

使用上の注意

- 重度に嚥下機能が低下した方は、ご使用前に医師、栄養士等にご相談ください。
- 飛散を避けて直接目や皮膚に触れないようにしてください。
- 食品の種類や漬け込み時間、本品の添加量でかたさが変化します。お召し上がる前に、必ずかたさを確認してください。
- 野菜など本品の使用により色が変わることがありますが、食材に由来する成分なので召し上がって頂いて問題ありません。
- 調理後はお早めにお召し上がりください。
- 開封後はチャックをしっかり閉め涼しい所に保存し、お早めにご使用ください。
- お子様または介護や介助の必要な方の手の届かない所に保存してください。
- 粉末のまま食べないでください。
- 漬け込み液は繰り返し使わないでください。
- パウダーが固結することがありますが品質に問題ありません。
- 本品を使用することで、誤嚥を確実に防ぐことができるものではありません。

ヤワラカナール™

果物のエキスで
肉・魚介・野菜を
見た目そのまま食べやすく



原材料名

デキストリン(国内製造)、パパイヤ抽出物
pH調整剤、調味料、乳化剤

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	163kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	0g
炭水化物	40.6g
食塩相当量	53.3g

ムースナール

加熱要らずの簡単調理で
飲み物やミキサー食が
ムース状に固まります。



商品名	ヤワラカナール(1kg)
入数	1kg×8袋/ケース
賞味期限	13ヶ月
JANコード	4 976652 009622



■製造者
株式会社 ファイン
〒533-0021 大阪市東淀川区下新庄5丁目7番8号
お客様窓口 ☎0120-056-356 月～金(祝日を除く)AM9:00～PM6:00
ファインHP <https://www.fine-kagaku.co.jp/>
メディファインHP <http://www.medifine.jp/>

おいしく・食べやすくなります

調理時間の短縮に利用できます

様々な食材に使用できます

- パパイアの抽出エキスによりお肉全般、魚やエビ・イカなどをおいしく・食べやすくします！
- 輸入肉等にも使用できるので経済性もアップします。
- 野菜の茹で時間を短縮します。

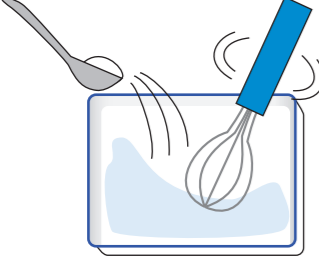
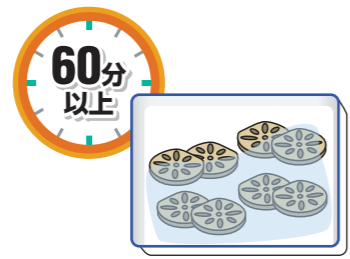

肉・魚介





- 1 水やタレに本品をよく溶かして、漬け込み液を作る。
※本品使用量の目安は漬け込み液に対して2.0~3.0%です。
※液量の目安は食材重量に対して30~100%程度です。
- 2 漬け込み液に食材を入れ、60分以上冷蔵庫で保管する。
※塊のままだと漬け込み液が充分浸潤しないことがあります。
- 3 必要に応じて水気を切り、いつも通り調理する。

根菜

- 1 水に本品をよく溶かして、漬け込み液を作る。
※本品使用量の目安は漬け込み液に対して3.0%程度です。
- 2 漬け込み液に食材を入れ、60分以上冷蔵庫で保管する。
- 3 漬け込み液ごと茹でて、必要に応じて水気を切り、調理する。

いも類・その他野菜





- 1 水に本品をよく溶かして、漬け込み液を作る。
※本品使用量の目安は漬け込み液に対して1.0%程度です。
- 2 漬け込み液ごと茹でる。
- 3 必要に応じて水洗いし・水気を切り、調理する。

