

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

おかゆ調整食品 **新発売**

食べやすく おかゆでケアする

NEW おかゆケアスルー

画像はイメージです

特長

- 唾液による影響を抑え、離水に配慮したおかゆに調整できます。
- おかゆのべたつきやかたさを調整できます。
- 温かいおかゆや冷たいおかゆも、温度を気にせず調整できます。

1kg/袋

10月新発売 **栄養補助食品のり佃煮** **サボ食のり佃煮**

美味しく出来上がりました

【1包 10g あたり】

エネルギー：31kcal
たんぱく質：3.3g
塩分相当量：0.2g

・料理に混ぜる栄養強化
・磯の風味豊かな九州有明海産海苔を使用
・ご飯やお粥によく合う“だし”で仕上げました
・粉末海苔の使用で、まろやかなペースト状

食事量の少ない方、**NEW** **サボ食のり佃煮** (グリア株式会社) 内容量 10g×30包

ミキサー食、ソフト食などの
ご飯やお粥、ミキサー粥に！

大塚製薬 カロリーメイトリキッドタイプ 各200ml×30

NEW 10月7日(月) 発売 カフェオレ味・ヨーグルト味・フルーツミックス味

● 身体に必要な11種類のビタミン、5種類のミネラル、たんぱく質、脂質、糖質をバランスよく摂れます。

● 1缶で200kcal、たんぱく質10g、ビタミンは1日に必要な量の約半分が摂れます。

● 消化吸収がよく、身体に優しい流動タイプです。

旭松カットグルメ こうや豆腐ほきざみタイプ 250g

1切れを1/300にカットした食べやすいざみタイプ。

煮物・汁物・カレー等なんでもOK!
ちらし寿司に最適!

行事食にもぴったり! ちらし寿司

たくさんの野菜と一緒にミネストローネ

1粒あたりの大きさ 5.4×4.6×9 (mm)

日清オリーブ あっ! というまゼリー 2.5kg

加熱・冷却不要! 大容量 2.5kg 規格が新発売! **NEW**

ベッドサイドでも作ることができます。

水やお茶にかき混ぜるだけで、3分で水分補給ゼリーが作れます。

※一部、ゼリーにできない飲料がありますので、詳細はお問い合わせ下さい。

旭松 味付きカルシウム&ビタミンC強化納豆(冷凍)

小粒/極ひきわり カップ30g×50/絞り袋500g

味付きで、たれを混ぜる手間いらず。

さらに納豆のネバネバが弱糸切れがよく食べやすい◎

“小粒”と通常のひきわりよりさらに細かな“極ひきわり”の2種類からお選びいただけます。

エナツップ 100・和える栄養 アレンジ提案

ジャネフ エナツップ 100 **ジャネフ 和える栄養 (ごま風味・マヨ風味)**

ふだんの食事に混ぜるだけ! お好みの素材と和えるだけ!

手軽に **100kcal エネルギーアップ** **エネルギー、たんぱく質、ミネラルを一緒に**

おかゆ + ゲル化剤 + エナツップ100 → **クリーミーがゆゼリー** 251kcal

142kcal

白身魚ムース + エナツップ100 → **白身魚のごまだれ** 150kcal

40g 50kcal

和える栄養は袋の状態ですばらく揉むと柔らかくなりますがスチコンやレンジで温めるととろりとした状態になります。

マルハチ村松 白身魚フレークT 500g

● タラの皮や骨を丁寧に取り除きフレーク状にした水煮です。

● 肉質が柔らかいため、介護食としてもご利用いただけます。

● 下処理の手間がかからず、開封してそのままお料理にご利用いただけます。

ほうれん草と白身魚のごま和え

ほうれん草...50g
白身魚フレークT...20g
ねりごま...4g
濃口醤油...4g
砂糖...2.5g
みりん...0.5g

【作り方】
①ほうれん草は茹でて食べやすい大きさに切る。
②調味料を混ぜ合わせ、①・白身魚フレークTを和える。
③②を冷蔵庫にて冷やして味をなじませる。

やわらかおかず アレンジレシピ **冷凍**

調理に時間のかかる **やわらかいおかずを、素早く提供!**

冷凍食品ですので、温めるだけ(スチコン対応)で提供できます。
彩りと風味にこだわった「舌でつぶせる」食事です。

出来立ての美味しさを閉じ込めました

調理時間 **5分**

調理時間 **10分**

トマト入り麻婆茄子 調理時間 **5分**

トマト 1/4個
やわらかおかず 麻婆茄子 100g

【作り方】
1.トマトは湯むし、1cmの角切りにする。
2.やさしい献立 やわらかおかず 麻婆茄子を温める。
3.器に②を盛りつけ、①を混ぜる。

クリームシチューのパングラタン 調理時間 **10分**

食パン 1枚(8枚切) やわらかおかず クリームシチュー 100g
キューピー マヨネーズ 20g

【作り方】
1.やわらかおかずクリームシチューを温め、食パンの目を切り、4等分にして和える。
2.①を耐熱容器に入れ、マヨネーズで線描きをし、オーブントースターで軽く色がつかまで焼く。

