

ユース情報 第8号



おススメ情報

表示価格は全て税抜です。
施設様への価格は各営業にお問い合わせください。

エネプロゼリーセブン 80g

エネルギー **150kcal**
たんぱく質 **7.0g**
脂質 **0g**
炭水化物 30.5g 食塩相当量 0.1g
高エネルギー・高たんぱく質で
クリアなゼリータイプに仕上げました。
果汁を使用し、さっぱりとした口当たり
ぶどう・バナナ・はちみつレモン・ライチ&ピーチ
4つの味 個人価 109 円



MMP 低たんぱく練り物シリーズ【冷凍】

MMP（マジックマンナンペースト）使用の
練り物シリーズ
たんぱく質 約 42～62%OFF
エネルギー 約 35～52%UP
ナトリウム 約 47～52%OFF
加熱解凍してお召し上がりください。



さつま揚げ	20g×5	個人価	315 円
紅丸天	10g×10	個人価	315 円
ごぼう天	30g×5	個人価	375 円



ブイ・クレス CP10 125ml

12種類のビタミン・鉄・亜鉛・セレン・コエンザイム Q10 も同時補給

ブイ・クレス CP10 ゼリー 80g

エビデンスに基づいた栄養組成優れた嚥下適性（許可基準 I 相当）

1994 年、医療現場向けの栄養補助飲料として開発・発売されたブイ・クレスシリーズ。発売以来、医療・介護の現場で管理栄養士をはじめとしたプロフェッショナルたちに選ばれ続け、現在ではシリーズ全体で年間約 500 万本も飲まれています。

「ブイ・クレス CP10(シーピーテン)」は 2013 年、さらに褥瘡の栄養管理で注目されているコラーゲンペプチドを 10,000mg 配合して誕生した、ニュートリー渾身の自信作です。毎日続けられる美味しいミックスフルーツ味。褥瘡の栄養管理、美肌のために C P 1 0 !

個人価 170 円



1kg 個人価 3,500 円 15g×30 個人価 2,500 円

- ① 漬け込むだけの手間いらずで肉や魚介類がやわらかくなります。
- ② 牛肉・豚肉・鶏肉・魚介類等の色々な肉にお使い頂け、肉の生臭みも軽減します。
- ③ 肉が冷めてもやわらかさを保ちます。

※根菜類や葉野菜にもご使用頂けます。
※使いやすい分包 15g サイズ新登場

海の香 シリーズ かつお・混合だしパック

エキスコティングにより、削り節 1/3 の量で同等のおいしいだしを取ることができます

- ・おいしさとコストを両立しただしパックです
- ・うま味調味料・食塩非配合
- ・アレルギー特定原材料等 27 品目非配合
- ・便利な 25g だしパック 2 連タイプ
大規模施設から小規模施設まで対応可能



かつおだしパック 50g×5 個人価 1,000 円
混合だしパック 50g×5 個人価 710 円

※沸騰したお湯にだしパックを入れ、10～15 分煮出した後、取り出してください。

食物繊維が不足していませんか？

・食物繊維は 1 日男性 19g 以上・女性 17g 以上の目標摂取量が定められています。夏場で暑く喫食率が落ちている時は平均摂取量を大きく損なわれている可能性があります。

