

## 商品紹介

## 商品特長



- 液体タイプだから  
ダメにならない**  
追加してもダメにならないので、再調整もかんたん
- かけるだけで  
簡単にとろみがつく**  
すぐにとろみが安定するので、初めてでも使いやすい
- 料理の見た目や食感も  
損なわない**  
個別に調理する手間も省け、提供メニューが広がる



## レシピ

## 鶏の唐揚げ



一人前（85g）に対して 3/4 包

噛む力が低下してくると、料理を細かく刻むことがあります。それだけでは口の中でパラパラとして飲み込みにくいので、「液体とろみかけるだけ」を使ってまとまり感を出しましょう。

## 麻婆豆腐



一人前（180g）に対して 3/4 包

「液体とろみかけるだけ」は片栗粉の代わりに使う事も出来ます。液体なのでダメにならずにとろみを付ける事が可能です。

## ほっけの塩焼き

一人前（100g）に対して銀箔大さじ 2  
銀箔（和風だし汁 50cc に対して 1/2 包）

パサパサする魚はあんかけにすると食べやすいです。

面倒なあん作りも「液体とろみかけるだけ」を使うと、混ぜるだけで完成です。

## 温泉卵



かけだれ一人前（6g）に対して 1/6 包

飲み込みづらい方は、少量の水分でも一苦労です。

「液体とろみかけるだけ」でタレにもとろみを付けましょう。

## ほうれん草の煮浸し



一人前（70g）に対して 1/3 包

「液体とろみかけるだけ」は液体なので、具材が入っている煮物でもダメにならずにとろみ付けが可能です。

## 豚汁



一人前（160g）に対して 2/3 包

「液体とろみかけるだけ」は、みそ汁のように塩分が含まれていたり、温度が高いものでも均一にとろみをつける事ができます。

## チャーハン

一人前（170g）に対して中華餡大さじ 2 強  
中華餡（中華だし汁 50cc に対して 1/2 包）

パラパラして食べにくいチャーハンは「液体とろみかけるだけ」を使った中華あんとなるとしっとりと食べやすくなります。

## ざるそば



めんつゆ一人前（100cc）に対して 1/2 包

そばなどの麺類がすすりにくい方は、つゆに「液体とろみかけるだけ」を加えることで、めんつゆにとろみをつけることができます。