

「しっとり」

ドイツシユ
DISH食



まぜるだけ!

EPU-dishをキザミ食にまぜるだけ「しっとりまとまったキザミ食」ができあがります

EPU-dish (エプディッシュ)

1パック(207g)	
・エネルギー	225kcal
・たんぱく質	13.8g
・脂質	13.2g
・糖質	11.8g
・食物繊維	4.1g
・ナトリウム	159mg
・カルシウム	120mg
・亜鉛	4.5mg
・銅	0.4mg
・ビタミンE	5.4mg



足りていますか?

「しっとり感とまとまり」は、
キザミ食に、

こんな時、こんな方におすすめです!

- キザミ食がパサパサして食べにくい
- 食べる量を増やさずにたんぱく質やエネルギーを高めたい
- あんかけがお好きでない方に食材の味を残したい
- 焼売など、カッターにかけるとかたまり状になってしまう
- 災害時ミキサーが使えない時、ほぐした食材をしっとりさせたい



キザミ食の困った。。

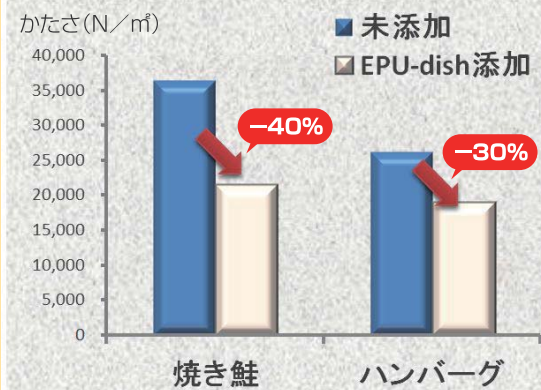
- パサパサする・まとまらない
 - 量が増えて食べきれない
 - いつも”あんかけ^{*}”の風味と食感
- ^{*}あんかけ…だし汁にとろみをつけたもの



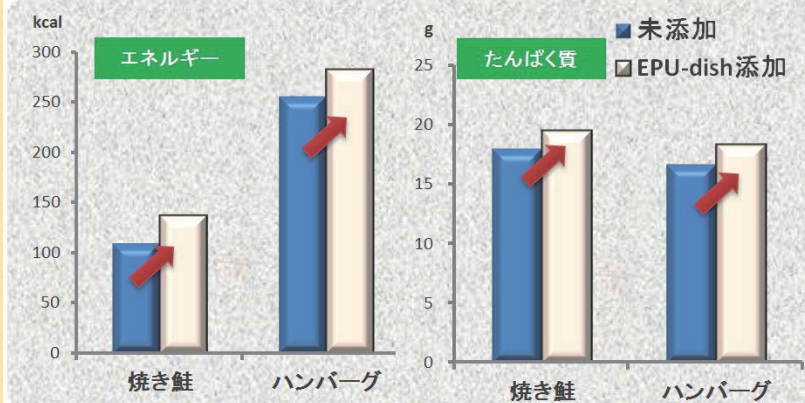
しっとりDISH食で解決!

- EPU-dishがつなぎになり、キザミ食がしっとりまとまります
- 食事量を増やさずに栄養アップ
- 食材の風味はしっかり残ります

しっとり、やわらかに!



エネルギー・たんぱく質UP!



【測定条件】

試料:直径20mm×高さ15mm、品温:40℃
プランジャー:直径20mm、クリアランス:5mm、
圧縮速度:1mm/sec

※1人分で計算

焼き魚とハンバーグのレシピは裏へ

エプ-ディッシュ
”EPU-dish”を まぜるだけ の簡単レシピ



しっとりDISH食:A (キザミ食にEPU-dishをまぜた料理)

「焼き魚」の作り方 → サバ、タラ、鮭、アジなど焼き魚との相性バツゲン!

材料(1人分/約60g)

- 鮭…1切れ ● EPU-dish…焼き鮭の20%~30%(12~18g)



1. 鮭を焼く



2. 1を刻む
 ※煮魚の場合は
 煮汁をきる



3. EPU-dishを入れる



4. 手やへらで混ぜる



5. おいしい「しっとりDISH」が完成!
 ※調味料を少量たすと味がしみます
 ※コストは約10円です(12g添加の時)

しっとりDISH食:B (EPU-dishをつなぎとして使用した料理)

「ハンバーグ」の作り方

材料(4人分)

- ひき肉…300g ● 卵…1個(50g) ● 玉ねぎ(みじん切り)…1/2個(100g)
- パン粉…15g ● EPU-dish…100g ● 塩こしょう…少々
- サラダ油…適量 ● デミグラスソース…適量



1. 材料を用意する



2. 玉ねぎをキツネ色
 になるまで炒める



4. 全体がなじむまで
 混ぜる



5. 小判形に成形し、
 蒸し焼きにする



6. デミグラスソースをかけて完成!
 ※冷めてもやわらかく、コクがでて
 おいしいです

その他の調理例



しっとりDISH食:A

しっとりDISH食:B

姉妹品 エブリッチ



プレーン イチゴ風味 バナナ風味 ブドウ風味 メロン風味 コーヒー風味 あずき風味 栗ようかん風味 プリン風味 きな粉風味 リンゴ風味 みかん風味

お取り扱い先

販売者・お問い合わせ先

株式会社フードケア 〒252-0231 神奈川県相模原市中央区相模原4-3-14-3F TEL:042-786-7177 FAX:042-786-7286

エプディッシュ

検索