

おすすめ商品情報

ユース情報のバックナンバーは
ホームページに掲載中です!

株式会社ユース ユース情報

ハウスキャバン
おいしくカロリー200 グラタン風味 65g

NEW 学会分類 2021 1j相当 **温めOK** (学会分類コードを保持する物性)

1個あたり エネルギー**200kcal**
たんぱく質 **5.4g** 亜鉛 **3.0mg**

既存の4品は現行品が無くなり次第
学会分類コード 1j相当の物性に配合変更
をしたりリニューアル品に変更します

旭松食品
新こうや革命 うす切りタイプ 500g (約1700枚入)

NEW 高オレイン酸大豆使用 \ 通常大豆の約4倍/

■おいしさ長持ち 製造より賞味期限1年
■短時間調理できる 煮込み時間 約1分
全形を 1/60 にカットしたうす切りタイプ
従来のこうや豆腐よりも柔らかい
カットする手間が不要! パツと手軽に使えます

フードケア **ネオホワイトロミールスリム 分包新規格**

NEW 簡単に学会分類 2021(とろみ)の粘度に調整できる

とろみの濃度の計算や計量が不要!
コップ1杯(180~200ml)の水に1袋入れて混ぜるだけで
学会分類 2021(とろみ)の粘度に調整できます。

薄い 2.0g×60
中間 3.6g×60
濃い 5.8g×60



イトウ製菓
やわらかクッキーさつまいも 8枚(14g/枚)

NEW 11月11日新発売

歯当りの柔らかいしっとりやわらか食感

1枚あたり カルシウム **341mg**
ビタミンD **3.0μg**+食物繊維 **1.3g**

安心の国産小麦100%
芋は茨城県産「紅はるか」を使用



お粥ゼリーを作りたい!

スベラカーゼ フードケア
お粥ゼリーの素 900g (30食分)

お湯を注いで混ぜるだけ! 簡単にお粥ゼリーが作れる
本品 30g にお湯 180ml を加えます

- フロアでの個別対応のお食事として
- ゼリー食の対象者が少ない時に
- 災害時の備えに●厨房スタッフの人手不足に

お粥から手作りするときには... フードケア 酵素入りゲル化剤

スベラカーゼ/スベラカーゼLite 各 1kg

ミキサー粥やでんぱん食品特有のべたつき
を解消。粥はもちろんすべての食事に使えます

おかゆ 100g(加水なし)の場合
全体量に対して **1.0~2.0%** 添加



食事に取り入れやすい! 豆腐風 栄養強化商品

日清オイリオ トウフィール 205g×24

1本あたり
エネルギー205kcal たんぱく質 10.5g
豆腐感覚でおかずとして毎日使用しても飽きない味。
ごま風味・うまみだし味の全3種類展開です。

フードケア エブリッチゼリーとうふ風味 207g

1本あたり
エネルギー240kcal たんぱく質 13.9g

美味しくエネルギー・たんぱく質を補給できます。

ニュートリー アイオールソフト 220g・81g (温めOK)

1本(220g)あたり
エネルギー400kcal たんぱく質 21g

5大栄養素をバランスよく豆乳ベースの濃厚固形食。
別売りの専用ソースとの組み合わせはもちろん手作りソースを
かけてもおいしく召し上がれます。おかずやデザートにも◎



マルハチ村松 かつお 合わせ だしパック

食費のコストダウンができます 50g だしパック×5袋/袋 製造日より12ヶ月(開封前)
味わいシリーズのだしパックは1包(50g)で10~15Lのだしをとることができます。
うま味の効いたお料理に仕上がります
お料理にだしを使用すると、だしと食材のうま味が調和してしっかりとした味が仕上がりに
さらに、だしに加える調味料が少量でも美味しく塩味を抑えた調理ができます。
手軽に美味しいだし汁ができます
だしをこす必要がなく大変便利です。
【使用方法】
沸騰したお湯(10L~15L)の中にだしパック1袋(50g)を
入れ、10~15分間煮出したあと、取り出します。



減塩調味料

フードケア 低塩だしわりしょうゆ 1000ml・5ml×100

大容量(1000ml)規格があります!

