

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～

個包装だから、そのまま提供できて衛生的!

やわらかサブレ カルシウム入り いちご味

▼1枚あたりCa150mg



いちご果汁を練り込んだカスタ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



カルシウムどら焼き 鉄入り いちご

▼1個あたりCa150mg、Fe2mg



あまおうを練り込んだ香り豊かないちごあんを、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



カルシウムウエハース いちご味

▼1枚あたりCa200mg



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・コーヒーマ味・抹茶味



行事食に～春を感じるレシピ～

こちらの商品を使って、
行事用にアレンジ♪

3月



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かけ、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。

4月



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温かい全粥とホット&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。

5月



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♪

★★★★★★★★★★★★★★



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3mg
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



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



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