

## やわらかカップ いとより鯛



### 特徴

- ✚いとより鯛をベースに、とろけるようなやわらかさでテリーヌ風に仕上げました。
- ✚しょうゆで薄味に仕上げました。工夫次第でいろいろな料理にお使いいただけます。
- ✚調理済みですので、あけてそのまま召し上がれます。

### 栄養成分値(1カップ80g当たり)

エネルギー (kcal)	100	カルシウム (mg)	100
たんぱく質 (g)	2.5	リン (mg)	14
脂質 (g)	8	カリウム (mg)	29
炭水化物 (g)	4	食塩相当量 (g)	0.5
ナトリウム (mg)	200	—	—

### 原材料

魚肉(いとより鯛)、食用植物油脂、卵白、でんぷん、しょうゆ、還元デキストリン、鯛エキス、コンブエキス、ゲル化剤(増粘多糖類)、卵殻カルシウム、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に小麦を含む)



## やわらかカップ ほたて風味



### 特徴

- 👉とろけるようなやわらかさでテリーヌ風に仕上げました。
- 👉薄黄色のほたて風味に仕上げました。彩り良くいろいろな料理にお使いいただけます。
- 👉調理済みですので、あけてそのまま召し上がれます。

### 栄養成分値(1カップ80g当たり)

エネルギー (kcal)	100	カルシウム (mg)	100
たんぱく質 (g)	2.5	リン (mg)	9
脂質 (g)	8	カリウム (mg)	30
炭水化物 (g)	4	食塩相当量 (g)	0.6
ナトリウム (mg)	250	—	—

### 原材料

食用植物油、卵白、魚肉、ホタテエキス、でんぷん、還元デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)、卵殻カルシウム、香料、調味料(アミノ酸等)、カロチン色素(原材料の一部に大豆、豚肉を含む)

## やわらかカップ うなぎ



### 特徴

- うなぎの蒲焼きをベースに、とろけるようなやわらかさでテリーヌ風に仕上げました。小骨や皮を気にせずになぎの蒲焼きを楽しめます。
- 調理済みですので、あけてそのまま召し上がれます。

### 栄養成分値(1カップ80g当たり)

エネルギー (kcal)	100	カルシウム (mg)	100
たんぱく質 (g)	2.5	リン (mg)	21
脂質 (g)	8	カリウム (mg)	41
炭水化物 (g)	4	食塩相当量 (g)	0.5
ナトリウム (mg)	200	—	—

### 原材料

食用植物油脂、卵白、うなぎ蒲焼き、魚肉、でんぷん、しょうゆ、味醂、還元デキストリン、食塩、ゲル化剤(増粘多糖類)、卵殻カルシウム、(原材料の一部に小麦を含む)

# やわらかカップ いわし



## 特徴

- ✚いわしをベースに、とろけるようなやわらかさでテリーヌ風に仕上げました。
- ✚しょうがの効いた味噌風味に仕上げました。
- ✚調理済みですので、あけてそのまま召し上がれます。

## 栄養成分値(1カップ80g当たり)

エネルギー (kcal)	100	カルシウム (mg)	100
たんぱく質 (g)	2.5	リン (mg)	22
脂質 (g)	8	カリウム (mg)	39
炭水化物 (g)	4	食塩相当量 (g)	0.5
ナトリウム (mg)	200	—	—

## 原材料

魚肉(いわし)、食用植物油脂、卵白、でんぷん、白味噌、還元デキストリン、鰹節エキス、コンブエキス、しょうが、ゲル化剤(増粘多糖類)、卵殻カルシウム、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部にさばを含む)

# やわらかカップ ポークしょうが焼



## 特徴

- ✚しょうが焼の美味しさをそのままに、やわらかくテリーヌ風に仕上げました。
- ✚調理済みですので、加熱する必要もなく、開けてそのまま召し上がれます。又、工夫次第でいろいろな料理にお使いいただけます。
- ✚1カップ当たりカルシウムが80mg補給できます。

## 栄養成分値(1カップ60g当たり)

エネルギー (kcal)	82	カルシウム (mg)	80
たんぱく質 (g)	3	リン (mg)	15
脂質 (g)	6	カリウム (mg)	41
炭水化物 (g)	4	食塩相当量 (g)	0.4
ナトリウム (mg)	172	—	—

## 原材料

豚肉、食用植物油脂、卵白、でんぷん、しょうゆ、しょうが、糖類(ブドウ糖果糖液糖、砂糖)還元デキストリン、味噌、魚介エキス、香辛料、酒、食塩、ゲル化剤(増粘多糖類)、卵殻カルシウム、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦含む)

## やわらかカップ ぶり大根風味



### 特徴

- ✚1カップ(60g)当たり7gのたんぱく質が補給できます。
- ✚とろけるようにやわらかなテリーヌ風に仕上げられています。
- ✚調理済みですので、あけてそのまま召し上がれます。

### 栄養成分値(1カップ60g当たり)

エネルギー (kcal)	92	カルシウム (mg)	75
たんぱく質 (g)	7	リン (mg)	11
脂質 (g)	6	カリウム (mg)	23
炭水化物 (g)	3	食塩相当量 (g)	0.4
ナトリウム (mg)	158	—	—

### 原材料

食用植物油脂、コラーゲンペプチド、魚肉(いとより鯛、ぶり)、しょうゆ、でんぷん、野菜(大根、生姜)、清酒、レモン果汁、還元デキストリン、砂糖、卵殻カルシウム、ゲル化剤(増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)  
(原材料の一部にゼラチン、小麦を含む)

## やわらかカップ さばの味噌煮



### 特徴

- ✚1カップ(60g)当たり7gのたんぱく質が補給できます。
- ✚とろけるようにやわらかなテリーヌ風に仕上げられています。
- ✚調理済みですので、あけてそのまま召し上がれます。

### 栄養成分値(1カップ60g当たり)

エネルギー (kcal)	95	カルシウム (mg)	80
たんぱく質 (g)	7	リン (mg)	18
脂質 (g)	6	カリウム (mg)	31
炭水化物 (g)	4	食塩相当量 (g)	0.4
ナトリウム (mg)	150	—	—

### 原材料

食用植物油脂、コラーゲンペプチド、さば、でんぷん、粉末味噌、砂糖、清酒、レモン果汁、還元デキストリン、生姜、食塩、卵殻カルシウム、ゲル化剤(増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、マリーゴールド色素  
(原材料の一部にゼラチン、小麦を含む)