11月14日は世界糖尿病デー

2016年に実施された国民健康・栄養調査によると、日本人には「糖尿病が強く疑われる人」が約1,000万人存在し、さらに「糖尿病の可能性が否定できない人」が約1,000万人、合計で総人口の15%を超える約2,000万人の糖尿病患者および予備軍がいると推定されています。

●H+B マービージャム 13g×35/13g×50 (ストロベリー/マーマレード/ブルーベリー/あんず/りんご)

砂糖使用品と比べてカロリー35%カット。砂糖を使わずおいしいジャムです。50包入りの業務用もあり、お徳です!

●H+B マービー低カロリー甘味料 粉末/液状 各950g

マービー(粉末/液状)は砂糖に代わる低カロリー甘味料です。でんぷんから作られた還元麦芽糖が原料のやさしい甘さが特徴。素材の風味が損なわれず、毎日の料理に!

●味の素 パルスイートカロリーゼロ 顆粒 400g/120本

すっきりした甘さでカロリーゼロ・糖類ゼロ。スティック1本(1.8g)で砂糖約5g分の甘さでお料理やデザートに幅広く使えます。

●キューピー ノンオイル減塩ドレッシング 1L・200ml・10ml (200mlは、ごま・フレンチ・サウザン・和風のみ)

醸造酢やだし、果汁を見直して酸味を抑え、糖質や塩分もさらに少なくなりました。ごま/フレンチ/和風/サウザン/青じそ 現行品無くなり次第、変更になります。

●キッセイ 減塩げんたしょうゆ 500ml/減塩げんたぼんず 360ml

だして割ることなく、しょうゆ本来の風味を生かした本醸造しょうゆです。つける・かける・和えるなど色々なお料理に使える美味しい減塩ぼんずです。

たんぱく質調整 減塩しょうゆ

※1 日本食品標準成分表 2015年版(七訂)の「ごちしょうゆ」と比較。
※2 日本食品標準成分表 2015年版(七訂)追補 2017年の「ぼんずしょうゆ、市販品」と比較。

●日清オリーブ からだ想いだしわりシリーズ

しょうゆ・ぼんず・つゆの素 低塩・低リン・低カリウム。おいしく低塩でさらにメニューが広がります。

エネルギー補給デザート ムースアガロリー(無果汁)

プレーンヨーグルト味 いちごミルク味 マンゴ味 ブルーベリー味 パナナ味

● やわらかく、なめらかな飲み込みやすい食感です。

● たんぱく質・カリウム・リンは、ほとんど含まれていません。

エネルギー 160kcal
内容量 67g

パワミナ200Jelly 各味 120g×24

ぶどう風味 オレンジ風味
バナナ風味 いちご風味
メロン風味 サイダー風味
レモンヨーグルト風味

■ 1本(120g)で200kcal、たんぱく質6g摂取できます。
■ なめらかなゼリーの食感が楽しめます。
■ 全7種類と豊富なバリエーション。お好みにあわせてお飲みいただけます。

ハウス食品 エネルギーゼリー 98g

● 1個でエネルギー160kcal 補給できる人気のゼリー

● 砂糖不使用(マルトオリゴ糖使用) & 油脂不使用ですっきりとした味に仕上げました。

● たんぱく質0かつ低リン、低カリウム、低ナトリウムでたんぱく質調整が必要な方にも配慮した設計です。

● さらに...食物繊維3.3g配合

毎日食べても飽きないよう、フレーバーは**10種類!!**

カゴメ大豆スーフ 100ml/36本

大豆ベース飲みきりサイズの1ml=2kcalの高カロリースープ

(1パック100ml当り) **鶏だし風味/味噌風味**

エネルギー200kcal、食物繊維2.0g、大豆たんぱく5.0g。
常温でもおいしく飲める甘くない大豆スーフです。
牛乳不使用なので牛乳が苦手な方でも飲みやすいです。

甘くないスーフタイプの流動食!

ハウス食品 やわらか倶楽部 HOT 全5種(各70g)

温めても提供可能な「甘くない」カップタイプのゼリー状おかず(1カップ70g)

エネルギー100kcal
たんぱく質5g・Ca120mg 摂取可能。

舌でつぶせるやわらかさで「軟菜食」「ペースト食」に対応可能! より食べやすく風味改良しました。

名糖 ビタミン入りレモンティー 600g

アップルティー

アイス、ホットどちらでも! 水またはお湯に溶かすだけ。手軽に使用して、毎日の飲用にうれしい低価格です。1袋で30L分作れます。ゼラチンなどで固めてゼリーにも!

