

おススメ情報

納入価格は各営業にお問い合わせください。

たんぱくパワー粉末

たんぱく質70%含有粉末食品

“たんぱくパワー粉末”は、たんぱく質を70%以上含有し、さら10gあたりのエネルギーが50Kcal、炭水化物を0.2gとした商品です。高品位コラーゲンペプチドを使用することで、たんぱく質特有の風味や色が感じにくいので、お料理やお飲み物へ混ぜてご使用いただけます。



500g

- ◇たんぱく質70%以上含有
- ◇エネルギー50Kcal (10gあたり)
- ◇お料理の味を変えたくない
 - ・ご飯1杯に5g程度
 - ・お味噌汁1杯に5g程度
 - ・きざみやペースト食など

栄養成分表示 (100gあたり)

エネルギー: 500Kcal	炭水化物: 0.2g	カリウム: 5g
たんぱく質: 70.9g	ナトリウム: 110mg	食塩相当量: 0.3g
脂質: 23.9g	リン: 57mg	

介護食用ゼラチン寒天

寒天とゼラチンの良さを合わせ持つゲル化剤。80℃の熱湯で溶ける溶解性。一般的なゼラチンと食感同等ながら、早く凝固し、かつ常温で溶けにくいという利点があります。



recipe

水分補給用お茶ゼリー



- 【材料】 介護食用ゼラチン寒天………2.5g
80℃以上のお茶………200ml
- 80℃以上のお茶に介護食用ゼラチン寒天1袋(2g)を加え、1～2分間かき混ぜて溶かします。
 - 器に流し入れ、冷し固めます。

嚥下訓練におススメゼリー

経口摂取を始める方の開始食には飲み込みやすいゼリーが用いられます。

- 『口から食事をできる』ことは、リハビリをしている方の大きな力になります。
 - 『口から食事をする』ことは、食べる機能の低下を軽減できます。
- 食べる機能（筋力など）が低下すると、その後の生活（自立できるのかなど）にも大きな影響を与えます。しかし、誤った方法で食べることをすると命に関わるため、できるだけリスクの低い方法を用いることが重要です。

コード0j

◇大塚製薬工場 エンゲリード 29g×9
スライスしやすく、口腔・咽頭内で液化しにくいので、嚥下訓練にも使いやすい

◇ニュートリー プロッカ 70ml
牛乳1本分のたんぱく質・カルシウムを含有。亜鉛5mg 8種類の味を1カップから購入可能

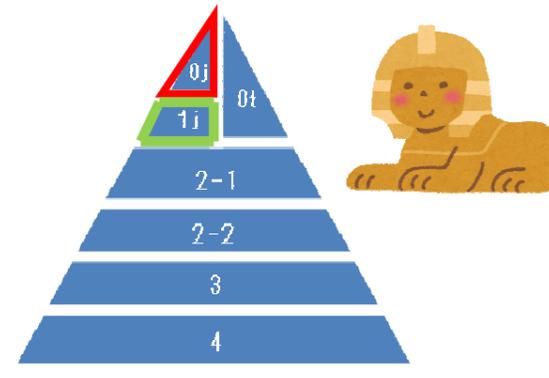
コード1j

◇バランス おいしいプロテインゼリー 74g
たんぱく質7.2g、コラーゲンペプチド6,800mg配合。離水も少なくなめらかな食感

◇H+B 粉飴ムース 58g
エネルギー160kcal。たんぱくゼロ。血糖値の上昇が気になる方へもおススメ

◇林兼産業 スティックゼリーカロリータイプ 20本入り
スライスゼリー（飲み込みやすい短冊形のゼリー）が作りやすく、なめらかですべりの良いゼリーです。1本(14g)で80kcalの少量高エネルギー

◇林兼産業 高たんぱく質ゼリー 20本入り
1本(15g)でたんぱく質2.5gが摂取できるゼリーです。スライスゼリーが作りやすく、飲み込みやすさに配慮しました。冷やしてお召し上がりください。



日本摂食・嚥下リハビリテーション学会
嚥下調整食分類 2013

土用の丑の日



2017年の丑の日
7月25日・8月6日

そのまま使えるカップタイプ うなぎの蒲焼のかわりに是非ご利用ください。

◆やわらかカップ うなぎ 80g×6

うなぎの蒲焼をベースに、とろけるようなやわらかさでテリーヌ風に仕上げました。小骨や皮を気にせずうなぎの蒲焼を楽しめます。調理済みですので、あけてそのまま召し上がれます。1個(80g)当たり、たんぱく質2.5gが補給できます。日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013 のコード2 です

◆うなぎの蒲焼煮こごり 60g×6

丁寧に焼き上げたうなぎの蒲焼をうま味たっぷりのかつおだし・こんぶだしでやわらかく煮込みました。とろみをつけたタレをかけるとさらに美味しく

ソフリ 蒲焼風ムース 30

魚のすり身を使い、うなぎの蒲焼の風味と見た目を再現したムースです。

※本製品はうなぎ原料を使用していません。

夏バテ予防に…

北海道産山芋とろろ 食物繊維入り【冷凍】 300g

北海道産の長いもを使用。風味が良く、強い粘りが特徴のとろろです。

解凍するだけで、様々な料理に使用できますので、すりおろしの手間もなく、人の手や空気に触れず、衛生的です。使い切りの少量サイズで、便利。

製品50gあたりに食物繊維(ポリデキストロース)5g含有



スベラカーゼで作る鰻の蒲焼



(作り方)

- 全粥は、熱いうちにミキサーにかけ、さらにスベラカーゼ(スベラカーゼ Lite)を加えてよく混ぜる(ガラスのミキサーを使用している場合は、ガラスが割れることがあるので、粗熱をとり、冷ましてからスベラカーゼ(スベラカーゼ Lite)を加えて攪拌する。その後、鍋などに移しかえ中心温度70℃以上に加熱して再び攪拌する)。
 - 鰻の蒲焼きにだし汁、スベラカーゼ(スベラカーゼ Lite)を加え、ミキサーにかける。
 - (2)を中心温度80℃以上になるまで加熱する。
 - (3)の粗熱をとり、固まりかけたらラップの上で形を整え、冷やし固める。
 - (4)が固まったら、バーナーで焼き色をつける。
 - (5) (1)のミキサー粥の上に鰻を盛り付け、タレをかける。(お好みで山椒をかける)
- ※温冷配膳車で温めて提供できます。

▼材料1人分

●鰻		●ミキサー粥	
うなぎの蒲焼	70g	全粥	200g
だし汁	鰻の50~100%	スベラカーゼ 又は	
スベラカーゼ 又は	全体量の	スベラカーゼ Lite	全粥の1.0%~1.5%
スベラカーゼ Lite	1.5%~2.0%	●タレ	
		付属のタレ	適量



ソフティアシリーズ

飲み物や汁物にとろみをつけたい時に！
ソフティアS



使用例

液体食品(冷たいものを含む)にソフティアS(1~2%)をかき混ぜながら溶かすと、べたつかない粘り気のある食品になります。

添加量の目安

液体食品	ソフティアS
お茶	2g
とろみ茶(2%)	3g
200mL	4g
1,000mL	20g
味噌汁	2g
味噌汁	3g
とろみ(2%)	4g
200mL	20g

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。

おかゆやミキサー食に！
ソフティアU

飲み物・食べ物を
ゼリー状にしたい時に！

温かいゼリーにも
冷たいゼリーにも



ソフティアGの使い方

液体食品またはミキサー食にソフティアGを加え、85℃以上に加熱し、しっかり溶かしてください。その後、40℃以下に冷ましてゼリー化します。

おかゆミキサーをなめらかに固形化
70℃で固形化
冷却いらずで安定した物性に！
お粥やでんぷんを含む食材以外にも
ご使用いただけます。

クランベリーシリーズ

渋みと酸味を程よく抑えた高果汁タイプ飲料
100%ジュース、ゼリータイプと様々なラインナップ
尿路感染に関係する多くの細菌は、酸性の環境では増殖が抑えられるといわれています。
クランベリーは尿を酸性に保つことができる“キナ酸”を多く含んでいます。また、クランベリー特有の深紅色には抗酸化力の強いポリフェノールが含まれています。現在では尿臭改善などの働きへの期待から、介護の現場での利用も増えてきています。



UR50 160g×30 / UR65 125ml×18 / UR100 500ml×10 / ゼリー 85g×30

＜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: _____

暑い夏におすすめ！ひんやりデザート



和みのひととき プリンタイプ 【冷凍】 50g

『黒ごま』『あずき』『黒みつ』『チョコ』『かぼちゃ』『さつまいも』の6種のラインナップ。1カップでたんぱく質5gと亜鉛5mgを摂取できます。



和みのひととき ゼリータイプ 【冷凍】 50g

『りんご』『マンゴー』『みかん』『ピーチ』の4種のラインナップ。1カップで1日に必要なビタミン11種と亜鉛5mgを摂取できます。



ココア・バニラ・いちごムース 【冷凍】 38g×10

38gの食べきり少量サイズ。1カップでエネルギー100kcal、たんぱく質3g摂取できます。味と香りを急速冷凍。おいしさを閉じ込めたムースです。



アミノ酸[BCAA]ゼリー キウイ【冷凍】 40g×10

種や完熟度合いにより提供が難しいキウイをフレッシュ感・ジューシー感のあるゼリーに筋肉のたんぱく質に多い必須アミノ酸BCAAを300mgとビタミンC配合。自然解凍にてお召し上がりください。



とけないアイス風デザート 【冷凍】 35g×10

『バニラ』『いちご』『チョコレート』『あずき』『抹茶』の5種のラインナップ。室温でも液状になりにくく、なめらかな食感を維持する新しいデザートです。1カップ約80kcal。食事に時間がかかる方へ安心のアイス風デザートです。



ふわふわワッフル (チョコ・宇治抹茶・カスタード) 【冷凍】 30g×20

【チョコ】 ふわふわ生地でお手頃サイズの冷凍ワッフル。Fe2mg配合。
【カスタード】 ふわふわ生地でお手頃サイズの冷凍ワッフル。Ca200mg・Mg100mg配合。
【宇治抹茶】 ふわふわ宇治抹茶生地にカスタードクリーム入り。Ca200mg・Mg100mg配合。



葛ごり 50g

本葛使用のこごりの清涼感と濃厚な素材の味をお楽しみいただける美しい外観の二層デザート。1カップに食物繊維5gと亜鉛5mgを配合。冷やすと一層美味しく召し上がれます。



アイスになるゼリー 50g

凍らせればアイス、冷やせばゼリーの新鮮デザート。アイスが溶けても元のゼリーに戻り、離水しないので安心です。1個50gあたり 鉄6mg、亜鉛6mg エネルギー80kcal 摂取できます。選べる5つの味をラインアップ。



かんたんプリン 作り方 (たったの3ステップ)



かんたんプリンは冷凍して、アイス状にしてもおいしくいただけます。

室温に戻った場合でも…

液状になりません
かたさ・かたちもほぼ同じプリンに戻ります
離水しません

だから、
配膳のタイミングや、
溶けた場合の心配が
ありません。



かたさ 1/10

一般的な堅焼きせんべいに比べて1/10のかたさで、口の中ですーっと溶けます

Zn配合(栄養機能食品)

小袋1パックで1日(成人)に必要な亜鉛の約1/3~1/2が補えます
湿気にくい、食べきりサイズ
小包装で湿気にくくなっています
(1パック6本前後入り)

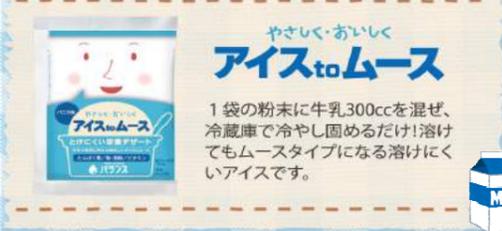
種類が豊富

うす塩、きな粉、砂糖しょうゆ、のり塩、えびの5種類



やさしく・おいしくアイス to ムース 150g×10

粉末タイプの簡単に作れる手作りおやつシリーズ



絶品きなこアイス



<特長>

○牛乳で簡単に美味しいアイスやムースが作れます。
○溶けにくいアイスなので、食べるのに時間がかかる高齢者の方にも、ゆっくりお召し上がりいただけます。

アイス to ムース 1袋ときなこ15g(大さじ2杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。冷凍庫で3時間以上冷やし固めれば、あっという間にきなこアイスの出来上がり！アイスの甘さときなこの風味がマッチしたオススメのレシピです。

やさしく・おいしくサンサンマンゴープリン 150g

<特長>

粉末タイプのマンゴープリンの素で、ポットのお湯(90度以上)と冷たい牛乳で手軽に作ることができます。おやつや食事のデザートにおすすめです！

★カルシウム、鉄、食物繊維を強化しています！

1袋あたり(カルシウム879mg、鉄22mg、食物繊維36g)



ミルクーマンゴープリン

サンサンマンゴープリン 1袋に、90度以上に温めた牛乳550ccを加え、泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。冷やし固めてクリーム等をトッピングすれば、ミルク感たっぷりのミルクーマンゴープリンの出来上がり！一度お試しください！



冷凍保存も出来る 簡単わらび餅の素

電子レンジでも蒸し器でも、スチームコンベクションオーブンでも簡単にできる！
練り上げ不要で熱湯の量で食感を変えられます

750g
施設価 1,030円
個人価 1,145円



抹茶わらび餅のアイス添え

約25人分



【材料】できあがり重量 約1,900g
本品……………1袋(750g) バニラアイスクリーム……………125g
お湯(70~80℃)……………1200ml 黒みつ……………適量
抹茶きな粉……………適量

<作り方>

- 1.ボールにお湯を注ぎ、本品を入れ、泡立て器でいかによくかき混ぜます。
- 2.耐熱の容器に流し、ラップをして電子レンジで加熱します。(目安:600w・20分、1000w・12分)
- 3.水でぬらしたゴムべら等で全体を均一に混ぜ、バットに広げて表面を平らにします。
- 4.ラップをして冷蔵庫で冷やし固めます。
- 5.お好みの大きさに切り分けて、抹茶きなこを全体にまぶし、器に盛りつけます。
- 6.バニラアイスクリームを添えて、黒みつをかけます。

まぜてもジュレ、ミキサーパウダーMJで作る フルーツポンチメニュー

【まぜてもジュレ】とは、80℃以上のお湯に溶かして冷やし固めるだけで簡単にゼリーが出来上がります。
【ミキサーパウダーMJ】とは、温かい状態で混ぜるとゼリー状になり、冷たい~常温の状態では混ぜるとムース状になります。加熱・冷却の工程が不要です！



【材料】(5人分)

- お湯……………400g
- まぜてもジュレ(レモン風味)……………22.5g
- オレンジジュース……………50g
- ミキサーパウダーMJ……………0.25g~0.5g (ぶどうジュースの0.5%~1%)
- ぶどうジュース……………50g

【作り方】

- ① 80℃以上のお湯に、まぜてもジュレ(レモン風味)を溶かしながらかき混ぜます。容器に移して冷やし固めます。
- ② 50℃以上のぶどうジュースとオレンジジュースをそれぞれミキサーパウダーMJと一緒にミキサーで1分以上攪拌します。
- ③ ②を型に流し込み、冷やし固めます。
- ④ ③が固まったら4分の1サイズにカットします。
- ⑤ 冷やし固めた①を泡だて器でジュレ状にクラッシュします。
- ⑥ ⑤を器に1/3量流し込み、④を入れ、残りの⑤を上から流し込み完成です！

かんたん水ようかん 1kg

作り方は簡単！3ステップ
湯煎で20分程温める
→均一になるよう振り混ぜパットへ
→冷蔵庫で冷やし固める
4種のラインナップで様々なおやつが出来ます。
1食(50g)あたり亜鉛3.0mg配合



七月 天の川ようかん

材料(1食分)
かんたん水ようかん……………30g
こしあん……………0.3g
水……………50ml
砂糖……………5g
みかん(缶詰)……………5g
パイナップル(缶詰)……………5g
キウイ……………5g

- ① フルーツは全て細かく切っておきます。
- ② 湯煎加熱したかんたん水ようかんをパットに流し入れます。
- ③ 湯に水と粉寒天を入れ、弱火にかけて2分程煮溶かしたら、砂糖を加えて煮立てます。
- ④ ③が固まりかけたら、②を流し入れ、①を散らして冷蔵庫で冷やし固めます。

水分補給ゼリーの素 イオンサポート

優れた物性 …… 学会分類コード0jに相当しており、離水が少なくバラけにくくまとまりやすい物性です。
かんたん …… お湯で溶かして冷蔵庫で冷やすだけ。どなたでも、どこでも、簡単に作れます。
おいしい …… さっぱりとした、飽きのこないおいしさです。
低コスト …… 手作りタイプだから経済的。徳用を使うと、さらにコストダウンが可能です！
1L用と業務用の2パターン



金魚のゼリー

材料(1食分)
イオンサポート スイートレモン味 75g
湯 950g
かき氷シロップ(ブルーハワイ)50g
すいか適量
作り方
1. 熱湯にイオンサポートを加え、泡だて器でよくかき混ぜます。
2. かき氷シロップを加えてよく混ぜます。
3. 冷蔵庫で冷やし固めます。
4. 薄切りにしたすいかを金魚の型で抜き、ゼリーにのせます。

