

## 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。

### マルハチ村松「白だし」

だしの風味が豊かな白だしです。  
希釈するだけで、様々な和食料理に  
ご使用頂けます  
素材の風味や色を活かした料理に  
仕上げるができます  
1.8ℓ 個人価 880円



### 大判焼きミニ Ca・食物繊維入り【冷凍】

こしあん・カスタード  
やわらかな生地に喫食しやすいこしあん  
カスタード風味豊かなクリームを包んで  
焼き上げました。  
カルシウム・食物繊維を強化しています。  
自然解凍でお召し上がりください  
40g×20 個人価 1,240円



### ジャネフノンオイルドレッシング



塩分  
50%カット  
成分表2010  
「ドレッシングタイプ  
和風調味料」  
対比

1食10mlあたり  
エネルギー5kcal  
食塩相当量0.4g  
以下

- だしやスパイスをきかせ、塩分50%  
カットながら風味豊かな味わいです。
- クリーミタイプでありながら  
ノンオイルを実現しました。
- 粘度があり、  
素材に絡みやすい仕立てです。



1L 個人価 610円  
200ml 個人価 237円  
焙煎ごま 個人価 246円  
10ml×40 個人価 450円

### 給食用ビタミンミックス

- 11種類のビタミンを補給。
- 料理にサッと溶けるので、  
食事量の少ない方でも手軽に添加。
- 調理損失分ビタミンをしっかりカバー。
- 1袋(50g)で50人分お使いいただけます。



食べる直前スープに  
サッと混ぜるだけ！  
50g 個人価 556円



ムニエルなどの  
ソースにもどうぞ

## ホームページリニューアル



ユースホームページ・ショッピングサイトがリニューアル  
ENIF ユース加盟薬局が地図上で確認できます。  
お近くの店舗を手軽に検索！  
是非、ご覧ください <http://www.yuss.co.jp/>



## ソフティア容器変更

ソフティアシリーズのスタンドバッグがBOXタイプに容器リニューアル！

使いやすさを追求した容器、INNOBOX（イノボックス）が登場！嚥下食作りで忙しいあなたをサポートします。

### INNOBOXの使いやすさ4つのポイント

- 転倒しにくいBOXタイプ！片手で持ちやすい！
- 詰め替え不要！タッパーに移し替える手間がなくなり手間いらず！
- ワンタッチオープン！調理中でも、指1本で簡単オープン！
- 簡単計量！10ccの計量スプーンとすりきり棒でササッと計量。

対象商品：ソフティア 1(400g)、ソフティア 2(500g)、ソフティア S(500g)  
ソフティア G(500g)、ソフティア U(500g) ソフティア R (500g)  
ソフティア SUPER S(500g)

2017年3月頃より順次切り替え



## 終売のお知らせ

今春、3月頃を目処に終売となる製品のご案内です  
在庫終了次第終売となりますので、代用品の検討を早めにお願いいたします

- ☆ヘルシーフード 鉄之助・あ！えん之助シリーズ → 代用品として鉄之助+亜鉛が発売となります。
- ☆ジャネフ ごはんにあうソース 500g → 小袋サイズをご利用ください
- ☆ジャネフ 和風デザート黒糖 → 代用としてハウス食品 ラクケア和風デザート（2017年2号参照）などをご利用ください
- ☆ジャネフ K4-A → 代用品は各営業担当までご相談ください
- ☆日清オイリオ プロキユアZ 黒飴味 → 同シリーズの他の味をご利用ください
- ☆日清オイリオ だしわりおそうざいの素
- ☆フードケア CaMg ふりかけ カレー → 同シリーズの他の味をご利用ください
- ☆フードケア ファセット → 代用としてリフランオン等をご利用ください
- ☆明治 エネルギーゼリー → 代用は各営業にご相談ください
- ☆明治 低カリウムドリンク → 代用は各営業にご相談ください。