北海道産日高昆布の旨味をベースに、鹿児島県枕崎産
鰹節などを使用。通常のこいくち醤油と比べ塩分を
1/2 カット **食塩相当量 5mlあたり 0.3g**

日清オイリオ キッコマンからだれだしわりしょうゆ

天然だしをミックスした 3ml×30・500ml
まろやかな低塩しょうゆ。濃口しょうゆに比べ
食塩 50%以上、リン 60%以上、カリウム 90%以上
カット。食塩相当量 3ml あたり 0.19g

フードケア 低塩中濃ソース 5g×50・50g

野菜・果物を豊富に含む本格派の中濃ソース。
通常の中濃ソースと比べ塩分を 1/2 カットし
リンとカリウムにも配慮。食塩相当量 5g あたり 0.1g



■キッセイ薬品工業 げんたシリーズ 適塩生活を
送りましょう! /

げんたしょうゆ 500ml

だしで割ることなく、しょうゆ本来の風味を
生かした本醸造しょうゆです。 塩分48%減^{※1}
小さじ1杯当り
食塩量* **0.4g**

げんたつゆ 500ml

めんつゆ・かけつゆなどに使える6倍濃縮の
つゆの素です。料理によりしょうゆの代わり
にお使いいただけます。 塩分48%減^{※2}
小さじ1杯当り
食塩量* **0.5g**

げんたぼん酢 350ml

つける・かける・和えるなど色々なお料理に
使える美味しい減塩ぼん酢です。 塩分43%減^{※3}
小さじ1杯当り
食塩量* **0.2g**

* 小さじ1杯当りの食塩量は、食品表示基準に基づく商品の栄養成分表示から計算
※1 日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「こいくちしょうゆ」と比較
※2 「げんたつゆ」を6倍に希釈した「つゆ」と日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「めんつゆストレート」を比較
※3 日本食品標準成分表2015年版(七訂)と2017年の「ぼん酢しょうゆ、市販品」と比較

おかゆにおすすめです!!

歯にはさまらない!
義歯の方でも安心の
パウダータイプ

カルシウムふりかけパウダータイプは
ふりかけをそのまま粉末状にしました。
歯にはさまりやすごまや海苔も安心して
お召し上がりいただけます。
おかゆになじみやすいふりかけです。

1袋あたり **カルシウム 150mg**
1袋あたり **食塩相当量 0.1~0.3g**
海苔の佃煮や
練り梅の代わりに
ご利用ください
パウダータイプは
ヘルシーフードだけ!
病院・介護施設で使用されて
いるロングセラー商品です
のりたまご ☆人気 No.1
のりかつお
うめしそ
たらこ 40包入/袋



バランス 手作り粉末 おやつシリーズ

今月のおすすめはこちら!

やさしく・おいしく
つくってみようかん 150g

お湯と混ぜて冷やし固めるだけで
簡単に作れます!
お湯 300ccご用意ください

牛乳を足すだけ! 簡単アレンジレシピ

~あずきプリン風ようかん~

(材料) つくってみようかん 1袋(150g)
90℃以上のお湯 100cc
90℃以上の牛乳 200cc
(作り方)
1. 90度以上のお湯と牛乳を用意する。
2. つくってみようかんに【1】を加えよく混ぜる。
3. お好みの型に流し入れ冷やし固めて完成!



ホリカフーズ めくもりミキサーフルーツシリーズ 500g 旬のフルーツを使用した ミキサー食です♪

りんご キウイフルーツ みかん

■ゲル化剤でピューレ状に調整
■常温保存
■賞味期限:製造から1年6ヶ月
■ミキサーフルーツ:全10種類
りんご・キウイフルーツ・みかん・バナナ・洋なし
いちご・ぶどう・パイン・マンゴー・白桃



キューピー やさしい献立

やさしい献立は
食べながら備える
“ローリングストック”に
ぴったり!

