

## NEW おすすめ情報

**味の素冷凍 やわらか大豆ボール(和風野菜あんかけ)** **【冷凍】500g**

味の素冷凍食品 味の素冷凍食品 味の素冷凍食品

調理済みだから、温めるだけの簡便・時短提供！  
ポイルor スチコンで15分。

全病食(協)の完調品第1弾！  
シャピタルックを宜しくお願いします。

**カセイ食品 ミニたいやき・栗かすてら饅頭 各32g×8**

昨年より休売していた、ミニたいやきと栗かすてら饅頭の販売が再開しました！

**常温・個包装**

いつものおやつアイテム追加にいかがですか。

待望の・・・  
**販売再開**

**ホリカフーズ 栄養支援スープ 各200ml×30** **リニューアル!**

「栄養支援セリティ」の製品名とパッケージが変更になります。また、新しい食品表示に変更になっているため、詳細は各担当営業までお問い合わせ下さい。

順次切替。味により変更時期が異なります。ご了承下さい。

とうもろこしのスープ・かぼちゃのスープ・まめのスープ  
にんじんスープ・たまねぎのスープ・じゃがいものスープ

200mlで200kcal。キシロオリゴ糖配合。  
甘い流動食が苦手な方、寒い冬にはあたたかく栄養補給できます

**林業産業 ソフミート【冷凍】各500g**

お肉3種 お魚4種

ソフミートを使用すると  
常食と変わらない見た目おいしいソフト食。  
形成して加熱するだけで、手作りよりも簡単！  
安定した物性の仕上がりが出来ます！

材料/25人分  
だし汁 3750g ソフミート白身魚(たら)  
薄口醤油 75g ...1/2袋(250g)  
塩 12g ソフミートさけ  
しょうが汁 10g ...1/2袋(250g)

1 沸騰した汁(A)に解凍したソフミートを搾り出しながら、箸で切り落とし、つみれを作る。  
(目安例:1個10g×50個)

2 仕上げにしょうが汁を加える。

冷凍 ソフミート白身魚(たら) ソフミートさけ 各500g

**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、手間をかけずに  
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 \ 春の行事にも! /**

クリスマスに  
まだ間に合う!

※施設様への価格は各営業にお問い合わせください。

**NEW 廣八堂 やわらか胡麻豆腐俵 各35個/900g**

シニア層に圧倒的人気!! 美味しさで喜びを伝えるお手軽商品  
(冷凍・カット済み)

1切の大きさ 2.7cm×2.7cm×3cm 約25g

●本葛と豆乳を使用し、手づくり感を味わえる  
胡麻豆腐に仕上げました  
●優しく食べやすい食感に仕上げ、おかずでも  
デザートでも提供可能です  
●冷蔵解凍するだけで手で手間いらず!  
必要な個数を解凍するだけで、ロスもなし!

「白」 「紅」

おせち・お弁当に / かにあんかけ / 黒みつがけ / お餅やお団子の代わりに「胡麻豆腐」を入れてアレンジ!

**廣八堂 本葛仕立て おやつするこ(粉末) 1kg**

●「さらし餡」を使用しているため、小豆の皮が口に残りません!  
(小豆の粒は、使用しておりません。)  
●「お湯で溶くだけ」で、本葛仕立てのおしるこを提供出来ます!!  
●本葛のとりみで優しい口当たり仕上げました。  
●甘さやとろみは水分量で調節して頂けます。

【配合目安】  
しるこ: 水 = 1 : 3~4  
(お好みで調整してください)

① 鍋にしるこを入れ、ダマにならないように少しずつ水を入れてよく溶かす。  
② ①を沸騰させ、底からよくかき混ぜる。  
お好みのとろみがついたら出来上がり。

**NEW**

お粥のベタつきや離水でお困りの方へ  
酵素入りゲル化材  
ソフティアUを使えば

softia U  
あっという間に、  
3g×30包/袋 500g

全粥も、ミキサーにかけたお粥も  
簡単にゼリーになります!

米粒がコーティングされ、  
全粥ゼリーに!

なめらかなミキサー粥ゼリーが  
出来上がり!