そこで!!! オクノス食物せんい

★簡単に溶ける お茶や、ジュースなどにしっかり溶け、手軽にご利用頂けます。

★味を変えない 混ぜた後の色・味・においをほとんど変えません。

・使用量の目安は 1 日 10g～5g（大さじ 1 杯で 5g）

《食物繊維（難消化性デキストリン）含有量は 85% で、10g 中 8.5g、5g 中 4.3g》

・血糖値の急激な上昇を抑制します。



500g 個人価 1,050 円

6g×30 個人価 1,360 円

食欲低下の夏... 粉飴シリーズで手軽にエネルギー補給！



粉飴顆粒



粉飴ムース

◇味をほとんど変えません
甘味の少ない糖質のため、たくさん入れても味がほとんど変わりません。

◇かさを増やさずエネルギーアップ

たった 13g で 50kcal のエネルギー補給ができます。

◇ダメになりにくい顆粒タイプ

お好きなお飲物やお料理に簡単に使用できます。

◇少量高エネルギー

1 個あたり 58g、160kcal

◇おいしく食べやすく

L1 嚥下ピラミッド

Ij 日本嚥下リハビリテーション学会

嚥下調整食分類 2013

酸味の効いた
レモンライムがオススメ！



オススメ使用方法
分包 2 包分 (26g)
で 100kcal アップ！

1kg	個人価	800 円
分包	個人価	850 円



個人価 110 円

いちご、ぶどう、ブルーベリー、ラフランス、
ヨーグルト、パイナップル、マンゴー、レモンライム
豊富な 8 種類の味をご用意しています。

まぜてもジュレ お茶用

普段使用しているお茶で作ることができる

“お茶用”のまぜてもジュレが誕生！！

かきまぜても離水しにくい従来にはない

水分補給用のゼリーの素です。

基本使用法

① 80℃以上のお茶（緑茶・麦茶・ほうじ茶など）1ℓに対して、
本品 1 袋 (50g) をよく溶かします

② 粗熱を取った後、冷蔵庫で冷やし固めてください

味付きタイプ（レモン風味・オレンジ風味・青りんご風味）も大好評です。

お茶用 50g (1L 用) 個人価 116 円



かき氷風ゼリー



えねばくゼリー



- ・1 個あたりエネルギー 125kcal、たんぱく質 5g が補給できます
 - ・天然果汁を使い、フルーツの香りでさっぱりとしたゼリーです
 - ・やわらかい物性で、ほどよいまとまりがあり、離水が少ない製品です
表面離水 0.2% 内部離水 2%
 - ・美味しく手軽に栄養補給できます
- えねばくゼリーは 白ぶどう・パッションフルーツ（マンゴー味）・りんご
全 3 種 83g 個人価 130 円

へム鉄入り 水ようかん・黒蜜ゼリー

ほどよい甘さに仕上げた水ようかんと、食べやすい黒蜜ゼリーです。へム鉄と非へム鉄（ピロリン酸鉄）を使用しています。

鉄 5mg の内へム鉄 1mg。

1 個 個人価 127 円



牛乳を混ぜて冷やすだけ！

たんぱくムースの素

1kg 個人価 3,160 円

栄養補給

○少量でしっかり栄養補給ができます。
○エネルギー、たんぱく質、カルシウム、鉄、亜鉛を補給！

豊富なラインナップ

○おいしい 5 つの味。
○お好みの食材を加えたり、層にするなど工夫次第でメニューが豊富に広がります。

かんたん

○牛乳と混ぜて冷やすだけ。
簡単においしいムースが作れます。



第7回 医療介護福祉食品展示会セミナー 第1回 地域医療連携セミナー

日時 2016 年 10 月 2 日（日）10：00～16：00

会場 福岡国際会議場

約 60 社の展示と 19 講座のセミナーを行います。参加費無料！

たくさんの職種の方に参加していただきたい内容となっております。

皆様お誘いあわせのうえ是非ご参加ください。

（医療・介護従事者対象の為、一般の方のご参加はお断りさせていただきます。）



＜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

担当：_____

栄養強化スープ

ホリカフーズ栄養支援セルティ（とうもろこし・にんじん・かぼちゃ・じゃがいも・たまねぎ・まめ・6種詰合せ）

- ・美味しく召し上がれるポタージュスープタイプの濃厚流動食です。
- ・食品の自然な素材感を生かした野菜のおいしさが生きてるスープタイプの流動食です。
- ・おいしさにこだわった製法で甘いものが苦手な方のニーズにも応えます。
- ・腸内環境を整える食物せんいキシロオリゴ等配合・良質なたんぱく質を使用しアミノ酸スコア100に調整。
- ・高齢者の方、術後の栄養補給が必要な方の栄養対策に、飲み飽きせずに毎日の食事にお使いいただけます。
- ・6種類が5袋ずつ入った詰め合せもご用意しております。

