

やわらかうなぎの蒲焼き風～やわらかカップのアレンジレシピ～



■材料【1人分】

しょうゆ	1.5g	新スルーキングi	適量(計算上0.1g)
みりん	1.5g	やわらかカップ うなぎ蒲焼き風味	80g(1個)
酒	1g	粉さんしょう	少々
砂糖	0.3g		

■作り方

- ① 耐熱容器にしょうゆ、みりん、酒、砂糖を混ぜ合わせ、ラップをして電子レンジで加熱する。
- ② ①の粗熱が取れたら、かき混ぜながら新スルーキングiを加えてとろみをつける。
- ③ 器にやわらかカップ うなぎ蒲焼き風味を盛り付け、フォークで筋をつける。
- ④ ③に②を塗り、粉さんしょうを振る。

ワンポイントアドバイス

表面にフォークで筋をつけてたれを塗ることで、蒲焼きに近い見た目になります。

ご注意

- 召し上がる方の咀嚼や嚥下状態に合わせてご提供ください。
- たれを電子レンジで加熱する際は、容器も熱くなっておりますので、やけどなどにご注意ください。

■使用製品



やわらかカップ うなぎ蒲焼き風味



新スルーキングi

栄養成分値(1人分)

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)
99	2.2	7.1	6.2
ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
325	42	20	0.9

日本食品標準成分表2015年版(七訂)で計算