

やわらか福もちの梅昆布あん ～やわらか福もちアレンジレシピ～



キッセイ薬品工業株式会社 ヘルスケア事業部

■材料(1人分)

紅白やわらか福もち	紅白各15g
お湯	30g
梅昆布茶(顆粒タイプ)	1g
三つ葉	1g
新スルーキングi	適量(計算上0.2g)

■作り方

- ① 紅白やわらか福もちは斜め1cm幅に切り、茹でる。
- ② 鍋にお湯と梅昆布茶を入れ、食べやすい長さに切った三つ葉を加えて温める。
- ③ ②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。
- ④ 器に①を盛り付け、③をかける。

■ご注意

召し上がる方の状態を十分確認してから、ご提供するようにご注意ください。

■使用商品



紅白やわらか福もち



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)
51	0.8	0.2	11.5
ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
186	8	8	0.5

日本食品標準成分表2010で計算