200ml×30 個人価 ¥4,800
リカバリーSoup（コーン・かぼちゃ・えんどう豆）

- ・野菜のおいしさを生かして自然な味に仕上げました。
- ・粉末（37g）を100mlのお湯に注ぐだけで150kcalの高栄養スープが出来上がります。
- ・ビタミン13種、微量ミネラル8種を配合。1食でたんぱく質6g以上摂取可能。
- ・1回使い切りの小袋サイズと1袋で20杯分お得な大袋サイズとニーズに合わせて選択できます。

37g×12 個人価 2,160円 740g 個人価 2,800円



栄養サポート食品

ファインケアスープ



コーンポタージュ かぼちゃのポタージュ ジャがいものポタージュ

●オルニチンの働き●

オルニチンはシジミに多く含まれますが、通常の食品では摂取しづらいアミノ酸です。オルニチンは肝臓におけるアンモニアの解毒に大きな役割を担っており、オルニチンを摂取することでアンモニアの解毒が促進、肝機能が改善され、その結果、疲労が軽減すると考えられています。

●カルニチンの働き●

カルニチンは、エネルギーとなる脂肪の代謝に必要な不可欠な物質の一つです。カルニチンは中性脂肪やLDLコレステロールの低下作用、肝脂肪蓄積の抑制作用、運動能力の向上作用など、多彩な生理活性機能を示すことが知られており、糖尿病患者の糖代謝を改善したり、慢性疲労症候群患者の症状を改善することなどが報告されています。

1袋160kcal、不足しがちな微量成分を配合

カルシウム 200mg、ビタミンD125μg、亜鉛 2.5mg
オルニチン 40mg、カルニチン 80mg、食物繊維 3.0g

素材の味をいかした味わい

たまねぎ、長ねぎ(じゃがいものポタージュのみ使用)を下味に使い、素材の味を引き立たせました。

とろりとした、食べやすい物性

素材を裏ごして、とろりとした食べやすい物性に調整しました。

100g 個人価 178円



カップアガロリー・ソフトアガロリー

エネルギーと一緒に水分補給ができます。嚥下食ピラミッドはL1天然果汁使用で美味しく召し上がれます。

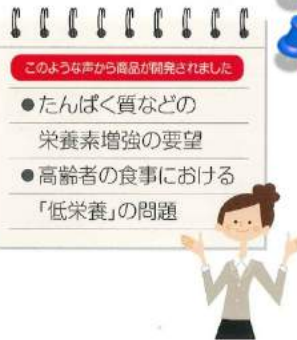
1個でエネルギー150kcal、ビフィズス菌を増やすオリゴ糖入りです。

カップアガロリーはオレンジ・ウメ・カリン・マスカット・リンゴ・モモ・ストロベリー・ブルーベリー

全8種 83g 施設価 105円 個人価 130円

ソフトアガロリーはパイナップル・メロン・洋ナシ・マンゴー・キウイ・ぶどう・ゆず・アセロラ

全8種 83g 個人価 130円



従来のシリーズに比べ、亜鉛・たんぱく質・エネルギー量を強化！

1食当り 亜鉛 11.6mg たんぱく質 6.8g 程度、エネルギー 106kcal 程度が摂取できます。

タラムース・鮭ムース 40g×10 個人価 750円

鶏肉ムース 40g×10 個人価 800円

quick 介護食素材シリーズ

お手間のかかるゼリー食が簡単にできます
不足しがちな栄養素をお食事から摂取できます
お好みの味付で、バリエーションが広がります
物性調整は加水量で簡単にできます



全7種

その他シリーズ
を使用したレシピをご希望の方は
各営業までお問い合わせください

Quick 介護食さば 150g 個人価 400円

☆さばの味噌煮☆

材料名	(g)	＜作り方＞
a		① 鍋にaを入れ、よく混ぜながら85℃以上になるまで加熱し、お好みの型に入れ、冷やし固める。
quick 介護食素材(さば)	150	
だし汁(水)	50	② ボウルにとろみ剤、だし汁(水)を入れ、とろみがつくまで混ぜとろみがついたらその他の材料を入れよく混ぜながら加熱する。
b		③ 器に①を盛りつけ、②をかける。
とろみ剤(添加目安1%)	0.3	
だし汁(水)	25	
みそ	4	
砂糖	1	

