



しっかり食べて低栄養予防
食べサポ

現役栄養士も納得！

シニア向け 人気中華メニュー



プロのための本格中華合わせ調味料「Cook Do®」を使って、手間をかけずに人気ランキング上位のおいしい中華メニューが提供できます。

今回は、ランキングの中でも毎日使いやすいおすすめ3品を特集！辛いものが苦手な高齢者にも食べやすいように調味料ちよい足しの工夫で食べやすく仕上げるレシピをご紹介します。スチコン調理のメニューを多くそろえました。「Cook Do®」をムダなく使い切るシニア向けアレンジメニューも、ぜひご参考にしてください。

人気の麻婆豆腐、回鍋肉、酢豚を シニア向けに食べやすく！

辛みをおさえた 麻婆豆腐



味付けは「Cook Do®」甘口麻婆豆腐用のみ。
辛みをおさえて、コク深く風味豊かな麻婆豆腐に仕上がります。



「Cook Do®」甘口麻婆豆腐用

辛みを最大限抑えつつ、オイスターソースやネギ油によりコク深く、風味豊かに仕上げた麻婆豆腐用調味料です。スチコン等の簡便調理でも本格的で美味しい麻婆豆腐を作ることができます。

辛みをおさえた 回鍋肉



「Cook Do®」回鍋肉用に「中華味」を合わせることで濃厚なコクを残しつつ本格的な辛味が抑えられ、だし感のある高齢者向けの優しい味わいに仕上がります。



「Cook Do®」回鍋肉用

当社独自製法の豆板醤、豆鼓に甜面醤を加えた深みのあるコクと高温の油と一緒に炒めた豆板醤、にんにくの風味が本格感を引き立たせます。調理後、時間が経っても離水しにくく、たれが具材によく絡みます。



酸味をおさえた 酢豚



「Cook Do®」酢豚用にケチャップを加えることで、高齢者にも食べやすいトマトの甘酸っぱい優しい味わいに仕上がります。



「Cook Do®」酢豚用

フルーツ果汁を使用し、すっきりした甘味とほどよい酸味が特長の見た目にも色鮮やかなトマトベースの本格酢豚用調味料です。





「Cook Do®」のシニア向け おすすめアレンジレシピ



「Cook Do®」は高齢者が好むしっかり味付けでとろみもあるため、
定番中華以外にも高齢者向けのメニューとして活用できます。
簡単なアレンジで、1本ムダなく使い切りましょう！

「Cook Do®」甘口麻婆豆腐用

スチコンレシビ

麻婆茄子



スチコンレシビ

麻婆担々麺



スチコンレシビ

鶏ときのこのあんかけそば



「Cook Do®」酢豚用

スチコンレシビ

鶏肉の漬け焼き



スチコンレシビ

味噌カツ丼



スチコンレシビ

たらの味噌ソースがけ



「Cook Do®」回鍋肉用

👉 酢豚 10 + 水 10 + 砂糖 1 で甘酢あんに!

スチコンレシビ

かに玉風甘酢あんかけ



スチコンレシビ

たらの甘酢あんかけ



スチコンレシビ

すり身揚げの甘酢あんかけ



しっかり食べて低栄養予防
食べサポ

食べてこそその栄養。高齢者特有のからだの変化に配慮し、
健康維持を目指した「おいしく」「食べやすい」食事を
サポートするメニューや商品、テクニックなどをご紹介いたします！

味の素KK業務用商品サイト
スマートフォンでも！

味の素 食べサポ

検索