

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

2024

ハウスギャバン

おいしくカロリー200 グラタン風味 65g



学会分類 lj相当 温めOK (学会分類コードを保てる物性)



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

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)



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!パッと手軽に使えます

やわらかクッキーさつまいも 8枚(14g/枚)



1本あたり

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



食事に取り入れやすい!豆腐風

日清オイリオ トウフィール 205g×24

ごま風味・うまみだし味の全3種類展開です。

安心の国産小麦 100% 芋は茨城県産「紅はるか」を使用

エネルギー205kcal たんぱく質 10.5g

フードケア エプリッチゼリーとうふ風味 207g

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

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。

豆腐感覚でおかずとして毎日使用しても飽きない味。



栄養強化商品

お粥ゼリーを作りたい!

フードケア ネオハイトロミールスリム 分包新規格

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。

簡単に学会分類 2021(とろみ)の粘度に調整できる

スベラカーゼ フードケア

薄い 2.0g×60

中間 3.6g×60

濃い 5.8g×60

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

とろみの濃度の計算や計量が不要!

- ●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

マルハチ村松

●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 Ikg

だしパック

ミキサー粥やでんぷ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

味わいシリーズ、合わせいりこ



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ヵ月(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。

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

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。

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(I000ml)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 キッコーマンからだ想いだしわりしょうゆ

3ml×30.500ml

天然だしをミックスした 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×50·550g

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

貰 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

 \bigcirc

にお使いいただけます。

■Nf■ キッセイ薬品工業 げんたシリーズ \送りましょう! /

塩分48%減※1

げんたぽん酢 350ml

謾稿 げんたしょうゆ 500ml

生かした本醸造しょうゆです。

だしで割ることなく、しょうゆ本来の風味を

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ぽん酢です。 _{塩分**43%**減**³}

∖今月のおすすめはこちら/

★ 小さじ1杯当たりの食塩量は、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 「げんだつゆを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)を補2017年の「ほん酢しょうゆ、市販品」と比較

おかゆにおすすめです!! バランス 手作り粉末 おやつシリーズ

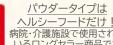
Man ヘルシーフード株式会社 TOUS TO LOS CONTROLLES 義歯の方でも安心の パウダータイプ

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。





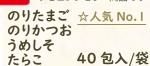












つくってみようかん 150g お湯と混ぜて冷やし固めるだけで 簡単に作れます!

やさしく・おいしく

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~

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

適塩生活を

小さじ1杯当り

食塩量★

0.4g

小さじ1杯当り

食塩量★

小さじ1杯当り

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 ぬ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



- ■常温保存
- ■賞味期限:製造から1年6ヶ月

■ゲル化剤でピューレ状に調整

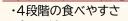
■ミキサーフルーツ:全10種類

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

‡1-ピーやさしい献立

生肉じゃが

■ ビタミン C 入り! 開封後も変色しにくい



·全54種のラインナップ

●扱いやすい商品設計

●食べやすさに配慮

·常温保存

・製造より 19 カ月~25 カ月期限 (一部 12 ヵ月の商品あり)

▶塩分制限への配慮 ・素材のうま味を活かした味付け 🔲 🖰 🦝



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!

詳しい 情報は

福岡市東区箱崎ふ頭3丁目4-46

TEL 092-641-3153 FAX 0120-602-802





2-| 相当









やわらかごはん



すりおろし果実







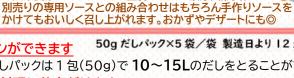












うま味の効いたお料理に仕上がります

1本(220g)あたり

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。







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

200 200 200 200

リビメイン

4000

学会分類 2-1 相当 ●リキャップできる

バナナ風味・リンゴ風味・モモ風味

フードケア エプリッチパウチゼリー 120g/本

フードケア エプリッチ**すいすいパウチゼリー**

※ | 本からご注文OK 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

全5種類 メロン風味・イチゴ風味

※I本からご注文OK

エブリッチ

エブリッチ

エブリッチ

エブリッチ

120g/本

グルシーフード株式会社

リピメイン 400 120g/本

1本(120g)あたり

学会分類 2- | 相当

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 バナナ風味・カフェオレ風味 ※I 本からご注文OK

学会分類 2-1 相当

リビメイン

4000

エネルギー 160kcal

たんぱく質 8.0g コラーゲンペプチド 8.0

ビタミンD 学会分類 2-1 相当 2.5 µg

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

<mark>※ I 本からご注文OK</mark>



ニュートリー

液状濃厚流動食

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







300kcal

300kcal 400kcal 500kcal 各 330mL×18/ケース

たんぱく質 5.0g ミルクアーモンド風味 /100kcal たんぱく質補給に配慮した



革新的な濃厚流動食 L-カルニチン パラチノース 乳酸菌 等配合 粘度可変型とろみ状流動食

リカバリー ニュートリート [ビーソリット] Be Solid

酸性下で増粘

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

キャラメルココア風味



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」を加熱殺菌菌体で 6,000億個配合 他

ニュートリー



pH の低下により

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年番版)に配慮









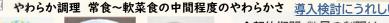
300kcal 400kcal

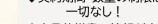
メディカル発想の完調品 商品規格:1kg 冷凍品

Medical メディカルキッチンサービス

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 導入検討にうれしいポイント





- ◆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

カタログ・サンプルのご依頼承ります!

和え物・煮物・炒め物・サラダ

全 1 1 0 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/

- - 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

味付き納豆 各種 500g・30g×50

カルシウム&ビタミンC強化!

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ひきわり

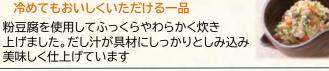
白和えの業

冷凍品

※極ひきわり

粉豆腐の炒り煮 500g

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



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!



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

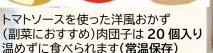


お肉を使用した完調品

ヒロツク 野菜と肉団子のやわらかトマト煮 Ikg









冷凍品

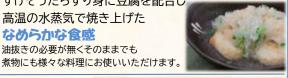
常温品

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 油抜きの必要が無くそのままでも



カネテツデリカ 練り物シリーズ ・汁物の具材

■ボメニューの素材に大活躍

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。



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

・主菜の具材など 取り入れ方いろいろ!

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。

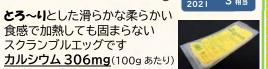






玉子の完調品

Ca 強化スクランブルエッグ 500g 学会分類 2021 3 相当



冷凍品



「学会分類 2021 3 相当

Ca 強化半熟風オムレツ 40g×6

※舌でつぶせる

スクランブルエッグです

食感で加熱しても固まらない

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 再沸騰後 10~12 分ボイル調理 カルシウム 247mg(100g あたり)

キユーピー

すぐる食品

具だくさん洋風玉子焼き 500g





·食塩相当量 0.7g/100g

_{旭松}やわらか玉子焼き Ca 強化 500q(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 骨なし白糸だら(魚)の完調品

骨なし白糸だらの煮付け 280g (5 枚)

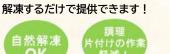




白身魚の白糸だらの骨を取り除き 特製だれで煮つけにしました。



骨なし白糸だらの揚げ焼き 60g×5枚 かんたん! 黒酢風あんかけ







骨なし白糸だらの揚げ焼き 60g×5枚 かんたん 解凍するだけで提供できます!



骨なしの切り身を使用





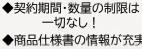












食品構成を記載しています。メニュー選択のヒントにお役立ち!

