春のおすすめ商品&アレンジレシピ

毎日のおやつに~いちご味特集~



<mark>個包装</mark>だから、そのまま 提供できて<mark>衛生的!</mark> /

やわらかサブレ カルシウム入り いちご味 カルシウムどら焼き 鉄入り いちご

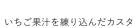
▼1個あたりCa150mg、Fe2mg

カルシウムウエハース いちご味

▼1枚あたり Ca200mg

▼1枚あたりCa150mg

やわらかサブレ



ードクリームをサクッとソフト な食感のサブレで包みました。

規格: 18g×10枚 商品サイズ:直径約5.5×1.5cm シリーズ品: ミルク味・ココア味





ないちごあんを、ふっくらと焼きあげた皮ではさみました。 規格: 21.5g×10個商品サイズ: 直径約6×2cmシリーズ品: つぶあん





カルシウムウェハース

サクッと軽い歯ざわりのウエ ハースに、いちごクリームを サンドしました。

規格: 6.5g×14枚 商品サイズ:約8.5×3×1cm シリーズ品:バニラ味・きな こ味・コーヒー味・抹茶味



らの商品を使ってい

行事食に~春を感じるレシピ~り



ひな祭りようかん

【材料(1食分)】かんたん水ようかん 亜鉛入り 抹茶 30g、かんたん水ようかん 亜鉛入り 白あん 60g、食紅 適量【作り方】①湯煎加熱したかんたん水ようかん 白あんの半量をボウルにあけ、少量の水で溶いた食紅を加えてよく混ぜます。②1をバットに流し入れます。③2の表面が固まりかけたら、残りの白あんを静かに流し入れます。④3の表面が固まりかけたら、湯煎加熱した抹茶を流し入れます。⑤冷蔵庫で冷やし固め、ひし形に切り分けます。

●先に入れた層が完全に固まってから次の層を 流し入れると、ようかん同士がくっつかずには がれてしまいますので、ご注意ください。



かんたん水ようかん 亜鉛入り 抹茶・白あん

▼1食50gあたり亜鉛<mark>3</mark>mg

湯煎で溶かして冷やすだけ! 規格: 1kg

シリーズ品:こしあん・栗・芋



筍がゆ

【材料(1食分)】 [筍ゼリー] 筍水煮 20g、だし汁 20g、ホット&ソフトプラス 0.6g(全体の1.5%)、醤油 小さじ1/2、砂糖 小さじ1/2 [粥ゼリー] 粥 200g、ホット&ソフトプラス 2.4g(全体の1.2%)、醤油 小さじ1/2 【作り方】 ①筍とだし汁、調味料をミキサーにかけます。なめらかになったらホット&ソフトプラスを加え、15~30秒程度ミキサーにかけます。②鍋に移し、ひと煮たちするまで加熱し、バットで固めます。③粗熱が取れたら三角形の薄切りにします。④組かい全機とホット&ソフトプラスを1分程度ミキサーにかけます。なめらかになったら醤油を加えて、軽くミキサーで混ぜます。⑤4と3を茶碗に盛りつけます。



ホット&ソフト プラス

▼室温(65℃以下)で固まる 固形化補助食品

温かいまま提供できるので、 色々な食品に使えます。 規格:500g、2kg



こいのぼりどら焼き



こいのぼりウエハース



半分に切ったどら焼き、または ウエハースにチョコペンで目と鱗を 描くだけで出来上がり♪





ヘルシーフード株式会社

〒191-0024 東京都日野市万願寺1-34-3 TEL.042-581-1191 FAX.042-581-2170 URL www.healthy-food.co.jp