

# 味の良さと食べやすさのハーモニー！

## よくある質問

### Q1 自然解凍はできますか？

A おいしさを損なうおそれがあるので、避けてください。

### Q2 再冷凍はできますか？

A 一度解凍したものを再び凍らせると品質が落ちますのでおやめください。

### Q3 容器からきれいに取り出すにはどうすればよいですか？

A 湯せんやスチームコンベクションで解凍した場合は、解凍した後パックごと一度冷水にさらすなどしていただくと、容器から取り出しやすくなります。なお、特にいなり、たまご寿司、おはぎをパックのまま解凍する場合は、必ずしゃりが見える面を上にして解凍してください。

## 使用上の注意

- 本品を解凍して使用する際は、必ず食べやすいかたさと温度になっていることをご確認ください。
- 加熱解凍直後は熱くなっていますので、やけどのご注意ください。
- 必要に応じて専門の医師、栄養士、言語聴覚士等にご相談の上、丸飲みするなどしてのどに詰まらせることがないよう適切にご使用ください。
- 食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に咀嚼し飲み込むまで見守ってください。
- 万一製品に異常を発見した場合は、ご使用を控え弊社までご連絡ください。

## 荷姿

- やわらかしゃり玉 300g(15個入) × 24/パック／ケース
- やわらかいなり 350g(10個入) × 20/パック／ケース
- やわらかたまご寿司 350g(10個入) × 20/パック／ケース
- やわらかおはぎ 350g(10個入) × 20/パック／ケース

## 栄養成分表

やわらかしゃり玉	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	食塩相当量 g
					糖質 g	食物繊維 g								
100gあたり	93	77.0	1.3	0.6	20.6	Tr	202	9	6	—	23	0.1	—	0.5
1個(20g)あたり	19	15.4	0.3	0.1	4.1	Tr	40	2	1	—	5	0.02	—	0.1

やわらかいなり	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	食塩相当量 g
					糖質 g	食物繊維 g								
100gあたり	123	73.2	3.5	4.2	17.5	0.8	220	35	45	10	66	0.5	0.4	0.6
1個(35g)あたり	43	25.6	1.2	1.5	6.1	0.3	77	12	16	3	23	0.2	0.1	0.2

やわらかたまご寿司	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	食塩相当量 g
					糖質 g	食物繊維 g								
100gあたり	112	76.1	2.6	4.1	15.7	0.8	202	30	13	4	57	0.3	0.3	0.5
1個(35g)あたり	39	26.6	0.9	1.4	5.5	0.3	71	10	5	1	20	0.1	0.1	0.2

やわらかおはぎ	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	食塩相当量 g
					糖質 g	食物繊維 g								
100gあたり	129	67.4	1.8	0.5	28.6	1.5	44	20	8	4	35	0.3	0.3	0.1
1個(35g)あたり	45	23.6	0.6	0.2	10.0	0.5	15	7	3	1	12	0.1	0.1	0.04

販売者・お問合せ先

foodCare  
“ケア食品”で毎日を美味しく

株式会社 フードケア  
〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 OMGビル  
TEL: 042-700-8809 [www.food-care.co.jp](http://www.food-care.co.jp)

おいしい、もぐもぐ、ごっくん

Omg  
family



WEBお問合せ

お取扱い先

※ Tr : 微量、— : 未測定

## 原材料名

### ● やわらかしゃり玉

寿司飯(精白米(国産)、合わせ酢(果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、マルトースシラップ、食塩、その他)、植物油)／トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、(一部に大豆を含む)

### ● やわらかいなり

寿司飯(精白米(国産)、合わせ酢(果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、マルトースシラップ、食塩、その他)、植物油)、味付入り揚げ(油揚げ、果糖ぶどう糖液糖、醤油、その他)／トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、(一部に小麦・大豆を含む)

### ● やわらかたまご寿司

寿司飯(精白米(国産)、合わせ酢(果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、マルトースシラップ、食塩、その他)、植物油)、玉子焼き(鶏卵、砂糖、澱粉分解物、植物油脂、その他)／トレハロース、加工澱粉、ソルビット、ゲル化剤(増粘多糖類)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラチン)、(一部に卵・小麦・大豆を含む)

### ● やわらかおはぎ

白飯(精白米(国産)、植物油)、こしあん(生あん、砂糖)(中国製造)、砂糖、食塩／トレハロース、甘味料(ソルビット、スクラロース)、ゲル化剤(増粘多糖類)

