

季節のスイーツ レシピ

マルハニチロ×ヤヨイサンフーズ コラボレシピ

赤字…マルハニチロ商品
緑字…ヤヨイサンフーズ商品

りんごとさくら餅風デザート



材料 (1人分)

やさしい素材 りんご…26g
SF さくら餅風デザート45…45g

作り方

1. りんごは解凍して、食べやすい大きさにカットする。
2. SF さくら餅風デザート45を自然解凍し、器に盛りつけ、1を添える。

(エネルギー：104kcal、たんぱく質0.3g、脂質2.3g、
炭水化物20.7g、食塩相当量0.1g)

フルーツ白あんころ餅風



材料 (1人分)

やさしい素材 白桃…6.5g SF お餅風ムース30…45g(1.5個)
やさしい素材 キウイ…6.5g 白あん…30g
やさしい素材 マンゴー…6.5g

作り方

1. 白桃、キウイ、マンゴーは解凍して、くし形にカットする。
2. 白あんは3等分にして丸める。
3. SF お餅風ムース30は冷凍のままトレイから取り出して7分程度蒸し、2等分にカットする。(3カット分を使用)
4. 3に2をのせ、1を添える。

(エネルギー：145kcal、たんぱく質4.1g、脂質4.5g、
炭水化物22.3g、食塩相当量0.05g)

クリーム白玉あんみつ風



材料 (1人分)

やさしい素材 白桃…6.5g 【白みつ】
やさしい素材 キウイ…6.5g お湯…5g 砂糖…2.5g とろみ剤…適量
やさしい素材 マンゴー…6.5g
SF お餅風ムース30…15g(0.5個)
SF とけないアイス風デザート35(バニラ風味)R…10g
白あん…10g ※本製品はUDF登録商品ではありません

作り方

1. 白桃、キウイ、マンゴーは解凍して、くし形にカットする。
2. SF お餅風ムース30は冷凍のままトレイから取り出して7分程度蒸し、2等分にして丸める。
3. 【白みつ】お湯に砂糖を溶かし、とろみ剤でとろみをつける。
4. 器に1、2、SF とけないアイス風デザート35(バニラ風味)R、白あんを盛り付け、3の白みつをかける。

(エネルギー：99kcal、たんぱく質1.7g、脂質3.4g、
炭水化物15.9g、食塩相当量0.03g)

フルーツおはぎ風



材料 (1人分)

- やさしい素材 いちご…4g
- やさしい素材 洋なし…4g
- やさしい素材 バレンシアオレンジ…4g
- SF おはぎ風ムース35(こしあん)…52.5g(1.5個)

作り方

- いちご、洋なし、バレンシアオレンジは解凍して、粗めにつぶす。
- SF おはぎ風ムース35(こしあん)は冷凍のままトレイから取り出し、自然解凍して2等分にカットする。(3カット分を使用)
- 2の上に1を飾る。

(エネルギー：168kcal、たんぱく質1.7g、脂質9.6g、炭水化物18.7g、食塩相当量0.1g)

飾りおはぎ風



材料 (1人分)

- やさしい素材 温野菜かぼちゃ…3g
- やさしい素材 SF やわらかエンドウ40…3g
- 砂糖…少々
- SF おはぎ風ムース35(こしあん)…70g(2個)

作り方

- 温野菜かぼちゃ、SF やわらかエンドウ40を半解凍状態で型抜きをする。
- 自然解凍した1の余りに砂糖を加え、よく混ぜ合わせる。
- SF おはぎ風ムース35(こしあん)は冷凍のままトレイから取り出し、自然解凍して2を絞り、1を添える。(写真のように飾り付ける)

(エネルギー：216kcal、たんぱく質2.5g、脂質13.2g、炭水化物21.6g、食塩相当量0.2g)

チョコバナナのチーズケーキ風



材料 (1人分)

- やさしい素材 バナナ…25g
- チョコレートシロップ…5g
- SF エネケアムース35・チーズケーキ風(亜鉛・鉄)…35g

作り方

- バナナは解凍して、水平にスライスする。
- 冷蔵解凍したSF エネケアムース35・チーズケーキ風(亜鉛・鉄)を器に盛り付け、1を添え、チョコレートシロップをかける。

(エネルギー：156kcal、たんぱく質1.5g、脂質8.9g、炭水化物18.0g、食塩相当量0.2g)

使用商品

やさしい素材
りんご



390g(15個)/12×2

やさしい素材
白桃



390g(15個)/12×2

やさしい素材
キウイ



390g(15個)/12×2

やさしい素材
マンゴー



390g(15個)/12×2

やさしい素材
いちご



375g(15個)/12×2

やさしい素材
洋なし



390g(15個)/12×2

やさしい素材
バレンシアオレンジ



375g(15個)/12×2

やさしい素材
バナナ



375g(15個)/12×2

やさしい素材
温野菜かぼちゃ



300g(3本)/30

SF さくら餅風
デザート45



450g(10個)/4×3

SF お餅風ムース30



180g(6個)/12×3

SF とけない
アイス風デザート35
(バニラ風味)R



350g(10個)/4×3

※本製品はUDF登録商品
ではありません

SF おはぎ風ムース35
(こしあん)



210g(6個)/12×3

SF エネケアムース35・
チーズケーキ風(亜鉛・鉄)



350g(10個)/4×3

SF やわらか
エンドウ40



240g(6個)/12×3

※召し上がる方の飲み込みの状態によって、適する商品や食べ方が異なります。医師や専門家と相談の上、それぞれに合ったものをお選びください。

※調理により商品の持つ「UDF区分 舌でつぶせる」の物性が変わる可能性がありますので、ご承知ください。

※召し上がる方の状態によって、食べる量が異なります。提供する量は調整してください。

※栄養成分値の記載及び記載情報は2023年12月現在のものです。

※とりみ剤の栄養成分値は含みません。 ※イラストはイメージです。

マルハニチロ株式会社

〒135-8608

東京都江東区豊洲3-2-20

03-6833-4191 (メディケア・コントラクト営業部)

株式会社ヤヨイサンフーズ

〒105-0012

東京都港区芝大門1-10-11 (芝大門センタービル6階)

03-5400-1532 (営業統轄部)