

# ユース情報 第11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。

**スライスやわらか福もち 500g**  
スライスしてあるため、(カット幅約5mm、白のみ)調理にかかる手間を減らすことができます。かみ切りやすく食べやすいおもちです。煮込み、焼き、茹で、あらゆる調理方法ができます必ず加熱してから召し上がってください。やわらか福もちは**嚥下困難者用製品ではありません**。咀嚼力が弱くなった方向けの製品です。



個人価 790円

**ラクケア 抹茶ミルクプリン・黒蜜黒ごまプリン 63g**  
和風デザートシリーズにアイテム追加  
抹茶ミルク風味のまろやかな味わい  
黒蜜と黒ごまの濃厚な味わいが感じられる和風プリンです。  
1カップでエネルギー  
150kcal たんぱく質 5.1g 摂取可能。  
全4種のラインナップ



個人価 170円

## かんたんプリン カルシウム入り

作り方 (たったの3ステップ)



- ① 袋全体が湯に浸かるようにし、約20分間湯煎加熱(沸騰)します。
  - ② 袋を10回程度軽く振り混ぜます。
  - ③ 熱いうちに容器やバットに移し、冷蔵庫で冷やし固めます。
- 驚くほどかんたん!**  
湯煎して冷蔵庫で冷やすだけ。材料の準備も計量も不要です。  
**濃厚なおいしさ**  
しっかりとした甘みと豊かな香り。濃厚な味わいです。  
**カルシウム補給**  
1食(50g)あたりカルシウム 100mg エネルギー51~60kcal



行事食

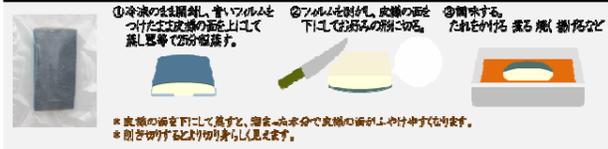


## 切り身 ソフミート 白身魚

ソフミートに“切り身形”が仲間入り!  
もっと使いやすくなりました  
お好みで1枚あたりの調整が可能(目安6等分)  
240g 個人価 480円



お召し上がり方 ● 煮して切らだけ・カンタン ●



## 高齢者ソフト食 ソフミート 小判型

歯ぐきでつぶせるやわらかさです。  
ソフト食の食感に仕上げた調理品(とり・ぶた)  
そのまま料理に加えるだけの簡単調理!  
手間要らずの便利なソフト食  
切り方を変えて、色々な料理に応用! 使いやすい形態  
600g(20g×30) とり 個人価 1,080円、  
ぶた 個人価 1,220円



**使い方**  
冷凍のまま蒸す・焼く・煮る等  
中心まで加熱してください。



<揚げだし鶏>  
冷凍のまま蒸す  
ソフミートに小麦粉を付けて揚げ、だしに浸して出来上がり

## たんぱく質0gのエネルギーUP! おいしい粉飴ムースを試してみませんか?

- ◇容量: 食べきりサイズ58g
  - ◇カロリー: 160kcal
  - ◇硬さ・付着性: 嚥下ピラミッドL2/学会分類2013コード1j
  - ◇油脂: トランス脂肪酸0。n-6・n-3系脂肪酸の比率を考慮。
  - ◇たんぱく質0: ナトリウム・カリウム・リンほとんど含まれません。
  - ◇美味しく改良。3種のアイテム追加で8種の味のラインナップ
  - ◇エネルギーはとりたいが、血糖値の上昇が気になる方にもおススメ
- 個人価 110円



☆プレゼントのお知らせ☆  
粉飴ムースをご注文の際に  
「ユース情報をみました!」と  
添えていただくと、10月に新発売した  
スウィートマービーキャンディべっこう飴  
をプレゼント! ※数に限りがあります。



## 栄養強化スープ特集



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)

- ・寒い時期に温かくして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。



## エブリープラス

いつもの一皿が、おいしさそのまま、パワーアップ!  
食事の量(かさ)を増やさずに、  
エネルギー、たんぱく質、食物繊維を補給できる、  
粉末タイプのベース調味料です。

