やわらかソース焼そば（野菜入り）

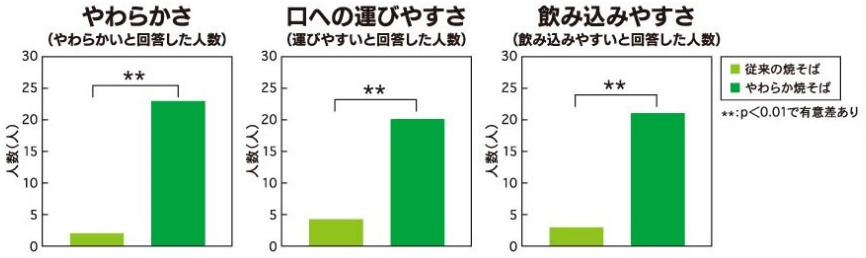
2022.02.08初版

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。



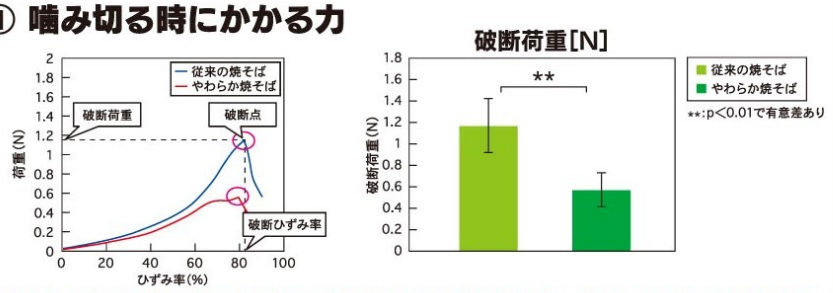
やわらかく、口に運びやすく、飲み込みやすいとの評価を頂きました。

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。

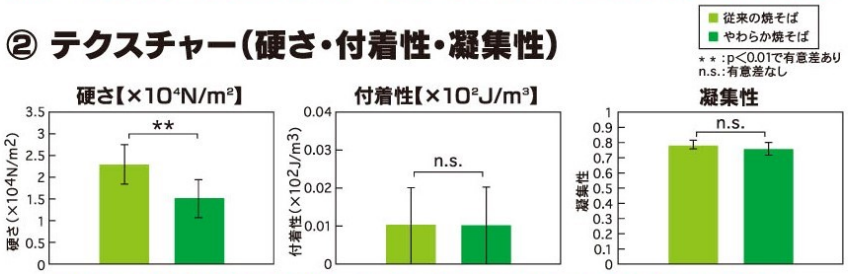
テクスチャーの特長

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）



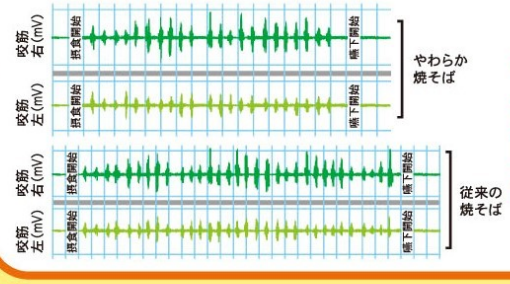
従来の焼そばに比べてやわらかく、なおかつ同等の付着性、凝集性に
仕上がっていると推察されます。

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」

東洋水産

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**仕上げていますので、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。
すする必要がなく、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ますと、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・特販課
〒108−8501　東京都港区2丁目13−40
Tel:03-3458-5388
Fax:03-3458-4038
E-mail:kenko_yawaraka@maruchan.co.jp

東洋水産