

# 茶碗蒸し

柔らかくて食べやすい、  
風味豊かな茶碗蒸し

- 具なしの食べやすい茶碗蒸しです。
- 温めても、冷やしても、おいしくお召し上がりいただけます。
- 副菜の一品として定食のメニューに。
- 「茶碗蒸し 詰め合わせ」もご用意しています。

1個(75g)中

エネルギー **100** kcal

たんぱく質 **5** g



## 温めてもっとおいしい! お召し上がり方

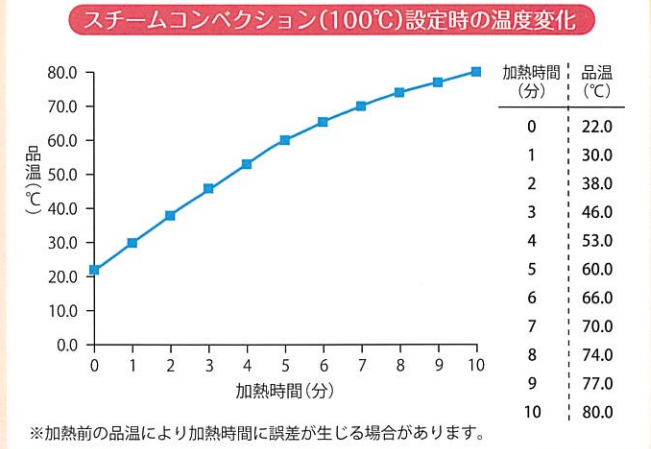
※そのままでも召し上がれます。

- 温めてもゼリーのように溶けることはありません。(卵の熱凝固性を利用したプリン状の製品です。)
- 加熱により離水することがあります。



加熱時 開封時 喫食時

湯せん	スチームコンベクション	温冷配膳車
鍋に湯を沸かし、沸騰したら火を弱め、開封せずに湯の中で3~7分温めてください。 ※中心温度45℃…3分 65℃…7分	スチームモード(100℃)に設定し、開封せずに3~6分温めてください。 ※中心温度45℃…3分 65℃…6分	温めた後はそのまま温冷配膳車で設定温度で保温して召し上がれます。



### △ご注意

- 温めすぎると、製品内の空気が膨張してシールがはがれることがありますので、過度の加熱は避けてください。
- 内容物を取り出す際には、容器が熱くなっておりますので開封時の火傷等にご注意ください。
- 電子レンジは使用しないでください。
- 開封後はできるだけ早くお召し上がりください。

### ■栄養成分値 1個(75g)中

商品名	茶碗蒸し かつお風味	茶碗蒸し ほたて風味	茶碗蒸し たい風味	茶碗蒸し まつたけ風味	茶碗蒸し とり風味	茶碗蒸し えび風味
エネルギー	100 kcal	100 kcal	100 kcal	100 kcal	100 kcal	100 kcal
水分	55.5 g	55.5 g	55.5 g	55.5 g	55.5 g	55.5 g
たんぱく質	5.0 g	5.0 g	5.0 g	5.0 g	5.0 g	5.0 g
脂質	5.0 g	5.0 g	5.0 g	5.0 g	5.0 g	5.0 g
炭水化物	8.8 g	8.8 g	8.8 g	8.8 g	8.8 g	8.8 g
灰分	0.7 g	0.7 g	0.7 g	0.7 g	0.7 g	0.7 g
ナトリウム	219 mg	235 mg	214 mg	199 mg	204 mg	214 mg
カリウム	44 mg	43 mg	41 mg	43 mg	45 mg	41 mg
カルシウム	16 mg	17 mg	15 mg	16 mg	17 mg	17 mg
マグネシウム	4 mg	4 mg	4 mg	4 mg	4 mg	4 mg
リン	44 mg	44 mg	44 mg	44 mg	44 mg	44 mg
鉄	0.5 mg	0.5 mg	0.5 mg	0.5 mg	0.4 mg	0.4 mg
亜鉛	0.3 mg	0.3 mg	0.3 mg	0.3 mg	0.3 mg	0.3 mg
食塩相当量	0.6 g	0.6 g	0.5 g	0.5 g	0.5 g	0.5 g

### ■物性値

測定温度	茶碗蒸し かつお風味	茶碗蒸し ほたて風味	茶碗蒸し たい風味	茶碗蒸し まつたけ風味	茶碗蒸し とり風味	茶碗蒸し えび風味	
							硬さ (N/m <sup>2</sup> )
付着性 (J/m <sup>3</sup> )	466	469	474	449	451	519	
凝集性	0.49	0.51	0.47	0.48	0.48	0.42	
硬さ (N/m <sup>2</sup> )	45℃	3.8×10 <sup>3</sup>	3.6×10 <sup>3</sup>	3.5×10 <sup>3</sup>	3.4×10 <sup>3</sup>	3.9×10 <sup>3</sup>	3.9×10 <sup>3</sup>
付着性 (J/m <sup>3</sup> )	275	309	288	324	294	364	
凝集性	0.50	0.53	0.50	0.48	0.47	0.42	