200ml×30

個人価 ¥4,800



溶かしてスープに調味料としても…



下味つけや隠し味に…

エネルギーとたんぱく質、食物繊維をとることができる調味料タイプのパウダー商品です。  
汁物のベースとして、様々なお料理の下味用調味料として幅広いシーンで活用いただけます。  
25gあたり90~100kcal、たんぱく質6g、食物繊維2.3g 摂取可能

500g 個人価 2,037円

## 栄養サポート食品 ファインケアスープ

1袋 160kcal、不足しがちな微量成分を配合  
素材の味をいかした味わい



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  
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。  
素材を裏ごしし、とりとした食べやすい物性に調整

100g 個人価 178円

## コーンと豆のスープ【冷凍】 500g

コーン本来のおいしさをベースにやさしい  
甘さが特徴の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。  
100gあたり100kcalのエネルギー  
200mgのカルシウムアップができます。  
食物繊維 3.5g含有。



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  
1袋 150kcal 摂取できます。 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

## 大豆スープ 100ml×36 鶏だし風味・味噌風味

100mlで200kcalの高カロリー。常温で美味しく飲める甘くないスープです。  
1パックで食物繊維2.0g・大豆たんぱく4.7g。  
摂取可能。食事量の減少した方へ栄養補給として… 個人価 4,937円

## ユースショップ 530 阪急キッチンエール はじめました



阪急キッチンエールでユース取り扱い商品の  
一部が購入可能になりました。  
日常の食材・雑貨と共に治療・介護食が購入  
できます  
詳細は各担当までお尋ねください

<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  
TEL092-641-3153  
FAX 0120-602-802

担当: \_\_\_\_\_

# 2016 医療・介護福祉食品 展示会・セミナー



2016年10月2日(日)福岡国際会議場にて、  
医療・介護福祉用品展示会・セミナーを開催しました。  
セミナー・展示会共に、多数のお客様にご来場いただきました。  
ご来場いただきました皆様、ありがとうございました。  
当日、ご依頼いただきましたサンプルは順次お届けさせていただいております。

サンプル依頼  
ランキング

### 常温品

- 1位 大塚食品  
マイサイズシリーズ
- 2位 タケショー (レシピ計画)  
プリン MIX シリーズ
- 3位 宇治園  
とろみ茶シリーズ

### 冷凍品

- 1位 トーニチ  
和みのひととき
- 2位 タカキヘルスケア  
らくらく食パン
- 3位 タカキヘルスケア  
しっとりプチケーキ

**業界初** 飲み込みが困難な方  
高齢者の方向け

## とろみ茶

とろみパウダー入り  
本格粉末茶を実現!

○手間いらず!!  
今まではお茶を淹れ、とろみ剤で調整していましたが、お湯または水でとろみが  
つくまでよくかき混ぜるだけ、茶殻の処理や急須を洗う手間もありません

○誰でも簡単に作れます!!  
粉末：水の量を決めておけば、誰でも同じとろみ具合を簡単に作る事が出来ます。

○味にこだわりあり!!  
北海道の製茶メーカー開発！本格的な香りとお味を実現出来る様こだわり製造

全部で3種類(緑茶・ほうじ茶・抹茶入り玄米茶) 100g 個人価 1,083円 500g 個人価 4,306円  
2.8g×15 個人価 885円

1個50gでたんぱく質5g・亜鉛5mg  
素材のおいしさをいかしました。  
『黒ごま』『あずき』『黒みつ』『チョコ』の  
4種のラインナップ。  
自然解凍でお召し上がりください  
50g 個人価 79円

和みのひととき  
ゼリーシリーズ  
これ1個(50g)で1日に必要な  
ビタミン11種  
亜鉛5mg  
1個50gで1日に必要なビタミン11種と  
亜鉛5mgが摂取できます。  
『りんご』『マンゴー』『みかん』『ピーチ』  
の4種のラインナップ。  
自然解凍でお召し上がりください  
50g 個人価 66円

## レシピ計画 プリンMixシリーズ

### Pudding Mix

牛乳を加えて、加熱・冷却  
するだけの簡単調理  
不足しがちな栄養素  
鉄・亜鉛・セレンを補給!  
新登場の練乳あずきプリンの他、  
全7種のラインナップ  
500gで約50人分作成可能  
練乳あずきプリン Mix 500g  
個人価 1,700円

## 個人負担での購入方法

少量高栄養のデザートやミネラル強化の様々な商品  
を患者さんに提供したいけど、給食費では予算オーバー  
そんなときは、個人負担での購入をご検討ください。  
病院・施設からご自宅へ戻られた場合でも安心して  
ご購入いただけるシステムのご案内です。

**通信販売でのご購入(送料負担あり)**  
インターネットショップ・お電話・FAX でのご注文賜ります。  
ご自宅へ配送させていただきます。

**調剤薬局でのお取り寄せ(常温品のみ)**  
店舗にて、お取り寄せ・後日引取りが可能です。  
対応店舗は各エリア営業担当者へご確認ください。

**ユースショップでの購入(常温品のみ)**  
福岡市東区香椎香椎照葉3-4-5 ICメディカルビル1階  
に店舗がございます。店頭在庫アイテムには限りがございます。  
事前に電話確認をおすすめします。

**阪急キッチンエールにて購入**  
一部商品が阪急キッチンエールで購入可能になりました。  
日常の商品とともにご自宅まで配送。  
アイテム・加盟方法は弊社担当へご確認ください

# ☆☆第3回 U-1 グランプリ☆☆

10月2日展示会会場にて『第3回U-1 グランプリ』を開催しました。  
ご来場の方に投票していただきグランプリが決定しましたので発表させていただきます。

エントリー数  
お客様部門 6メニュー メーカー部門(嚥下) 16メニュー メーカー部門(低予算おやつ) 11メニュー

### お客様部門

第1位 **クリスマスフルーツケーキ** (さく病院)  
第2位 **てりやきチキン** (方城療育園)  
第3位 **鶏団子汁** (宗像水光会総合病院)

☆受賞おめでとうございます☆

### ポイント

一般食と同じ材料で作ることが出来る、味のバラエティが楽しめる  
ソフト食です。少しの量で高カロリー、カルシウムを摂る事ができます。  
クリスマスに喜んで頂ける様、味はもちろん見た目でも  
楽しんで頂ける様、工夫しました。

### 嚥下食部門

第1位 **ちらし寿司** (ヘルシーフード)  
第2位 **茶碗蒸しのあんかけ** (キューピー)  
第3位 **お寿司** (マルハニチロ)

### ちらし寿司

(考案メーカー:ヘルシーフード株式会社)

【栄養成分】1人分  
エネルギー:270kcal  
たんぱく質:20.2g  
脂質:4.0g  
炭水化物:36.2g  
食塩相当量:0.5g

### 低予算おやつ部門

第1位 **栗入り水ようかん** (ヘルシーフード)  
第2位 **ふわふわパンナコッタ** ~白桃のソースかけ~  
(キューピー)  
第3位 **ミニパフェ(抹茶あずき)** (ヤヨイサンフーズ)

### 栗入り水ようかん

(考案:ヘルシーフード株式会社)

一食あたりの食料費 約30円

【成分】1人分  
エネルギー:78kcal  
たんぱく質:0.9g  
脂質:0g  
炭水化物:17.3g  
亜鉛:3g  
食塩相当量:0g

### ミニパフェ(抹茶あずき)

(考案:ヤヨイサンフーズ)

【材料】(1名分)  
【作り方】

① かんたん水ようかんはそのまま約20分湯煎  
加熱します。  
② かんたん水ようかん 粟をバットに流し入れ、  
冷蔵庫で冷やし固めます。  
③ 1を適当なサイズに切ったバットに入れ、湯  
煎加熱したこしあんを静かに流し入れます。  
④ 冷蔵庫で冷やし固めます。

今回各部門グランプリ以外にも全メニューのレシピをご準備しています。  
詳しいメニューの内容や、レシピご希望の方は各営業までお問い合わせください。