

シェ・ケンのケアフード **やさしい・フレンチ** コース料理セット





お召し上がり方

- ①冷蔵庫で24時間自然解凍して、そのままお召し上がりいただけます。
- ②スープ類は、解凍後沸騰したお湯に約3分ほど、温めてから、器に移してお召し上がり下さい。
- ③柔らかハンバーグと白身魚と海老のムースは解凍後そのままでもお召し上がりいただけますが、電子レンジで温めていただきますといっそう美味しく召しあがれます。

※すぐに解凍しない場合は、箱から取り出し冷凍庫(-18℃)で保存して下さい。

CAS凍結のため、一度解凍したものは再凍結しても品質が変わりますのでご注意ください。

※解凍後は、お早めにお召し上がり下さい。

品名	内容量 エネルギー	栄養価	7大アレルギー	お召し上がり方アドバイス
赤ピーマンのムース	60g 130.0kcal	たんぱく質:2.2g 脂質:11.7g 塩分:0.3g	乳	そのまま、または、お好みでコンソメ味のゼリーを添えていただくともう美味しくいただけます。
マッシュルームのフラン	60g 93.1kcal	たんぱく質:3.8g 脂質:8.0g 塩分:0.2g	卵・乳	そのままお召し上がりください。
紫芋のプレッセ	60g 64.8kcal	たんぱく質:1.1g 脂質:3.2g 塩分:0.0g	乳	そのまま、または、お好みで砂糖をいれずにホイップ状にした生クリームを添えていただくともう美味しくいただけます。
ブロッコリーのムース	60g 220.0kcal	たんぱく質:20.0g 脂質:3.25g 塩分:0.01g	—	そのままお召し上がりください。
じゃがいもの スープ	150g 160.0kcal	たんぱく質:4.1g 脂質:9.1g 塩分:0.8	小麦・乳	仕上げに生クリームを少しかけてお召し上がりいただくともうクリーミーになります。 
柔らかハンバーグ デミグラスソース	60g 247.0kcal	たんぱく質:8.6g 脂質:19.9g 塩分:0.6g	卵・小麦・乳	市販のデミソースやケチャップなどを少しかけてお召し上がりいただくともう美味しくいただけます。 
白身魚と海老のムース	60g 90.4kcal	たんぱく質:4.5g 脂質:6.9g 塩分:0.5g	卵・小麦・乳・えび	トマトペーストやトマトソースを添えて、お召し上がりいただくともう美味しくいただけます。 
木苺のムース	60g 143.5kcal	たんぱく質:2.8g 脂質:11.7g 塩分:0.5	卵・乳	そのまま、またはお好みでベリー系ソースをつけて、飾りにミントの葉を添えてお召し上がり下さい。
パンのムース	60g 54.3kcal	たんぱく質:2.4g 脂質:2.1g 塩分:0.3g	小麦・乳	バターやジャムなどをお好みでつけて、お召し上がり下さい。 

栄養価は内容量当たりとなります。
食べ方の目安は、すべて解凍後のお時間です。

Cuisine Française
CHEZ KEN
CHARCUTERIE