11/1は紅茶の日! 11月末までキャンペーン実施中!

医療・介護福祉用具・食品総合展示会

第10回 医療・介護福祉栄養セミナー **ユース展示会 今年も開催!**

第4回 医療地域連携セミナー

日時: 2019年11月10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。
皆様お誘い合わせのうえ、お申し込みお待ちしております!
(医療・介護従事者対象の為、一般の方の参加はお断りさせていただきます)

申し込み締め切り 10月31日(木)

担当: _____

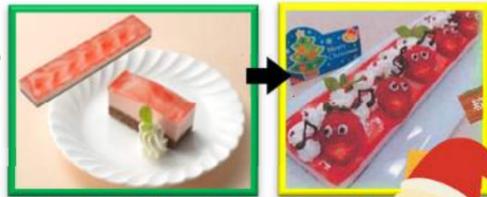
クリスマスのお食事に

味の素冷凍 フリーカットいちごのムースケーキ【冷凍】 455g

“粒なし”“果肉なし”のムースタイプのフリーカットケーキです。
“そのまま提供できる”華やかな見た目のため、手間を省けて
行事・イベントのおやつにおすすめの一品です。
カルシウム 50mg 配合 (1/12 カットあたり) *7cm×36cm



生クリームとイチゴでアレンジ



ソフト食の方には…

タカキベーカリー しっとりプチケーキ【冷凍】 30g×7

しっとりやわらかくて食べやすい。おやつにちょうど良いちいさめサイズ。
冷凍だから使いたいときに便利。クリームやフルーツを添えて可愛くアレンジ
クリスマスなど、いろんな行事食におすすめです！

バランス やさしく・おいしくチョコっとプリン 150g

粉末タイプのチョコプリンの素で、ポットのお湯 (90 度以上)
と冷たい牛乳を混ぜ合わせるだけで手軽に作ることができます。
1 袋で約 10 食分。カルシウム、食物繊維、鉄を配合。

ほろ苦ココアチョコプリン

【作り方】

- 【材料】
- ①ポールに「チョコっとプリン」1 袋、90 度以上のお湯 350 cc を加え、泡だて器でよくかき混ぜて溶かします。
 - ②①にココアパウダー-12g を入れてよくかき混ぜ、さらに牛乳を加え、よくかき混ぜます。
 - ③型に入れて冷蔵庫でよく冷やし固めます。お好みでホイップクリームや板チョコを刻んだものを加えます。

やさしい素材いちご 390g/15個

やさしい素材いちごを使用して、
華やかなデザートに！本物のいちごと違い
種もないので歯に詰まることもありません！

Panna cotta cake



パンナコッタゼリーとスポンジケーキ (カステラ) を合わせることで、
なめらかな食感になりました。
ケーキでもない、ゼリーでもない一味違う新食感スイーツです。
バサつきによりケーキが食べづらい方にお勧めです

くるくるパンナコッタケーキ

こちらもおすすめ！



【材料】
ジャネフ ワンステップミール パンナコッタゼリー 535g
ロールケーキ 適量

【材料】
ジャネフ ワンステップミール パンナコッタゼリー 535g
カステラ 200g
生クリーム (植物性) 100g
チャービル 適量

【作り方】

1. パンナコッタゼリーを湯煎で溶かす。
2. 容器に分量のスポンジケーキ (カステラ) を入れ溶かしたパンナコッタゼリーを流し込む。
3. 冷蔵庫で冷やし固める。
4. 器に固まった③を乗せ、お好みでホイップクリームやチャービル等をトッピングする。

【商品名】
ジャネフ
ワンステップミール パンナコッタゼリー
【荷姿】
535g
【賞味期限】
常温 6 カ月

【作り方】

1. ロールケーキは厚さ 5 mm に切る。
2. ラップを敷いたボールにカットしたロールケーキを敷き詰めていく。
3. 室温のパンナコッタをボールに出し、泡だて器で混ぜながら冷やす。
4. ③を②に流し込み、残りのロールケーキで蓋をしてラップをかけ冷蔵庫で冷やす。
5. ボールを逆さにして、器に出し、切り分けたら出来上がり。

1/10 カット 1 人あたり (83.5g) 相当	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	食物繊維
210kcal	4.9g	11.4g	22.0g	0.2g	0.1g	

Merry Christmas! エブリッチゼリー



1. 溶かしたエブリッチ (イチゴ風味・濃厚) を凍らせた容器 (1本) を取り出し、冷蔵庫で冷やし固めます。(約10分)
2. 溶かしたエブリッチ (いちご風味) を取り出し、冷蔵庫で冷やし固めます。(約10分)
3. 溶かしたエブリッチ (いちご風味) を取り出し、冷蔵庫で冷やし固めます。(約10分)

やわらかいディッシュでクリスマス

やわらかいディッシュ 57g×5
【冷凍品】
ミキサー食・キザミ食の代わりとして。
やわらかくなめらかで飲み込みやすい介護食。
素材そのものの風味を活かし、色や形、香り、栄養成分にも配慮。

ゆめレトルトでクリスマス

たんぱく質制限が必要な方に
ゆめレトルト クリームシチュー 150g
じゃが芋や人参、鶏肉が入ったクリーミーなシチュー。
ゆめレトルト クリームシチュー、ゆめベカリーたんぱく質調整食パンは、消費者庁許可の特別用途食品 (病者用食品) ではありません。

年末年始の人手不足にも 完調品のご紹介

Hisaya medical foods 規格 1kg 袋 (冷凍品)

給食に完全調理品を取り入れてみませんか？

- 人手が足りない時間に完全調理品を使いたい！
- 現場での調理作業が大変で、出したいメニューが出せない…
- 大型連休になると職員の休みがどうしても取れなくて、困っている…など

● 現在 80 アイテム 毎月新メニューの発売有

年末年始オススメ商品

彩り酢の物 柚子風味 里芋と茄子の柚子みそ煮



- 【商品特徴】
- ✓ 食塩相当量 : 1.0/100g 以下の商品設計が基本
 - ✓ 食材のカットサイズ : 一般給食に比べ小さめのカットが基本
 - ✓ 食材のやわらかさ : やわらかめが基本 (常食～軟菜食) ※各施設の基準による。また一部商品を除く。

【摂食回復支援食】



「あいと」は通常の食事の外観を大切にしながら極めて軟らかい物性に調整することで、咀嚼力が低下した方にも食べる楽しさと、いきいきとした生活を提供します。

- 酵素均浸法による驚きのやわらかさ
独自技術によりれんこんなどの硬い野菜や肉・魚も常食に比べ硬さ 1/100～1/1000 という、舌でくずせる程の驚きのやわらかさを実現
- 見た目がそのままだから食べたいくなる

再形成ではなく、商材そのものの繊維を酵素の力で軟化加工。
見た目は常食と変わらず、おいしさを目でも十分に味わっていただけます。

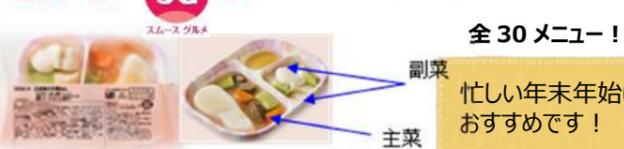
冷凍品



- 全 30 アイテム
肉・魚・野菜 和・洋・中 主食・主菜・副菜
様々なメニューの中から 1 個～ご注文可能です！

飲み込みが難しくなってきた方へ

日東ベスト SG スムースグルメセット【冷凍】



全 30 メニュー！

忙しい年末年始におすすめです！

主菜 1 品 + 副菜 2 品の冷凍おかずセットです。

素材となっているムース・スムースグルメは飲み込みやすさの基準となる「硬さ」「付着性」「凝集性」に配慮し数値管理のもと製造しています。
電子レンジもしくはスチームコンベクションで温めるだけの簡単調理です。

旭松 カットグルメ【冷凍】

常食・きざみ・ミキサー食と幅広い展開とラインナップ。
大人数対応のトレータイプと少量対応カップタイプがあり用途に合わせ選択できます。
おせちにぴったりのメニューもいろいろあります！
・筑前煮、黒豆、高野豆腐と海老の玉子とじ…など

ふくやみ ミニえび茶巾 25g×5【冷凍】

えびをたっぷり使用した身をすり身で作った皮で包み、茶巾に仕上げました。
クリーミーな食感がたまらない一品です。炊合わせに、椀種におすすめです。
少量で使いやすい規格です！

ふくやみ やわらかいか 250g×2【冷凍】

するめいかの風味を残したままふわりやわらかい食感に仕上げました。短冊にして和え物・八宝菜に、大きく切って天ぷらや焼き物におすすめです。

常温保存可能！開封してそのまま食べられる



- 常温で 1 年保存。いつでもすぐに食べられます
プラスチックバック包装で災害時にはお皿不要。
- ムースは舌でつぶせるやわらかさ。
- 調味液 (あん) とムースを和えながらスプーン等でつぶすことで、簡単に好みのやわらかさに変えることができます。

フジッコ株式会社 やわらか一口昆布巻 300g (約 33 本)

- ☆ やわらかく仕上げました
北海道の早取れの若い昆布 (棹前昆布) 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
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

旭松 ソフトこうや寿 500g×2【冷凍】 (24 個)

行事食に…「寿の焼印」で祝い事に最適
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り

冷凍味付
食物繊維入り

年末年始商品の
ご注文はお早めに！