

今日もみんな
いただきます

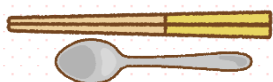


みんな一緒に、みんな美味しい「食事」

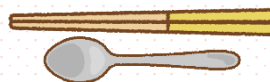
常食



コード4



コード3



コード2-2



コード4の
商品を
展開して作る

「春」 食材を使った

4形態の 展開食

何で?

コード4の商品



コード3 & 2-2に
展開するの?

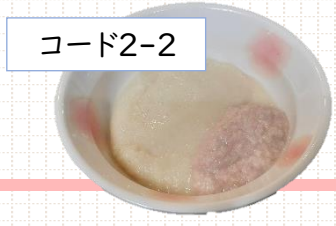
- 1 固い食材はミキサーにかけても滑らかにならない
→ すでにコード4のやわらかさ
ミキサー不要!押しつぶすだけで滑らかに
- 2 手作りする場合、ミキサーをかける為の加水が多い(食材1:水1)なので栄養価が薄まる
→ コード4商品は少量の加水で栄養価キープ
- 3 食材は季節によって水分量が異なるので
同じレシピでも仕上がりに差が出る
→ コード4商品は水分量を一定に調整している
ので仕上がりが安定

春に
おすすめ

たけのこの おかか煮



4形態の 展開食



常食

下茹でした筍を
食べやすい
大きさに切る



コード4

たけのこやんを
食べやすい大きさに切る

おすすめ
カット
半月切り:
厚さ約1cm



コード3

おすすめ
カット
乱切り:
約1cm角



Check Point
切り方を変えて
物性と
一口量を
調節

コード2-2

たけのこやんを
ミキサーにかけやすい
大きさに切る



共通
全形態

お花のとうふ
ももいろは、
全形態の食数分を
出汁を入れた
ホテルパンに
入れる



Check Point
①一度の加熱で
すぐに完成
②「とうふ」と合わせて
展開要らず&時短

各形態の材料を
出汁を入れた
ホテルパンに入れ加熱

【スチコン】
コンビモード150℃ 約15分



たけのこ
一緒にスチコンで加熱

各形態のたけのこ
一緒に盛り付ける



【 使用 商品 】

【 レシピ 】



筍を約7割
配合し、
やわらかい
半月のフリー
カットタイプ

やわらか
たけのこやん 約200g×3本(冷凍)
約200×43×30mm



豆腐と豆乳を
ベースにした
可愛い
お花の形の
豆腐

お花のとうふ
ももいろ 約13g×30個(冷凍)
約35×35×20mm

<材料 (1人分)>

- やわらかたけのこやん 1/4本 (50g)
- お花のとうふももいろ 1個 (13g)
- 薄口醤油 小さじ1
- みりん 小さじ1
- 出汁 50cc
- かつお節・粉かつお 適宜

盛り付け



完成

盛り付け



完成

盛り付け



完成

他にもおすすめしたい!

コード4 から コード3
コード2-2

への展開商品

やわらかいたけやん

約約18g×20個(冷凍)
約40×40×15mm



コロコロブロッコリン

約12g×30個(冷凍)
約35×35×20mm



ちょこっと緑ちゃん

約25g×8本(冷凍)
約180×10×10mm



たけのこやん、お花のとうふを
重量に対し0.2~0.4の出汁と
それぞれミキサーにかける

Check Point

最低限の
加水で
栄養価キープ

盛り付け

完成



たけのこやん



物性を
動画で確認



YouTube



お花のとうふ

姉妹商品



お花のとうふ きいろ
約13g×30個(冷凍)
約35×35×20mm



木の葉のとうふ かぼちゃ
約13g×30個(冷凍)
約45×25×15mm



みんなの
献立
共有しよう

#ふくなお写真館

をつけて投稿

ふくなお 写真館

キャンペーン

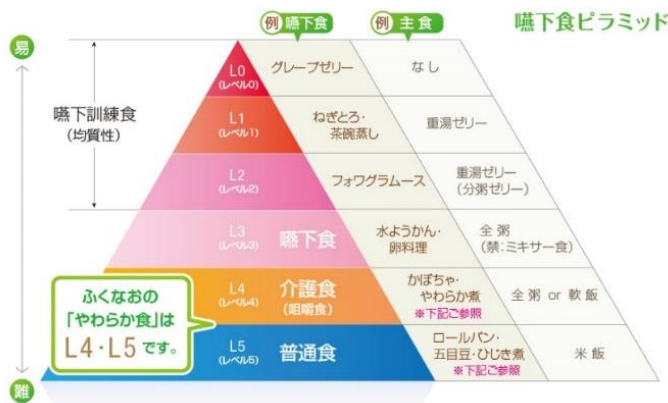
< 期間:2月1日 ~ 5月31日 >

Instagramで
ふくなおの商品を使用した
献立写真を大募集!

~ まずはアカウントをチェック ~

投稿の中から抽選で20名様に
おすすめ商品プレゼント♪
是非お気軽にご参加ください!

詳細は右記QRコードより
ご確認ください



ふくなおの
「やわらか食」は
L4・L5です。

嚥下調整食コード表示	嚥下食ピラミッドレベル	料理の形態 (適したイメージ)	おもな特色
1-1	L1・L2	なめらかな、ゼリー・プリン・ムース状のもの	すでに適切な食塊状であり咀嚼が不要でそのまま嚥下が可能なもの
2-1	L3	べたつかずまとまりがあるピューレ・ペースト・ミキサー食 (均質でなめらかなもの)	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの
2-2	L3	べたつかずまとまりがあるピューレ・ペースト・ミキサー食 (不均質なものを含む)	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの
3	L4	まとまりやすく食べやすい料理	舌で押しつぶして送り込みが可能な料理
4	L4	箸やスプーンで切れるやわらかい料理	誤嚥と窒息のリスクに配慮して素材と調理方法を選んだ料理

ふくなおの
「やわらか食」は
3・4です。

注) 詳細に関しましては、日本摂食嚥下リハビリテーション学会
ホームページや論文をご確認下さい
「嚥下調整食学会分類2021」の本文をご参照下さい

そのまま そのまま使用	 冷凍 解凍 冷蔵庫解凍
湯煎 パックごと湯煎	 開封後そのまま そのまま パックごと湯煎
蒸 蒸し調理	 スチームモード: 90°C ※ 約10分~40分 (大きさによって調節してください) スチコン 中弱火で約10~40分 蒸し器
焼 焼き調理	 コンビモード: 160°C / 60~80% ※ 約7~10分 スチコン コンビモード: 250~280°C / 100% ※ 約3~5分 (焦げ目をつける場合) フライパン 中弱火で中までじっくりと火を通す
揚 揚げ調理	 コンビモード: 180~200°C / 40% ※ 約7~10分 スチコン 160~170°C ※ 低温で揚げる方がやわらかく仕上がります。 フライヤー
煮 煮調理	 コンビモード: 130~160°C / 100% ※ 約10~15分 スチコン 弱火で煮含める 鍋

大阪本社 〒545-0021 大阪府大阪市阿倍野区阪南町4-17-1 永楽ハイツ1階
TEL (06) 6115-7235 FAX (06) 6115-7237
東京営業所 〒135-0047 東京都江東区富岡1-5-6 津田ビル4階
TEL (03) 5875-9133 FAX (03) 5875-9134

