



# やわらかソース焼そば(野菜入り)

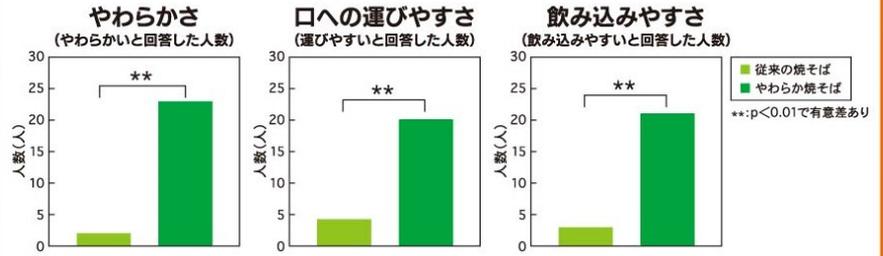
2022.02.08初版

## 食べやすさの特長

実食アンケートの結果  
従来の焼そばに比べて、  
箸で口に運びやすく  
やわらかく、飲み込みやすい  
との評価が得られました。

## 高齢者施設での実食結果

高齢者施設に入所されている70歳代から100歳代の男女29名にお召し上がりいただき、介助者の方にその様子から判断いただいた結果を集計しました。



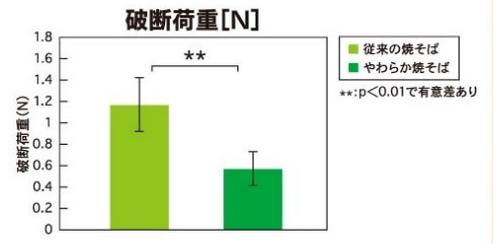
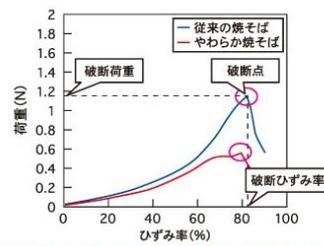
やわらかく、口に運びやすく、飲み込みやすいとの評価を頂きました。

## 噛み切り易さ、付着性

従来の焼そばに比べ、  
噛み切りやすく  
やわらかいのが特長です。  
口腔内への付着性、  
まとまりやすさ(凝集性)は  
同等程度に仕上げています。

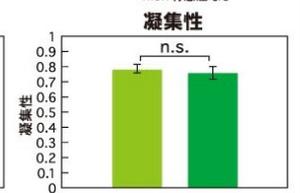
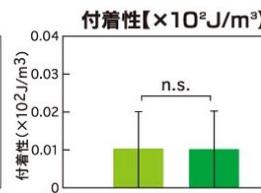
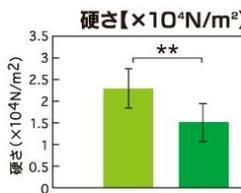
## テクスチャーの特長

### ① 噛み切る時にかかる力



破断に必要な噛む力は従来の焼そばに比べて有意に小さく、少ない力で噛み切れると推察されます。

### ② テクスチャー(硬さ・付着性・凝集性)



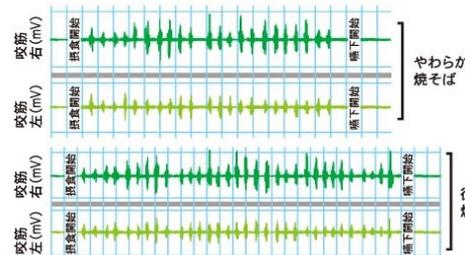
従来の焼そばに比べてやわらかく、なおかつ同等の付着性、凝集性に仕上がっていると推察されます。

## 咀嚼の負荷に配慮

お召しあがりいただく際に、  
咀嚼の負荷が少ないという  
測定結果が得られました。

## 咀嚼時の筋肉活動を測定

### ●筋肉の動きを電位で測定してみると



やわらか焼そばの方が咀嚼にかかる時間、咀嚼回数が少なく、咀嚼の負荷が少ないと推察されます。

※「従来の焼そば」＝「マルちゃん冷凍焼そば」



# やわらかソース焼そば(野菜入り)

2022.02.08初版



## 使用方法

### 湯せん調理の場合

- 沸とうしたお湯に袋のまま入れ、約17分間温めてください。

### 蒸し調理の場合

- 98℃以上の蒸し器に入れ、約30分間温めてください。

## 栄養成分表示(100g当り)

エネルギー・・・112kcal

たん白質・・・2.8g

脂 質・・・2.1g

炭水化物・・・20.5g

食塩相当量・・・1.2g

※この表示値は目安です。

## 新製法(特許出願中)

- これまで蓄積してきた東洋水産の麺の開発技術を活かし、独自の配合技術と製法で**やわらかく、ほぐれやすく、飲み込みやすい麺**に仕上げています。
- 野菜も独自技術で**やわらかく**仕上げているので、長時間茹でるなどの手間をかけずに提供できます。

## 商品特長

- 【 麺 】 **やわらかく、ほぐれやすく** 仕上げています。すすむ必要がなく、箸で持ち上げられる長さ(13~15cm前後)です。
- 【 野菜 】 ニンジン、キャベツも **やわらかく** 仕上げています。
- 【 味付け 】 中濃ソースをベースとした、旨みと甘みのあるソースです。これまで調理の軟化処理に手間のかかっていた麺の長時間ボイルや、野菜の軟化作業が**不要**。いつでも手軽に同じ品質のやわらかい焼そばが提供できます。

## 製造工場

- 長年「業務用焼そば」で培ってきたノウハウを持つ**国内自社工場**で製造いたします。安全・安心な商品をお届けします。

## 規格

- 【 内容量・入数 】……………1kg×6パック×2合
- 【 賞味期限 】……………製造日より1年
- 【 保存方法 】……………要冷凍(-18℃以下)
- 【 商品サイズ(mm) 】……………300×220×20
- 【 カートン外寸(mm) 】……………296×228×170

TSコード 102583 JAN 4901990713627 ITF 14901990713624

## 使用上の注意

- 調理の際にはやけど等に充分ご注意ください。
- 賞味期限は未開封で-18℃以下にて保存した場合の期限です。解凍、開封後は早めにご使用ください。
- 一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますので再凍結はお止めください。
- やわらかく加工しておりますが、お召しあがりになる方の状態に合わせて、カットしてご使用ください。
- 食材の形をそのままに使用していますので、繊維・筋などが残る場合があります。お召しあがりの際は充分ご注意ください。
- 食事介助が必要な方にご利用の際は、飲み込むまで様子を見守ってください。
- 本製品は消費者庁の許可する特別用途食品(えん下困難者用食品)ではございません。

## 商品に関するお問い合わせ先

東洋水産株式会社 広域営業部 健康やわらか食品課

Tel:03-3458-5388

Fax:03-3458-4038

E-mail:kenko\_yawaraka@maruchan.co.jp

〒108-8501 東京都港区2丁目13-40

東洋水産