## 賞味期限

製造後1年

## 保存方法

マイナス18℃以下で保存してください

## アレルギー(特定原材料等28品目)

### ● やわらかしゃり玉

：大豆

### ● やわらかいなり

：小麦、大豆

### ● やわらかたまご寿司

：卵、小麦、大豆

### ● やわらかおはぎ

：なし

fc foodcare JAPAN

やわらかい食品

UD  
コノバーグループ  
舌でつぶせる



● 味わいの良い酢飯しゃりです

● 食べやすいかたさに調整したネタを乗せて、お召し上がりになれます

「しゃりソフト」シリーズ

特許 4995213号

# 美味しく、楽しく。

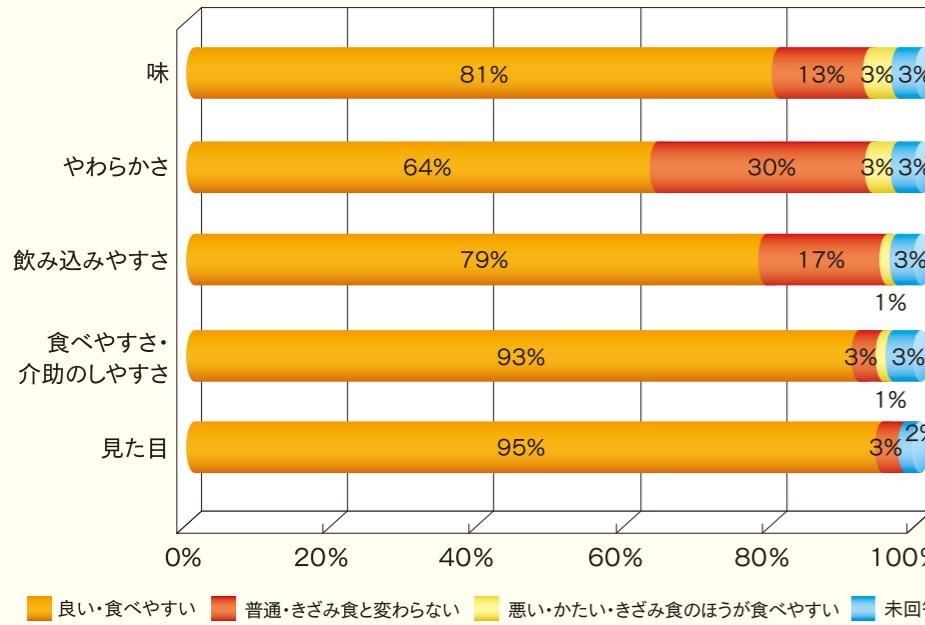
食のバリエーションを増やし、アイデアを活かして  
バラエティー豊かなお寿司で美味しい楽しく。



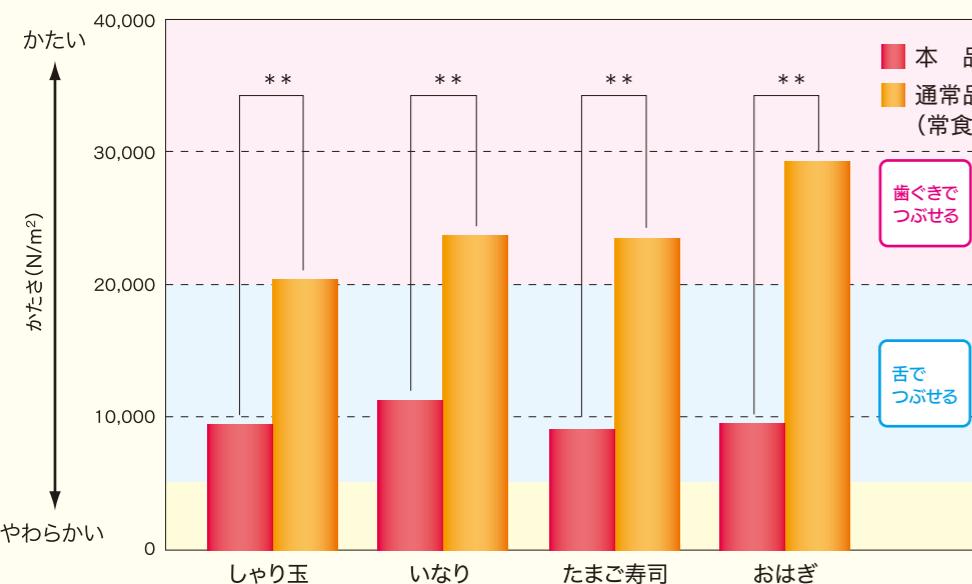
写真はイメージです

## 「やわらかいなり」アンケート評価

n=120(医療・福祉スタッフ)



「やわらかしやり玉」「やわらかいなり」「やわらかたまご寿司」「やわらかおはぎ」とともに通常品(常食)よりもやわらかく、舌でつぶせる程度のかたさです。



1) 本品を解凍後20°Cに冷却し、日本介護食品協議会の規格に準拠して測定。

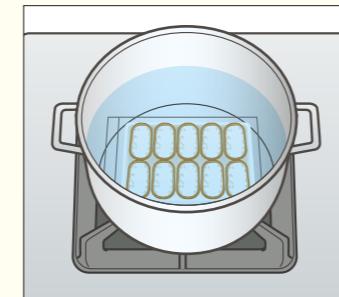
2) 「舌でつぶせる」かたさの目安は、5,000~20,000(N/m²)の範囲です。