## パワーアップリニューアル！ ふりかけ鉄之助 + 亜鉛

日々のお食事に使えるおいしいふりかけで、  
手軽に鉄分補給ができます。  
不足しがちな亜鉛も配合しました。

各味共通 3g×40 個人価 576円  
つめあわせ（たまご・かつお・たらこ・のりごま） 個人価 640円

鉄 3mg  
亜鉛 1.2mg  
1袋あたり



NEW

### 元気ジンジン

1本 100ml で 125kcal+食物繊維 5.5g  
たんぱく質ゼロ、リン・カリウムも低減  
しました。  
アップル・レモン・ホワイトウォーターはカルシウムも補給  
できます。  
各味共通  
100ml×18 個人価 1,800円



### おいしくサポート エネルギーゼリー 98g

砂糖不使用、たんぱく質ゼロ  
1個で160kcalのエネルギー摂取  
さっぱりとした口当たりで  
10種の味が楽しめます  
各味共通  
個人価 115円



### ふんわりなめらかこうや【冷凍】

トロツとなめらかな口当り。舌でつぶせて、飲み込みやすいやわらかさです。  
だし汁の効いた薄味で、栄養価も高くふんわりとしたこうや豆腐です。  
自然解凍・流水解凍 温冷配膳車で温めて提供することができます。

500g×2 個人価 1,555円 80g×20 個人価 4,266円



### 高齢者施設のお食事提供にお悩みの方へ朗報！

### 「世話やき隊」導入後のお客様の声

「世話やき隊」が、  
お食事の問題を  
まとめて解決いたします！



導入施設：病院 50食、特別養護老人ホーム 80食など  
導入前の悩み…「調理員の退職で募集をするが申し込みがこない状況で  
人員不足、次月からシフトをどう回していこうか悩んでいた」  
導入後…「簡調品の導入に少々不安もあったが、味も美味しく喫食率も上がり  
残食が減った」  
「湯せんして盛付けるだけと調理が簡単のため、配膳までの  
時間短縮にも繋がった」  
（導入前の感覚で時間割したが、実際は時間を持て余してしまった  
←翌日から時間調整できた）  
「メニュー作成が不要、商品毎にいつの献立か判別出来るように  
シール貼付されている状態で納品されるので在庫管理が容易」  
「夕食のみや主菜のみなど細かい注文が可能なので使い易い」  
このように多くのお喜びの声を頂いております。  
一度お話だけでも聞いてみませんか！担当営業がご提案に伺います

献立と調理済み冷凍食品を丸ごとお届けし、  
人手不足を解消します！

基本献立は 朝食1汁3菜！ 昼夕食1汁4菜！  
納得いただけるボリュームをご用意しております！  
週に1日だけ利用したい  
朝食のみ利用したいなどの要望も対応可能！

### ユースショップ



## 阪急キッチンエール で購入できます

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：\_\_\_\_\_

# たんぱく強化

たんぱく質の摂取量が不足すると、【低栄養】となり、免疫力の低下、様々な感染症の原因となります。また筋力の低下により、骨折・転倒の要因ともなります。食事を増やさず、手軽にたんぱくを摂取できる商品のご紹介です。

製品名	粉末(添加)タイプ						
	SLプロテインパウダー フードケア	たんぱくUPヘルパー キッセイ薬品	料理に混ぜる栄養パウダー キュービー	エンジョイプロテイン クリニコ	エンジョイプロテイン クリニコ	メイプロテインZn 明治	たんぱくくんパウダー ヘルシーフード
容量	480g/3.6g×50	400g	700g	220g/700g	220g/700g	400g/12.5g×20	6g×40/700g
在宅価格	2,530円/1,520円	2,470円	3,740円	2,500円/3,889円	2,250円/6,450円	3,040円/2,200円	1,188円/2,310円
種類							味噌かつお味 梅しそ味 中華風味
一般組成(100gあたり)							
エネルギー	381 kcal	373 kcal	500.0 kcal	373 kcal	377 kcal	370 kcal	326 kcal
たんぱく質	83.3 g	92.5 g	55.1 g	90.0 g	80.0 g	80.0 g	50.5 g
脂質	3.3 g	0.3 g	26.2 g	1.0 g	2.5 g	1.2 g	2.3 g
炭水化物	4.6 g	0.0 g	10.9 g	1.0 g	8.5 g	9.8 g	25.7 g
糖質							
繊維							
灰分				2 g	4.5 g		17.5 g
水分		5.9 g		6.0 g	4.5 g		
ビタミンA	μgRE				1440		
ビタミンB1	mg				3.2		
ビタミンB2	mg				3.2		
ナイアシン	mg					0.0	
ビタミンB6	mg				3.2	9.0	
ビタミンB12	μg				4.8	3.4	
ビタミンC	mg						
ナトリウム	mg	947	561	257	600	300	660
(食塩相当量)	g	2.4	1.4	0.7	0.76	1.68	12.7
カリウム	mg	302	68.9	205	70.0	38.7	190
カルシウム	mg	242				400.0	1240
マグネシウム	mg	131				200.0	8.6
リン	mg	675	46.6	28	60	450.0	315
鉄	mg	9.7				24.0	56
亜鉛	mg	41.7				40.0	56
銅	mg	1.5				1.60	0.04
マンガン	mg					0.11	
クロム	μg					13	
モリブデン	μg						
セレン	μg					18	
ヨウ素	μg						
塩素	mg						
商品特徴	大豆たんぱくと乳たんぱくをバランスよく配合。 Spoon大さじ1杯でたんぱく質約3gです。						
	消化吸収に優れたホエイ(乳清)たんぱくを使用。無味無臭に近く、料理の味や風味を損ないません。		消化吸収されやすいペプチド100%。料理の風味を損なわず加熱しても凝固しない。		溶かしやすく使いやすい乳清たんぱくリン・カリウムの含有を低く調整しています。		吸収されやすいコラーゲンペプチド配合ビタミンA・B群、鉄・亜鉛の補給に配慮しています。
	たんぱく質の補給と味付けが同時に可能。お好みに合わせて味が選べます。						

## 料理に混ぜる 栄養パウダー

エネルギー：107kcal たんぱく質：1.7g

エネルギー：25kcal たんぱく質：2.8g

エネルギー：37kcal たんぱく質：2.7kcal

エネルギー：25kcal たんぱく質：2.8g

大きじ2杯(10g)あたり エネルギー50kcal、たんぱく<5.5g

無味無臭の白色粉末で 料理の風味をそこなわない

たんぱく源はすべてペプチド ※吉みの少ないペプチド配合

加熱しても発酵しないため 混ぜるものの温度帯に影響されない

全がゆ 150g + 本品 5g

味噌汁 100g + 本品 5g

エネルギー：132kcal たんぱく質：4.5g

エネルギー：62kcal たんぱく質：5.5g

700g 個人価 3,740円

## シャネフ ムースゼリーパウダーのご案内

### 味噌汁風ムース

いつものお味噌汁が簡単にエネルギー・たんぱく質アップなムースになります。不足しがちなミネラルや食物繊維も同時に補給できます。

【商品特徴】お湯(90℃以上)を注ぐだけで、簡単に高栄養のムースができてあげます。あわせる飲み物やミキサー食の量により、出来上がりのやわらかさを調整できますので、飲み込む能力に応じた対応が可能です。

素材を混ぜておかずに使用！ そのまま固めて副菜やデザートに！

かつお風味 コンソメ風味 プレーン かぼちゃ風味 パナナ風味 抹茶風味 (1kg・2kg) (1kg・2kg) (1kg) (1kg) (1kg) (1kg)

<目安使用量15g当たり>

エネルギー 67kcal たんぱく質 4.7g 亜鉛 1.4mg 鉄 1.4mg カルシウム 90mg 食物繊維 1.4g

●ムースゼリーパウダーを使用した味噌汁風ムース(1人前)

エネルギー kcal	たんぱく質 g	カルシウム g	亜鉛 mg	鉄 mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
104	7.3	127	2.2	2.0	2.6	1.3

《材料》1人分  
あわせ味噌 8g  
水 100g  
ムースゼリーパウダー かつお風味 20g

《作り方》  
①味噌汁を作る。(温度は90℃以上に)  
②①にムースパウダーゼリーかつお風味を混ぜ合わせる。  
③冷蔵庫(30分)もしくは常温(1時間)冷やし固める。

## 手軽にエネルギー たんぱく質アップ

### たんぱく強化スベラカーゼ粥

エプディッシュ とうふ 207g  
1本でエネルギー225kcal、たんぱく質13.8g摂取可能。魚料理などとともにミキサーにかけると、ミキサー食のつなぎとなり、栄養価もアップ！

作り方(一食当たり200g)  
全がゆ(80℃以上) + スベラカーゼ小さじ1杯(3g) + SLプロテインパウダー大さじ1杯(3.6g)  
ミキサーで1分以上撹拌します。

スベラカーゼ Lite 1Kg  
全粥ミキサーのべたつきを解消。撹拌時にプロテインパウダーを加えると栄養価がさらにアップ！  
デンプン質を多く含む食材のミキサー食固形化にも便利です。

たんぱく強化スベラカーゼ粥 (たんぱく質=5g、亜鉛1.5mg) 個人価 4,574円

エプディッシュを使ったミキサー食の、エネルギー・たんぱく質アップレシピ

エプディッシュ 料理

エプディッシュ 1 : 料理 1~2

●80℃以上の料理とエプディッシュをミキサーにかけると、料理の熱でエプディッシュが溶けてミキサーがまわります

●必要に応じて、ネオハイトミールでとろみをつけてください

※料理の糖質などにより量を調整してください。

## たんぱく質・鉄・亜鉛・カルシウム補給 たんぱくくんパウダー

栄養強化とおいしい味付けが同時にできます。1食分6gにたんぱく質3g、鉄2mg、亜鉛2mg、Ca50mg

たんぱく質1gあたりのコストは約6円(700g袋の場合)。

既存の栄養補助食品やプロテインパウダーと比べ、低コストで栄養補給できます。

700g 個人価 2,310円  
6g×40 個人価 1,188円

### たんぱく質5gを摂取する場合の比較

	たんぱくくんパウダー	プロテインパウダー	たんぱく強化ゼリー(ブロッコリー)	たんぱく強化ゼリー(カブ)	他社品
使用量(g)	10	6.3	90.9	51.5	
たんぱく質(g)	5	5	5	5	
エネルギー(Kcal)	33	23	145	58.5	
鉄(mg)	3.3	3.5	0	3.5	
亜鉛(mg)	3.3	3.5	0.4	3.5	
カルシウム(mg)	83.3	77.5	85.1	139	
施設価格*(円)	30	35.3	64	70	

## 春のデザートに...

### 野菜と果実のピーチゼリー

野菜50%、果実50%をおいしくブレンドした、さわやかなピーチ味の飲料を使用したゼリーです。緑黄色野菜を一本で50g使用し、さらに不足しがちな食物繊維、カルシウムを加えています。野菜と果実の色由来の華やかな色が、春のイメージにぴったりなゼリーです。

飲む野菜と果実 ピーチ

1人分

使用食材	分量
飲む野菜と果実 ピーチ味	100 ml
上白糖	5 g
粉ゼラチン	2.5 g
水	20 cc

【飾り用】生クリーム、ミントなど

【作り方】  
①水20ccにゼラチンを振り入れ、ふやかしておく。  
②鍋に飲む野菜と果実ピーチ味に上白糖と①を入れ、火にかけて、沸騰直前に火をとめる。

100ml×40 個人価 2,222円