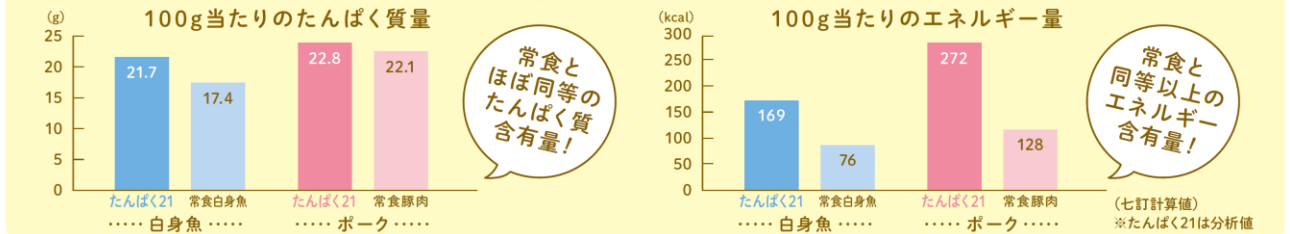


低栄養対策に
おすすめ!!!

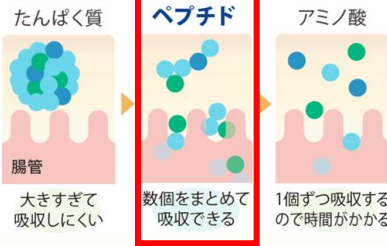
たんぱく21シリーズのご案内

1 たんぱく質が100g中に21g以上含まれています！エネルギーも常食と同等以上含まれています！

たんぱく質が100g中に21g以上含まれています！



2 たんぱく21シリーズは
コラーゲンペプチドを配合しています！



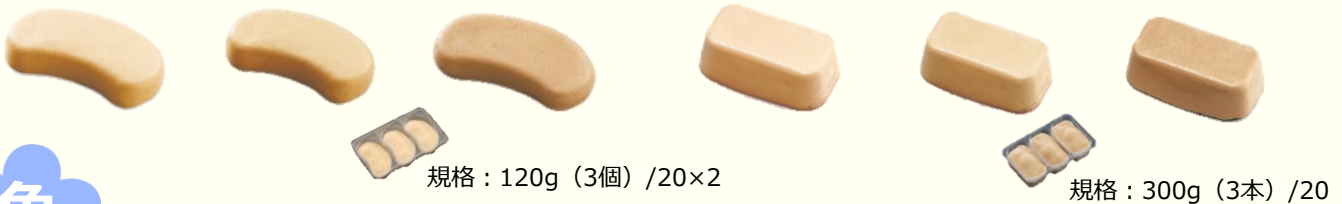
ペプチドの
吸収について

HEALTH CARE MAGAZINEより出典



肉 ポーションはそのまま！ブロックはお好みの大きさにカットしてお使い下さい！

たんぱく21チキン (ポーション) たんぱく21ポーク (ポーション) たんぱく21ビーフ (ポーション) たんぱく21チキン (ブロック) たんぱく21ポーク (ブロック) たんぱく21ビーフ (ブロック)



魚 見た目はリアルな切身形！ざらつきもくさみもありません！

たんぱく21ぶり たんぱく21えび たんぱく21いか たんぱく21さわら



2020年5月から更においしく、使いやすく、リニューアルしました！！

★ 更においしくなりました！

えぐみ・苦みを大幅に低減！魚は**単一魚種**へ変更！**滑らかさ**もUP！

★ 調理耐性を改善！更に使いやすくなりました！

自然解凍、冷蔵庫解凍が可能になりました！
加熱調理耐性も改善！**時短・効率UP**に！

★ ビタミンDを新たに配合しました！

高齢者1日に必要な**ビタミンD8.5μg**以上（40g当たり）を新たに配合！
※『日本人の食事摂取基準（2020年版）』改定でビタミンD食事摂取基準：目安量が5.5μg/日→8.5μg/日へ



調理方法



自然解凍：約2時間（20℃）
冷蔵庫解凍：約5時間

スチコン



魚ポーション 約7分
肉ブロック 約5分（10gカットの場合）

スチームモード100℃

魚ポーション 約7分
肉ブロック 約5分（10gカットの場合）



魚ポーション 約8分
肉ブロック 約5分（10gカットの場合）

コンビモード160℃

魚ポーション 約10分
肉ブロック 約8分（10gカットの場合）



魚ポーション -
肉ブロック 約5分（10gカットの場合）

コンビモード180℃

魚ポーション 約7分
肉ブロック 約5分（10gカットの場合）



約170℃

※大量調理施設衛生管理マニュアルに則った管理でご使用ください

さけのマヨネーズ焼き



使用食材（1人前）

やさしい素材 たんぱく21銀鮭 … 40g
やさしい素材 ブロッコリー … 13g
やさしい素材 とけないにんじん … 10g
塩 … 0.3g こしょう … 0.01g
マヨネーズ … 3g

作り方

- ①銀鮭に塩こしょうをし、マヨネーズをかけて焼く。
- ②ブロッコリーととけないにんじんをカットする。
- ③器に①を盛り付け、②を添える。

《サンプル受付中です！》

FAX 03-6833-2420

マルハニチロ(株) 関東支社 メディケア販売課 行き

※電話：03-6833-0202
へのご連絡でも大丈夫です！

お名前:

勤務先名:

職 種: 管理栄養士・栄養士・調理師 ・その他 ()

ご住所: 〒 -

TEL: 納入業者:

ご希望商品: