

# ユース情報 第9号



## おススメ情報

施設様への価格は各営業にお問い合わせください。

**ラクーナ飲むゼリー3S ゆず風味 150g×30 新味追加 !!**

- ・体液に含まれる電解質の種類を組み合わせ水分補給ゼリーです。熱中症対策としても使用できます！
- ・口腔内に貯留、残留しても物性の変化が少ないゼリーです。
- ・口腔ケアに配慮したノンカロリー設計のため、カロリーが気になる方にもおすすめです。



**トロミスピードスマイル**  
すばやくとろみをつけたい方へ！！  
2kg（業務用） / 3g×50

**ゆめレトルト 全品リニューアル・新発売のご案内**  
ご好評をいただいておりますゆめレトルトが全品リニューアル・新発売することとなりました。今回の全品リニューアルは、全製品原材料から見直しをおこないました。このため、全製品現行品とは包材なども変更しております。  
新たに「こだわりたんぱくカレー」「切干大根煮」「麻婆豆腐」3製品が加わり、さらに現行品19製品中、18製品がリニューアル品になります。  
現行品の「南蛮井みそ風味」は在庫がなくなり次第、終売となります。

**四季の和菓子 秋 【冷凍】**  
賑やかな実りの風景をイメージしました  
飾りつけは一つ一つ手作業で仕上げています  
**1個あたり、カルシウム250mg・鉄4mg摂取できます**  
行事食にもってこいの冷凍和菓子です  
※専用の発注用紙でご注文ください  
1トレー 10個

**フジッコ株式会社**  
**やわらか一口昆布巻**  
☆やわらかく仕上げました  
北海道の早取れの若い昆布（掉前昆布）を使用  
☆うす味ですっきりと食べやすく飽きのこない味わいに仕上げました  
隠し味にごぼうで取っただけで炊き上げました  
☆リピート率80%以上 ※フジッコ調べ  
300g 本数：約33本

**ソフトこうや寿 冷凍味付食物繊維入り**  
行事食に…  
「寿の焼印」で祝い事に最適  
ふっくらやわらか  
やわらかいタイプのこうや豆腐を使って炊き上げました  
簡単調理  
自然解凍または加熱調理後に盛り付けるだけ  
食物繊維…だし汁に食物繊維が入っています  
500g×2（24個入り）

**山芋とろろ 食物繊維入り【冷凍】**  
北海道産の長芋を使用しています  
風味が良く、強い粘りが特徴のとろろです  
解凍するだけなのでメニューの幅もひろがり、なおかつ衛生的！  
一袋 300gあたり食物繊維を30g摂取  
300g

**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  
冷やしても、温めても美味しいです。

**かぼちゃの茶巾絞り**

【材料】1人分  
ムースゼリーパウダー かぼちゃ風味 20g  
スノーマン うらごしがぼちゃ 50g  
砂糖 10g  
食塩 1g

①温める ②混ぜ合わせる  
③混ぜ合わせる ④冷やす ⑤出来上がり

高齢者（飲み込む力が弱い方）でも食べやすく、少量でも栄養補給できるメニューです。

## 秋の味覚 是非お試しを

おすすめ!

**減塩野菜 シリーズ**  
完全調理品のため、忙しい朝でも、開封して、そのまま使えます  
・うま味調味料無添加で、素材の味を活かした『減塩タイプ』  
・常温保存可能ですので、備蓄食品としても最適です  
・少人数にも対応できる入り数ですので、デイサービスなど小規模施設でもご利用いただけます いわし・にしんもあります。  
さんま煮炊き 250g（10切）×2

☆大冷 骨なし魚 さんま【冷凍】 60g×5 / 80g×5  
凍ったまま調理でき、ふっくらジューシーです。魚の風味を残し、生臭さを省きました。Ca強化、骨なしの切身です。  
☆やわらかあいディッシュ さんま【冷凍】 32g×5  
素材そのものの風味を活かし、色や形、香り、栄養成分に配慮した、やわらかくなめらかな介護食です。  
塩焼き、蒲焼き、フライなどに…

☆栄養支援 茶碗蒸し 松茸風味 75g  
高齢者に不足しがちなエネルギー、たんぱく質を補えます。1個75gでエネルギー80kcal、たんぱく質5g湯せんで温めて召し上がれます。具なしで食べやすい茶碗蒸し。味のバリエーションも豊富です。

☆和風ぶりん 栗・南瓜・紫芋 55g  
1カップでカリウム470mg、亜鉛5mgを摂取可能です。  
☆葛こごり かき・くり 50g  
あんこと葛の2層のデザート 秋のデザートにオススメです。

☆エブリッチ 栗ようかん風味 220g  
1パックで350kcal、たんぱく質12g なめらかな物性で美味しく簡単に栄養補給。

☆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バットへ  
→冷蔵庫で冷やし固める  
1食（50g）あたり亜鉛3.0mg配合  
栗入り水ようかん  
作り方  
1.湯煎加熱したかんたん水ようかん 栗をバットに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。  
2.1を適当なサイズに切ってバットに入れ、湯煎加熱したこしあんを静かに流し入れます。  
3. 冷蔵庫で冷やし固めます。  
☆三色紅葉  
材料(1食分)  
かんたん水ようかん 白あん 30g  
柚子茶 5g  
かんたん水ようかん こしあん 30g  
かんたん水ようかん 抹茶 30g  
作り方  
1.湯煎加熱したかんたん水ようかん 白あんをボウルにかけ、柚子茶を加えてよく混ぜます。  
2.1をバットに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。  
3. 湯煎加熱したこしあん、抹茶もそれぞれ別のバットに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。  
4. もみじ型にくり抜き、盛り付けます。  
●柚子の見える面を下にして型抜きすると きれいにくり抜けます。

## お彼岸の食事に…

☆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…

☆ふっくらおはぎ 200g×20  
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  
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。

☆ミニおはぎ 40 【冷凍】 40g×10  
もち米の粒感を程よく残した味わい豊かなおはぎ。  
つぶあん・こしあん・ごま・きなこの4つの味をご用意。  
様々なシチュエーションで使いやすいミニサイズです。※咀嚼・嚥下困難者用ではありません。

☆しっとりやわらか大福 【冷凍】 40g×10  
なめらかなこしあんをお餅風の外皮で包んだ大福です。  
皮のべたつきを抑えることでしっとりとした食べやすい食感に仕上げました。※咀嚼・嚥下困難者用ではありません。

## 医療・介護福祉用具・食品総合展示会 第8回 医療介護福祉栄養セミナー 第2回 地域医療連携セミナー

日時 2017年11月12日（日）10:00～16:00  
会場 福岡国際会議場  
約70社の展示と様々なテーマのセミナーを行います。参加費無料！  
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**  
福岡市東区箱崎頭 3丁目 4-46  
TEL 092-641-3153  
FAX 0120-602-802  
担当：\_\_\_\_\_

# 全国でよく使われている製品 TOP10

咀嚼・嚥下補助食品 編

※当社調べ

## 第1位 フードケア スペラカーゼ・スペラカーゼ Lite



ミキサー粥やでんぷん食品特有のベタツキ感を、大きく改善できるゼリー食の素です  
 温冷配膳車の温度（65℃）でも溶け出さないで、温かい食事を提供することができます  
 でんぷんを多く含まない食品もゼリーにすることができますのでゼリー剤の使い分けの必要がありません

スペラカーゼ Lite は、コストパフォーマンスに優れています（使用方法は、従来のスペラカーゼと変わりません）



## 第2位 ハウス食品 やわらか倶楽部

やわらか倶楽部 HOT は、温めておいしいテリヌ風のおかずとデザートです  
 おかず5種は1カップ（70g）で、エネルギー80kcal・たんぱく質5.0g・カルシウム120mg摂取できます  
 デザート3種は、1カップ（58g）で、エネルギー80kcal・食物繊維が摂取できます  
 すき焼き、ビーフシチュー、ハンバーグ、カレー、クリームシチュー、焼いも、焼きりんご、ぜんざいの全部で8種類の味を取り揃えています  
**やわらか倶楽部**は、「とろける」ようなやわらかな食感に仕上げました  
 きんとさ鯛、鶏、ほたて風味の味にこだわった和風メニュー3品



## 第3位 フジッコ ソフトデリ

噛む力が弱くなった方にソフトデリシリーズ！  
 形はそのまま、驚きのやわらかさで食べやすくしています  
 漬物は減塩にリニューアルし、より使い易く  
 豆類は種類も豊富で小鉢や行事食にも最適、あまりも柔らかいので盛り付け時にご注意を！



## 第4位 旭松食品 カットグルメ

給食用調理済み冷凍食品  
 展開メニューが豊富なので、同じメニューで献立ができます  
 業務用/トレー・袋と個食用/カップ・小袋をご用意（アイテムにより異なります）

やわらか常食 → きざみ食 → ミキサー食 → とろみ食



## 第5位 フードケア やわらかおかし

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  
 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  
 小包装で温気にくなくなっています（1パック6本前後入り）  
 うす塩、きな粉、砂糖しょうゆ、のり塩、えびの5種類8パック入り



## 第6位 ハウス食品 ラクケアデザート

**低カロリー** まるで果物のようなゼリー 7種  
 20kcalプリン 3種  
**エネルギー** やわらか豆腐 2種  
 やわらかプリン・ゼリー3種  
**たんぱく質** あすきミルクプリン・黒蜜きなこプリン  
 たんぱく質5g 果実ゼリー 2種



## 第7位 フードケア ミキサーパウダーMJ

ミキサーにかけるだけの、加熱・冷却の工程が不要なゼリー剤です  
 冷たい～常温状態→ムース状  
 温かい（50℃以上）状態→ゼリー状になります  
 果物缶やおひたしなど加熱したくない食材にオススメ！



## 第8位 ホリカフーズ おいしくミキサー

手間のかかるミキサー食を、便利に使えるレトルトパウチ食品にしました。主食・主菜・副菜・箸休め・デザートの豊富な種類の組み合わせで様々なメニューをお楽しみいただけます  
 製造より1年6ヶ月の賞味期限があるため  
 備蓄食としてもGood！  
**UDF区分** かまなくてよい



## 第9位 ハウス食品 ラクケア惣菜とろろ黒だみのレトルト惣菜

具材をすりつぶし、食べやすい適度なトロミに仕上げたペースト食です  
 80gで90kcal前後のエネルギー  
 食塩相当量1g未満  
**UDF区分** かまなくてよい



## 第10位 カネテツデリカフーズ冷凍シリーズ

油で揚げていないお魚とうぶ  
 カロリー、脂質をカットし、なめらかな食感  
**白子入りかにつみれ**  
 国産紅ズワイガニを使用。舌でつぶせる食感  
**やわらか海老つみれ**  
 えびをすり潰してソフトな食感  
**やわらかあじだんご**  
 臭みを減らし、あじ本来のうま味と魚肉の食感  
**ふわふわすり身**  
 豆乳を配合したなめらかな食感の白身魚のすり身  
 解凍したふわふわすり身を弾力が出るまで練ります  
 その後は、焼いたり茹でたりアレンジ自由！



# 非常食の準備お済みですか？



突然発生する水害や震災。いざという時、食事の提供に困らぬよう、備蓄品を備えておくことを提案いたします。

## ☆非常食ってどれくらい必要？

確実ではありませんが、4日目くらいよりライフラインの復旧・支援物資の供給が想定されます。3日分を目安にご検討ください。

## ☆水分の確保は重要です。

1日に1人あたり3L（飲料1L+調理・生活用水2L程度）が目安です。（高齢者など水分がうまく摂取できない方のためにトロミ剤やトロミ付飲料などの準備も検討しましょう）

## ☆災害発生後段階に応じた備蓄を検討

震災直後は、ガス・電気・水道などのライフラインが遮断され、お湯などが入手困難となります。開封してそのまま使用できる缶詰やレトルトを準備しておくことと便利です。



## 過去の震災事例をふまえて…

非常用保存食は、水分量が少なく、硬い食品が多いため、やわらかい食事しか食べられない高齢者には摂取困難です。

高齢者用としてレトルトのやわらかおかずやおかゆ、たんぱく制限のある患者用として、たんぱく調整のおかずや主食、食事の摂れない方用に濃厚流動食の備蓄も必要ですが、期限が、半年～1年ですので、通常の食生活で利用しながら備蓄品として、多めに購入しておく【ランニングストック】を行なうことをオススメします。また、救援物資として届けられる食事は炭水化物中心になりがちの為、ミネラル・ビタミンが不足します。口内炎予防・疲労回復の為、ビタミンを多く含んだ飲料やゼリー等の備蓄をお勧めします。



やさしい献立

賞味期限

12カ月～18カ月

## ●ユニバーサルデザインフードを採用

具材の大きさや軟らかさを工夫し、とろみをつけました。

## ●しっかりと味作り

塩分は控えめ、だしをしっかりときかせメリハリのある味付けにしました。

## ●不足しがちな栄養に配慮

たんぱく質やカルシウムなどを強化しています。



【かむ力、飲み込む力に合わせてお選びください】

区分	区分1 容易に噛める	区分2 噛んでつぶせる	区分3 噛んでつぶす	区分4 小さくても食べづらい	とろみ調整
かむ力の目安	かたいものや大きいものは食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	噛かたは小さくても食べられる	固形物は小さくても食べづらい	水やお茶が飲みづらい方のためのとろみ調整食品です。
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい	

熊本・大分での震災で、各施設の備蓄・救援物資で食事提供を行った際、UDF区分3・4レベルの食事提供が非常に困難だったというお話です。咀嚼・嚥下レベルの低下した方への食事の準備を検討しておくことをおすすめします

区分1～区分4まで多数のラインナップ  
 1袋単位で購入可能！  
 アイテム・価格等の詳細はお尋ねください



## 【日本介護食品協議会作成のUDF区分表】



◇長期保存が可能な缶入りパン。ほんのり甘く、ふんわりした食感  
 ◇ボリューム感があり、腹持ちに優れています  
 ◇缶の中で熟成・発酵・焼成しているのが衛生的で安心  
 ◇卵不使用のアレルギー対応アイテムもあります。  
 【5年保存】エッグフリー（プレーン）・コーヒー・黒糖・オレンジ  
 【3年保存】イチゴ・ミルク・チョコレート・キャラメル



## 尾西のひたまいパン



○36ヶ月保存  
 ○長期保存なのにふんわりした食感  
 ○幅広い年齢のお客様に食べていただける3つの味  
 ミルク風味の「プレーン」、コクのある「メープル」、定番の「チョコ」  
 ○袋入りなのでゴミ処理が楽です。  
 ○パネトーネ種に含まれる乳酸菌によって長期保存が可能なパンになっています



その他備蓄品・レトルト食品 多数取り揃えております。  
 3日分の食事構成のご提案もご用意しています。  
 備蓄品購入をご検討の際は、弊社担当までお問い合わせください