お彼岸・秋の食事に…

☆やわらかおはぎ 【冷凍】 35g×10

あんをミキシングしてやわらか飯をつつみこみました。
通常のおはぎが食べづらい方へ…お盆・お彼岸の行事食として…

☆ミニおはぎ 40(こしあん)【冷凍】 40g×10 個人価 500円

こしあんを使用したなめらかな食感のおはぎです。
様々なシチュエーションで使いやすいミニサイズです。

☆ふっくらおはぎ 200g×20 個人価 3,333円

お彼岸・祭事にうれしいおいしさ。コシヒカリ 100%+あんこのおかゆタイプ
丸く盛り付けておはぎ風に… おしるこのかわりに…

☆やわらか団子 黒ごま・よもぎ・さくら 【冷凍】 30g×10 個人価 667円

UD区分3。もち特有の粘り気を低減させた、やわらかいお団子です。 自然解凍後、お召し上がりください。

スベラカーゼで作るお月見団子



作り方

- (1)もち米に5倍量の水を加えて、もち米粥を作る。(全粥と同様の作り方)
- (2)(1)に上新粉、砂糖、スベラカーゼ(スベラカーゼ Lite)を入れ、ミキサーにかける。
- (3)(2)を中心温度80℃以上になるまで加熱する。
- (4)型もしくはラップで丸く形成し冷やし固める。

スベラカーゼ Lite 1kg 個人価 4,574円

▼材料1人分

・団子	
もち米粥(もち米:水=1:5)	50g
上新粉	5g
砂糖	1g
スベラカーゼもしくはスベラカーゼ Lite	全体量の2-3%



・みたらしソース ※一度加熱してください。	
しょうゆ	6g
みりん	6g
砂糖	3g
水	15g
ネオハイトロミールⅢ(加熱後に入れる)	適量

・あんソース ※一度加熱してください。	
こしあん	5g
水	5g
ネオハイトロミールⅢ(加熱後に入れる)	必要に応じて適量

コーンと豆のスープ

コーン本来のおいしさをベースに、やさしい甘さが特長のガルバンゾ(ひよこ豆)のペーストを加え、食べやすい粘度に仕上げました。



規格:500g
賞味期限:冷凍1年
商品:100g当たり
エネルギー 100kcal
カルシウム 200g
食物繊維 3.5g
食塩相当量 0.3g
甘いものが苦手な方の栄養強化や、
煩雑な朝食時のスープとしてご使用ください。

そのままではもちろん、スープベースとしてもお使いいただけます。

500g 個人価 463円

シェフズサポート

シリーズ

たんぱく質と食塩に配慮した製品です。

プロの美味しさをそのままお届け致します。

かぼちゃ・野菜・とうもろこしのポタージュ

化学調味料は使用せず、野菜本来の旨みを活かしました。

MCT6%配合 100g 個人価 200円

クラムチャウダー

4種類の具材を使用。貝の旨みを活かしたクリーミーなスープです。

160g 個人価 245円

ミネストローネ

6種類の野菜を使用し爽やかな味わいに仕上げました。

160g 個人価 289円



ソフトデリ煮豆シリーズ

見た目はそのままに、驚きのやわらかさを実現！

北海道産金時豆を原料にしたきんとき豆をやわらかい食感に仕上げました



北海道産の白いんげん豆を食べやすい、やわらかい食感に仕上げました



行事食にオススメ！
紅白のお豆さん