



第64回『新宿食支援研究会』勉強会





2016年6月18日マルハニチロ株式会社





◆ これは、何のメニューでしょう?







これなら分かりますか?







分かりましたか?



正解 ★メニュー★

豚肉の生姜焼き

インゲン豆のおひた し

きゅうりとわかめの 酢の物

味噌汁

グレープフルーツ

でした!











ミキサー食



刻み食



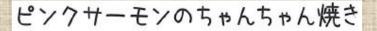


素材deソフト全b種類のラインナップ











さばのみそ煮

ピンクサーモン・さば・ネギトロのにぎり寿司



金目鯛のかぶら蒸し



豚ロースのしょうが焼き





こんな方に食べていただける商品です!

- ○食べるチカラ
- ★かたいものや大きいものは食べづらい
- ★ものによっては飲みこみづらいことがある
- ★煮魚・だし巻たまご・やわらかいご飯が食べられる
- ○いつも食べているもの
- ★日本介護食品協議会のユニバーサルデザインフード 【区分2】を食べている



作り方!①

- ◎魚の調達
- ★マルハニチロのグループ会社(アラスカ・ニュー ジーランドなど)で漁獲した魚を使用

(金目鯛を漁獲しているNIKKO MARU 1418トン) →

◎商品の加工



(日本・EU・米国などの厳格な品質管理レベルを採用)















作り方!②





The state of the s



魚を準備

3枚おろしにして骨をぬきます 魚種ごとに骨の本数を数えています

秘密の工程!





調理するとこんな見た目



できあがり!見た目は普通の切身です!

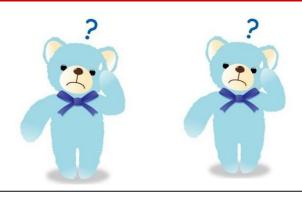


酵素入りで醤油などの 調味液に浸けこんで・・・





酵素とは…??



- ・生体(生物の体)によって作られ、生体内で営まれる様々な反応に、触媒(それ自身は変化せず反応速度を速める物質)として作用するタンパク質のことです。
- ・当商品に使用している「プロテアーゼ」は、我が国において広く使用されており、長い食経験があるものであり、厚労省の定める食品添加物リストにも収載済みの酵素です。





食品への酵素使用例



プロテアーゼ、パパイン

⇒ タンパク質の分解



パン

α・アミラーゼ、プロテアーゼ

⇒ 澱粉、小麦グルテンの分解



しょうゆ・みそ

プロテアーゼ

⇒ タンパク質の分解



リパーゼ、 レンニン、 カタラーゼ

⇒脂肪の分解他

様々な食品に酵素が使用されています!