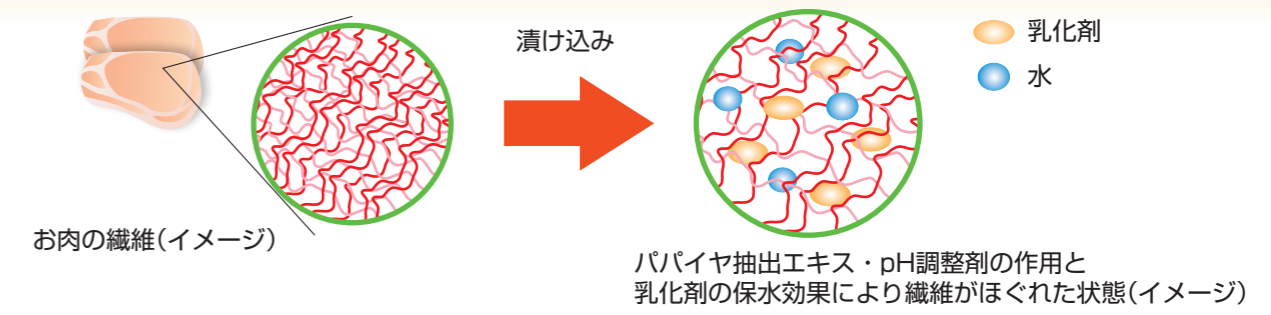
使用する食材と水の量・ヤワラカナル添加量の早見表

肉・魚介		
食材の量	水の量	ヤワラカナルの量 (水の量に対して2%)
100g	50mL	1g
200g	100mL	2g
300g	150mL	3g
500g	250mL	5g
1kg	500mL	10g
2kg	1L	20g
3kg	1.5L	30g
5kg	2.5L	50g

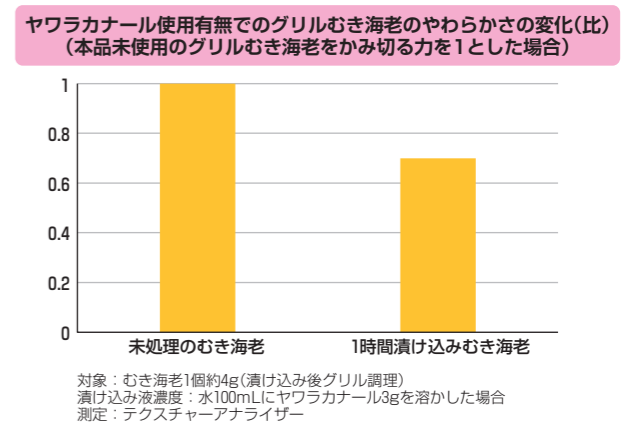
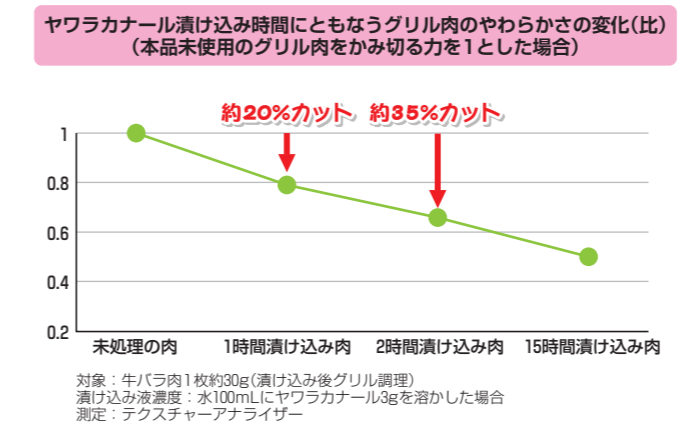
根菜		
食材の量	水の量	ヤワラカナルの量 (水の量に対して3%)
100g	50mL	1.5g
200g	100mL	3g
300g	150mL	4.5g
500g	250mL	7.5g
1kg	500mL	15g
2kg	1L	30g
3kg	1.5L	45g
5kg	2.5L	75g

芋類・その他野菜の場合	
お湯の量	ヤワラカナルの量 (水の量に対して1%)
500mL	5g
1L	10g
2L	20g
3L	30g

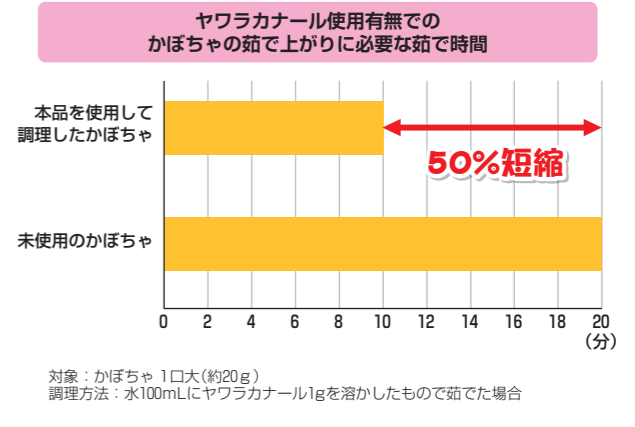
おいしく・食べやすく仕上がる理由



ヤワラカナル使用時の肉・魚介のかたさの変化



ヤワラカナル使用時の野菜の出来上がり



使用例