\*\*\*: p<0.01(危険率1%にて有意差あり)

## ご使用方法

- 加熱時間はひとつの目安としてください。
- 加熱解凍後は、食べやすいかたさと温度まで放冷してからお召し上がりください。
- 加熱後は、大変高温となっておりますので、取り扱いにご注意ください。
- 容器からはずしにくい場合は良く冷やしてください。
- 解凍する際は、どの方法に対しても本品を水平にして解凍処理してください。やわらかい商品ですので、変形の原因になるおそれがあります。

### 【湯せん】



#### パックのまま約15分

- 解凍時間は本品を入れて再沸騰してからの時間です。
- 湯せんの際は、商品を立てずになるべく水平に入れ、商品を重ね入れし過ぎないようにしてください。解凍ムラ・変形の原因になります。
- 鍋の大きさは、本品がゆったりに入るものを使用し、湯量に関しては、本品が全て隠れる量を用意し、落とし蓋等をして全体が漫かる様にしてください。
- 中身がトレーから溶け出してしまう場合がありますので、しゃりの面を上(トレーがある面を下)にしてください。

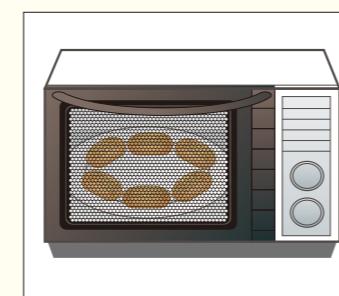
### 【スチームコンベクション】



#### パックのまま 100°C、予熱あり スチームモードで約15分

- 一段ずつあけながら、ホテルパン内でも本品が重ならないように水平に置きスチームする方法をおすすめします。
- 中身がトレーから溶け出してしまう場合がありますので、しゃりの面を上(トレーがある面を下)にしてください。

### 【電子レンジ】



#### 皿にあけて、ラップをせずに

	数量	やわらかしやり玉	やわらかいなり・たまご寿司・おはぎ
500W	10個	3分30秒	5分
	5個	1分30秒	3分
	2個	1分	1分30秒
1000W	10個	1分30秒	3分
	5個	1分	1分30秒
	2個	30秒弱	1分

- しゃりの面を下にして本品をお皿に円状におき、加熱してください。
- 加熱時間は目安です。量及び加熱機器の能力により加熱時間に差ができるのでご注意ください。
- 放冷の際は、ラップをかけ乾燥にご注意ください。

## やわらかしやり玉レシピ (一人分)

### [海老アボカド寿司]

〈材 料〉 ●えび: 10g ●マヨネーズ: 適量  
●アボカド: 5g ●レモン汁: 少々

〈作り方〉 ①えびを細かく刻み、マヨネーズをまとまりがよくなる程度いれ、まぜます。  
②アボカドは細かく刻み、レモン汁を少々加えて和えます。  
③しゃり玉に色よくもりつけます。

### [鰯寿司]

〈材 料〉 ●鰯: 15g  
〈作り方〉 赤い部分と白い部分にわけて刻み、しゃり玉に色よくもりつけます。

### [サーモン寿司]

〈材 料〉 ●サーモン: 15g ●マヨネーズ: 少々 ●大葉(飾り)  
〈作り方〉 サーモンを細かく刻み、しゃり玉にもりつけ、マヨネーズをかけます。飾りに大葉を用いています。

### [ほたて寿司]

〈材 料〉 ●ほたて: 15g ●いくら(飾り)  
〈作り方〉 ほたてを細かく刻み、しゃり玉にもりつけます。飾りにいくらを用いています。

### [ねぎとろ寿司]

〈材 料〉 ●ねぎとろ: 15g ●万能ねぎ(飾り)  
〈作り方〉 ねぎとろを形よくしゃり玉にもりつけます。飾りに万能ねぎを用いています。

### [がりのゼリー]

〈材 料〉 ●がり: 5g ●水: 5g  
●スペラカーゼ(当社ゼリー食の素): 0.25g  
〈作り方〉 ①がりと同量の水を用意し、全量に対して2.5%のスペラカーゼをミキサーに入れペースト状になるまで攪拌します。  
②①を鍋に移して全体を攪拌しながら加熱し、沸騰した状態を30秒程度たもちます。  
③ラップの上に平らにのばし、包んで冷蔵庫で冷やしかためます。  
④がり状に切り、もりつけます。

ご注意 召し上がる前に飾りは除いてください。