<参考値> ● えん下困難者用食品《許可基準Ⅱ》  
硬さ: 1×10<sup>3</sup>~1.5×10<sup>4</sup>N/m<sup>2</sup> 付着性: 1×10<sup>3</sup>J/m<sup>3</sup>以下 凝集性: 0.2~0.9  
● ユニバーサルデザインフード  
かたさ上限値《かまなくてよい》5×10<sup>3</sup>N/m<sup>2</sup> 《舌でつぶせる》2×10<sup>4</sup>N/m<sup>2</sup>



FORICA

# 豆腐寄せ

- 食べきりサイズの1個50g
  - 飽きのこない和風味と豊富なバリエーション
  - 豆乳をベースにして、ふんわり・なめらか食感
  - 甘くないので、おかゆとの相性がピッタリです
  - 忙しい朝に手軽に おいしく
- 豆腐寄せ 詰め合わせ 4種類×各9個入りも  
をご用意しています



純和風の  
香りと味の  
豆腐タイプ



ささみ



かに



えび



さけ

## ■栄養成分値 1個 (50g) 中

商品名	豆腐寄せ ささみ	豆腐寄せ かに	豆腐寄せ さけ	豆腐寄せ えび
エネルギー	33 kcal	33 kcal	32 kcal	31 kcal
水分	42.3 g	42.4 g	42.6 g	42.8 g
たんぱく質	3.8 g	4.1 g	3.7 g	3.6 g
脂質	1.1 g	1.1 g	1.2 g	1.0 g
炭水化物	1.9 g	1.7 g	1.7 g	1.8 g
灰分	0.9 g	0.7 g	0.8 g	0.8 g
ナトリウム	200 mg	150 mg	140 mg	150 mg
カリウム	53 mg	53 mg	56 mg	48 mg
カルシウム	93 mg	82 mg	100 mg	120 mg
マグネシウム	5 mg	9 mg	5 mg	7 mg
リン	63 mg	50 mg	71 mg	68 mg
鉄	0.2 mg	0.2 mg	0.1 mg	0.2 mg
亜鉛	1.4 mg	1.5 mg	1.6 mg	1.8 mg
銅	0.02 mg	0.04 mg	0.03 mg	0.05 mg
ビタミンA	90 μgRAE	90 μgRAE	95 μgRAE	90 μgRAE
ビタミンD	0 μg	Tr	Tr	0 μg
ビタミンE	2.0 mg	2.1 mg	2.0 mg	2.1 mg
ビタミンB1	0.22 mg	0.20 mg	0.21 mg	0.21 mg
ビタミンB2	0.25 mg	0.21 mg	0.23 mg	0.22 mg
ナイアシン	2.9 mgNE	2.9 mgNE	2.7 mgNE	2.6 mgNE
ビタミンB6	0.21 mg	0.25 mg	0.20 mg	0.22 mg
ビタミンB12	0.5 μg	0.3 μg	0.4 μg	0.2 μg
ビタミンC	38 mg	31 mg	36 mg	33 mg
食物繊維	0.3 g	0.4 g	0.4 g	0.4 g
食塩相当量	0.5 g	0.4 g	0.4 g	0.4 g

## ■物性値

	測定 温度	豆腐寄せ ささみ	豆腐寄せ かに
硬さ (N/m <sup>2</sup> )		8.1×10 <sup>3</sup>	9.2×10 <sup>3</sup>
付着性 (J/m <sup>3</sup> )	20℃	281	327
凝集性		0.36	0.36

	測定 温度	豆腐寄せ さけ	豆腐寄せ えび
硬さ (N/m <sup>2</sup> )		8.4×10 <sup>3</sup>	6.6×10 <sup>3</sup>
付着性 (J/m <sup>3</sup> )	20℃	237	195
凝集性		0.37	0.34

<参考値> ●えん下困難者用食品《許可基準I》  
硬さ: 2.5×10<sup>3</sup>~1×10<sup>4</sup>N/m<sup>2</sup> 付着性: 4×10<sup>2</sup>J/m<sup>3</sup>以下  
凝集性: 0.2~0.6  
●ユニバーサルデザインフード(ジェル)  
かたさ上限値《区分3》2×10<sup>4</sup>N/m<sup>2</sup>