- 食べやすさに配慮
 - ・4段階の食べやすさ
 - ・全54種のラインナップ
- 扱いやすい商品設計
 - ・常温保存
 - ・製造より19カ月~25カ月期限 (一部12カ月の商品あり)
- 塩分制限への配慮
 - ・素材のうま味を活かした味付け

詳しい情報は
こちらから



〈ご注文・お問い合わせは〉

株式会社ユース
福岡市東区箱崎心頭3丁目4-46
TEL 092-641-3153
FAX 0120-602-802



おすすめしたい「パウチタイプの経口流動食」と「経腸栄養剤」

バランス パワミナ 200Jelly 120g/本

※1本からご注文OK

全7種類

- ぶどう風味・オレンジ風味
- バナナ味・いちご風味
- メロン風味・サイダー風味
- レモンヨーグルト風味

1袋(120g)あたり エネルギー 200kcal たんぱく質 6g

賞味期間は1年!

学会分類 2021 2-1 相当

フードケア エプリッチパウチゼリー 120g/本

1本(120g)あたり エネルギー 200kcal たんぱく質 7.1g

●少量でしっかり栄養補給

●厳選したフレーバー

●リキャップできる

全5種類 メロン風味・イチゴ風味
バナナ風味・リンゴ風味・モモ風味

※1本からご注文OK

学会分類 2021 2-1 相当

ヘルシーフード株式会社

高濃度栄養食

リピメイン 400 120g/本

1本(120g)あたり エネルギー 400kcal (3.3kcal/g) たんぱく質 5.2g

ソフトな口当りの半固形タイプ
糖質を抑えたエネルギーバランス

全2種類 パナナ風味・カフェオレ風味

※1本からご注文OK

学会分類 2021 2-1 相当

フードケア エプリッチすいすいパウチゼリー 120g/本

エネルギー 160kcal たんぱく質 8.0g ビタミンD 2.5μg

脂質が少なく(1本あたり0.1g)
すっきり栄養補給ができます!

全2種類 アセロラ風味・ゆず風味

※1本からご注文OK

学会分類 2021 2-1 相当

ニュートリー

液状濃厚流動食

サンエツK2 300kcal 400kcal 500kcal

各 330mL×18/ケース

便利なデュアルユース容器と、こだわりの栄養組成を実現したハイスペックな液状濃厚流動食です。

高齢者の栄養補給に幅広く使えるたんぱく質量 38g(1000kcal当り) コラーゲンペプチド

ミルク風味

レーカルニチン パラチノース 乳酸菌 等配合

液状濃厚流動食

リカバリー K5 300kcal 400kcal 500kcal

各 330mL×18/ケース

たんぱく質 5.0g /100kcal

ミルクアーモンド風味

粘度可変型とろみ状流動食

Be Solid 300kcal 200g×16 400kcal 267g×16 500kcal 333g×16

酸性下で増粘 使いやすい「とろみ状流動食」

酸性下で増粘して半固形状の粘度に

コラーゲンペプチド11,700mg(11.7g)配合

乳酸菌[E.フェカリス]を加熱殺菌固形で6,000億個配合

ニュートリー

粘度可変型栄養食品

マーメッド pHの低下により 液状から半固形状に

流動食特有のお悩みがございましたら まずはサンプルをご請求ください!

水分量・カロリーの違いで選べる豊富なラインアップ

「マーメッド」は、液体と半固形の良さをあわせ持つハイブリッドな栄養食品(流動食)です。

●アルギン酸ナトリウム ●大豆たんぱく ●カルニチン 半消化態として設計 日本人の食事摂取基準(2020年版)に配慮

1.0 kcal/ml 0.75 kcal/ml

300kcal 400kcal 500kcal

Medical Kitchen

メディカル発想の完調品 商品規格:1kg 冷凍品

メディカルキッチンサービス

商品特徴 塩分控えめ 1.0g/100g 以下 小さめカット 給食に最適な小さめカット やわらか調理 常食～軟菜食の中間程度のやわらかさ

全110種類 豊富なメニューのラインナップ!

商品選択・組み合わせ自由 和え物・煮物・炒め物・サラダ

導入検討にうれしいポイント

- ◆契約期間・数量の制限は一切なし!
- ◆商品仕様書の情報が充実!
- ◆毎日配送中(弊社営業日)

人手不足の他、イベントなど必要時だけの利用も可! スタッフの休日確保もしやすい◎1P(1kg)～納品OK 食品構成を記載しています。メニュー選択のヒントにお役立ち! 冷凍庫の保管スペースのお悩みを解決! ご相談ください。

旭松食品 大豆を使用した商品 冷凍品

味付き納豆 各種 500g・30g×50

カルシウム&ビタミンC強化! 小粒 ※極みきわり

たれを混ぜる手間いらず 糸切れがよく食べやすい!

