

渡辺商事株式会社御中

# フジッコ商品のご提案



# ふじっ子 (塩こんぶ) のご紹介

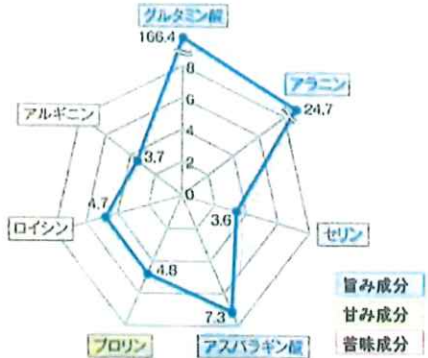
## フジッコの塩こんぶの特長

- 北海道産昆布を100%使用…種類や産地を厳選し、肉厚で上質なものを！
- 独自製法でやわらか食感を実現…ふつふつとしたやわらかな食感に！
- こだわり醤油を使用…アミノ酸量の多い、超特選の天然の醤油で味付け！
- 安心・安全品質…着色料、甘味料不使用！



✓ 塩こんぶを調味料に！  
さまざまお料理にこんぶのうま味で手軽においしさアップ！！

昆布のうま味の素は天然のグルタミン酸。さらに昆布がもちミネラルによる塩味や、マンニットによる甘味が含まれています。



フジッコの塩昆布は、加工する際に、醤油など独自の調味料で味を整えていますから、料理にうま味と深みを加え、おいしさをアップする食材です。野菜料理や魚・肉料理に、パン、麺類やご飯にも相性の良い美味しさプラスしたオリジナルメニューはいかがですか？



✓ 新しい塩味「塩こんぶ」  
おいしく減塩を！

母なる海で育まれた昆布はミネラルが豊富。しかも、人の身体に役立つように蓄えられています。例えばカリウムが多く含まれ、塩分の摂り過ぎ問題視されるナトリウムの吸収を抑制し、排出する働きがあります。塩こんぶを新たな塩味としてミネラルバランスの改善にお役立て下さい。

昆布		主要ミネラル	
カリウム 48.5%	ナトリウム 22.7%	★ナトリウム	★カリウム
		★塩素	★カルシウム
		★マグネシウム	★リン
カルシウム 7.6%	マグネシウム 4.5%	微量ミネラル	
		★鉄	ニッケル
その他 16.7%	★亜鉛	バナジウム	
	★銅	鉛	
	★マンガン	錫	
	★ヨウ素	ケイ素	
	★セレン	フッ素	
★モリブデン			
★コバルト			
★クロム			

★印は人体に必須のミネラルとされるもの。  
※当社の分析では、上のように必須ミネラル16種類中「硫黄」を除く15種類を含む20種類のミネラルが確認されています。



# フジッコ ふじっ子を使った冬向け副菜メニューのご提案

調理に“ふじっ子”がおすすめです！

- ・昆布の太さ・厚みが均一で調理時も見た目が良い！
- ・水分を含んでも塩こんぶの味があり調味料としてアクセントにもなる！



冬の食材に合わせてお使いいただけます



## ブロッコリーと蒸し鶏の 明太マヨ塩こんぶ

明太マヨとこんぶでうま味たっぷり  
 ・塩こんぶ ・ブロッコリー（ゆで）  
 ・蒸し鶏 ・明太子マヨ



## 白菜とちくわの塩こんぶ和え

塩こんぶとごま油が相性抜群！  
 ・塩こんぶ ・ちくわ  
 ・白菜（蒸し） ・ごま油



## 切干大根の甘辛和え

甘辛味が良い！塩こんぶがアクセントに  
 ・塩こんぶ ・コチュジャン  
 ・切干大根 ・細ねぎ



## 厚揚げと白ねぎの オイスターソース炒め

香ばしいねぎと厚揚げにオイスター  
風味とこんぶが合う

- ・塩こんぶ ・白ねぎ
- ・厚揚げ ・オイスターソース



## 長芋と舞茸のバター炒め

バターと塩こんぶは相性抜群

- ・塩こんぶ ・舞茸
- ・長芋 ・バター



## ほうれん草のおから和え

卵の花に塩こんぶでアクセント

- ・塩こんぶ ・おから
- ・ほうれん草 ・にんじん
- ・椎茸





# フジッコ 冬の行事食に向けたソフトデリのご提案

## 今年の冬至はいつでしょう？

2024年は12月21日です!!

冬至には、日本で古くから無病息災を願って食べられてきた「七種」があります。

「南京 なんきん (かぼちゃ)」 「蓮根 れんこん」  
 「人参 にんじん」 「銀杏 ぎんなん」 「金柑 きんかん」  
 「寒天 かんてん」 「饅頭 うんどん (うどん)」

この「七種」を食べると運を高めると考えられています。



## 高齢者ソフト食における5つのワザ

- ① やわらかい食材を選ぶ
- ② 油脂を利用して、のどのすべりをよく
- ③ 食材そのものを「つなぎ」に!
- ④ 食べやすく切る、下処理をする
- ⑤ 調理の工夫でやわらかく (蒸してから調理する・とろみをつける)



## おいしさそのまま!驚くほどやわらかい!ソフトデリとは!?

ソフトデリシリーズは全部で8品!

学会分類2013では嚥下調整食4に相当し、嚥む力が弱くなられた方も食べやすい商品です。

熱と圧力の力でやわらかくし、見栄え良く仕上げました。

常温保管が可能な商品です。開封後すぐにお召し上がりいただけるため、人手が足りない朝食にもおすすめです。

### 【煮豆】



### 【漬物】



## カボチャ金時デザートサラダ



(1人分)	
カボチャ	60g
さつまいも	25g
Aクリームチーズ	8g
A水切りヨーグルト	8g
Aマヨネーズ	4g
ソフトデリきんとき	8粒
砂糖	2g

① かぼちゃとさつまいもの皮をむき、スチームコンベクションオープンのスチームモードで10分加熱する

② マッシュ状にし、Aの材料と混ぜる

③ 砂糖を混ぜ、味を調整する

④ きんときをやさしく混ぜて完成



## まぐろのおろしまき



(1人分)	
ごはん	100g
すし酢	大さじ1
まぐろ	80g
ソフトデリつぼ漬け	20g
卵	1個

① 炊きたてのごはんにすし酢を混ぜて、冷ましておく。

② 卵を溶き、薄焼き卵を作る。ソフトデリつぼ漬けは細かく刻む。

③ 薄焼き卵、ごはんを巻き簾に乗せる。

その上にねぎとろを薄く1列に広げ、横につぼ漬けを並べる。

④ 包丁で一口サイズに切って完成。

