餅をイメージした
ムースです。
お好みのたれや
ソースと合わせたり、
お雑煮のような
汁ものとして
ご利用ください。

2種の調理方法

- 1 凍った状態でトレーから取り出します。
- 2 蒸しと煮るの2種の調理方法。

蒸す 煮る

66940 SF お餅風ムース30

お餅の風味を再現した加熱調理対応のムースです。お雑煮やお汁粉などの温かいメニューにご利用できます。

■規格・入数 180g(6個入)
■調理方法
蒸す 7分程度
煮る 弱火で 7分程度



※タレは商品に含まれておりません。お好みに応じてご用意ください。

あんころ餅風デザート・お餅風ムースのご注文は、
12月3日(火)迄にお願い致します。おしるこ風デザートは終売となります。

そのまま野菜シリーズ

たれのバリエーションで見た目も華やかなおせち風にアレンジ

- 1 まずは、凍った状態でゼリーをトレーから取り出します。
- 2 いろいろな方法で調理が可能です。

調理方法

蒸す 煮る 電子レンジ 自然解凍



66917 SF ソフリそのままごぼう10

■規格・入数 120g(12個入)



66919 SF ソフリそのままさといも12

■規格・入数 144g(12個入)



66920 SF ソフリそのままにんじん10

■規格・入数 120g(12個入)



66922 SF ソフリそのままれんこん20

■規格・入数 120g(6個入)



66923 SF ソフリそのままたけのこ20

■規格・入数 120g(6個入)



※タレは商品に含まれておりません。お好みに応じてご用意ください。

召しあがる方の飲み込みの状態によって、適する商品や食べ方が異なります。
医師や専門家と相談の上、それぞれに合ったものをお選びください。

裏面もご確認ください。

年末向け やわらか食のご案内

食べたかった、あの天ぷらを
かたさを気にせず
お召しあがりいただけます。

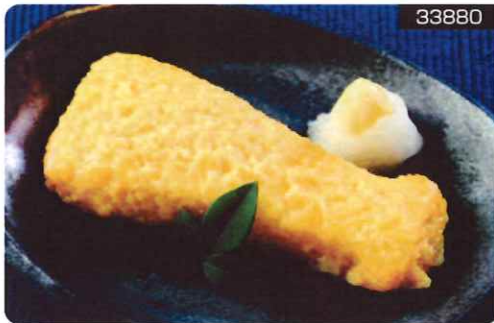
天ぷら風 ムース



年越しそばにトッピング



イメージ



33880

SF 海老の天ぷら風ムース40R

なめらかな食感の海老ムース生地に、専用に開発した天ぷら風味のやわらかな衣をつけました。見た目にもこだわり、海老の天ぷらをイメージした形状にしています。



■規格・入数
400g(10個入)

■調理方法

蒸す スチコン
8分程度



33881

SF イカの天ぷら風ムース40R

そのままでは食べにくいイカをやわらかなムースに仕上げ、天ぷら風味のやわらかな衣をつけました。蒸し調理で手軽に天ぷら風のおいしさを提供できます。



■規格・入数
400g(10個入)

■調理方法

蒸す スチコン
8分程度



33882

SF 白身魚の天ぷら風ムース40R

タラをつかったなめらかなムース生地に天ぷら風味のやわらかな衣をつけました。蒸し調理で手軽に天ぷらの雰囲気をお楽しみいただけます。



■規格・入数
400g(10個入)

■調理方法

蒸す スチコン
8分程度

! 召し上がる方の飲み込みの状態によって、適する商品や食べ方が異なります。医師や専門家と相談の上、それぞれに合ったものをお選びください。

天ぷら風ムースのご注文は、**12月3日(火)迄**にお願い致します。

〈商品のご注文、お問い合わせは〉

渡辺商事株式会社



本社 電話 (045)790-3785(代) 湘南支店 電話 (046)238-3505(代)
FAX (045)790-3789 FAX (046)238-3504

株式会社ヤヨイサンフーズ

※タレは商品に含まれておりません。
お好みに応じてご用意ください。

※記載されている写真は盛り付け例です。
実際の商品とは異なる場合がありますので予めご了承ください。
※2024年10月現在の情報です。