2種類×2規格から選べます!

30g 個食カップ 500g 絞り出し袋

※通常よりもさらに細かなみきわり

粉豆腐の炒り煮 500g

冷めてもおいしくいただける一品

粉豆腐を使用してふっくらやわらかく炊き上げました。だし汁が具材にしっかりとしみ込み美味しく仕上げています

白和えの素 300g

季節の具材で彩りの良い白和えに

生豆腐からつくった手作り感がありごまの風味が広がる白和えの素です。カルシウムを強化!

ソフトこうや豆腐 食物繊維入り 500g(30個)×2

ふっくら柔らかく炊き上げたひとくちサイズのこうや豆腐の含め煮です。100gあたり食物繊維 3.8g

常温品

お肉を使用した完調品

ヒロック 野菜と肉団子のやわらかトマト煮 1kg

パンに合う洋風おかず 食塩相当量 0.7g/100g 野菜も肉団子もやわらか

トマトソースを使った洋風おかず(副菜におすすめ)肉団子は20個入り 温めずに食べられます(常温保存)

冷凍品

お魚(練り物)完調品・素材

カネテツデリカ なめらかお魚とうふ 22g×20

すけそうたらすり身に豆腐を配合し高温の水蒸気で焼き上げたなめらかな食感

油抜きが必要が無くそのままでも煮物にも様々な料理にお使いいただけます。

カネテツデリカ 練り物シリーズ

メニューの素材に大活躍

素材の代わりにやわらかいつみれを代用

- ・茶碗蒸しの具材
- ・汁物の具材
- ・主菜の具材など 取り入れ方いろいろ!

やわらか海老つみれ 500g

海老をすり潰し、海老本来の味を楽しめます。ソフトな食感です。

やわらかあじだんご 500g

国内産あじを使用し、あじ本来の旨みと魚肉の食感を残しただんごです。

ふんわり海老つみれ天ぷら 白だしあんかけ

冷凍品

玉子の完調品

すぐる食品 Ca強化スクランブルエッグ 500g

学会分類 2021 3相当

とろ〜りとした滑らかな柔らかい食感で加熱しても固まらないスクランブルエッグです

カルシウム 306mg(100gあたり) ※吉でつづせる

すぐる食品 Ca強化半熟風オムレツ 40g×6

学会分類 2021 3相当

加熱後も中身が「とろ〜」とした半熟風のミニオムレツです。調理も簡単・便利! パックのまま沸騰したお湯の中に入れて再沸騰後10~12分ボイル調理

カルシウム 247mg(100gあたり)

キュービー 具だくさん洋風玉子焼き 500g

学会分類 2021 3相当

カットして、そのまま提供でき「彩り」や「具材感」にこだわりました

- ・UDF「容易にかめる」
- ・5種類の具材を使用
- ・食塩相当量 0.7g/100g

旭松 やわらか玉子焼き Ca強化 500g(20切)

1切(約25g)あたり カルシウム約 150mg

保水性を高めふっくらやわらかく仕上げた玉子焼き。カルシウムを強化

旭松 五目玉子焼き 500g(20切)

食物繊維入り

5種類の具材入りで彩りがきれいです。難消化性デキストリンと大豆加工品入りで1切(約25g)あたり食物繊維約 0.8g 含有。

冷凍品

大冷 骨なし白系だら(魚)の完調品

骨なし白系だらの煮付け 280g(5枚)

自然解凍 OK 調理 片付けの作業 軽減!

白身魚の白系だらの骨を取り除き特製だれで煮付けにしました。

骨なし白系だらの揚げ焼き 60g×5枚 かんたん!

黒酢風あんかけ

解凍するだけで提供できます!

自然解凍 OK 調理 片付けの作業 軽減!

骨なしの切り身を使用!

骨なし白系だらの揚げ焼き 60g×5枚 かんたん!

甘だれ

解凍するだけで提供できます!

自然解凍 OK 調理 片付けの作業 軽減!

骨なしの切り身を使用!