Menu お粥以外にも利用可能

●冷凍保存可能で  
使いやすい  
●解凍は  
電子レンジ  
でもOK

小原調理師考案  
お餅をあきらめたくない方へ... ソフティアUを入れた「粘りとべたつきの少ないお餅」

レシピ  
米 150g  
水 500ml  
ソフティアU 2g

① 浸漬後のお米にソフティアUを入れて、スチームモード  
100度のスチコンで60分加熱する  
② 炊きあがったお米をすぐに5~10秒ミキサーにかける  
※ミキサーにかけすぎるとべたつきが出てきます  
③ プラスチラーで冷却する

**Happy Valentine's Day**

低たんぱく、高カロリーデザート  
**はい! ババロア**  
76g/1カップ

しっかりエネルギー補給をしたい方に、  
少量でおいしく高カロリーを補給できます

芳醇な香りがたのしめる  
チョコレートは  
バレンタインデーに♡

＜商品特長＞  
●低たんぱく  
●高カロリー  
1カップ150kcal!  
●低GI値  
●低リン  
●低カルシウム  
(ストロベリー・いちご)  
●飲み込みやすい  
ソフトな食感

＜使用した商品＞  
◆材料◆ (1人分)  
ジャネフ ワンステップミール  
バナナコッタゼリー 60g  
・ビターチョコレート 10g

◆作り方◆  
①お湯を火にかけ、沸騰したら火をとめる。  
②①にボールを浮かべ材料を全て入れ、混ぜ合わせる。  
③きれいに混ぜたら型に流し込み冷蔵庫で冷やす。  
④冷めたらお好みで粉糖を振りかける。

**価格改定のお知らせ (2020年1月~)**

(アスト) 新食缶ベーカーリー 24缶入各種  
・アソートセットB  
・イチゴ  
・オレンジ  
・キャラメル  
・コーヒーマ  
・黒糖  
・チョコレート  
・ミルク  
・プレーン

(マルハチ村松)  
●銀鱈照り焼き 500g×2  
●えびつみれ(水煮) 800g  
●やわらか焼き鮭フレーク 500g  
●さんまみぞれ煮 500g  
●だし昆布 500g  
(ヘルシーフード)  
●やわらかサブレミルク・ココア・いちご 180g×10  
●たまごせんべい 鉄入り 5g×20  
●ハム鉄入りフルーンゼリー・グレープゼリー 5g×25  
●ハム鉄入り水ようかん(65g)・黒蜜ゼリー(60g)

ご利用中のお客様には  
大変ご迷惑をおかけします。  
ご確認の程  
宜しくお願い致します。

# 節分・春の行事食

**ジャネフ 節分用たまごボーロ**

豆のかわりに口どけのよいボーロをご用意しました!  
カルシウムと鉄を同時に補給できます。

締切り: 令和2年1月10日(金)

●栄養成分/1袋(16g)あたり  
エネルギー 60kcal  
たんぱく質 0.4g 食塩相当量 0g  
脂質 0.3g 炭水化物 13.8g  
ナトリウム 6mg カルシウム 15mg  
鉄 5mg リン 15mg  
カルシウム 300mg

1袋(16g)から注文可  
節分だけの限定パッケージ!

数量限定!  
お早めに  
ご注文下さい

**マービー甘納豆 節分キャンペーン**

今度の節分は、おいしいちゃん・おぼちゃんに  
喜ばれる和菓子の甘納豆はいかがでしょう!

マービー甘納豆(分包) 9g×30包

1包あたり  
エネルギー 20Kcal  
たんぱく質 0.57g  
脂質 0.05g  
炭水化物 6.5g  
ナトリウム 3~7mg

30枚+1枚  
プレゼント

締切り  
令和2年  
1/17(金)

**うに風味海苔巻き**

◆材料◆  
ジャネフ ごほんにあうソースに風味 10g  
スノーマン たまごやきあまくち 50g  
ごほん 330g  
ずし酢 30g  
きゅうり 50g  
焼きのり 6g

◆作り方◆  
①ごほんにずし酢を混ぜてずし飯を作る。  
②卵は細長く厚焼きにして適当な太さに切る。  
③きゅうりは縦に4等分しておく。  
④まき簾に海苔を置き、ごほんを敷き、きゅうりと厚焼き卵をのせて巻く  
⑤8等分目安に食べやすい大きさに切って皿に並べ、ジャネフごほんにあうソースに風味をのせる。

◆ワンポイント◆ごほんにあうソースに風味は水分が  
付くと白っぽくなるので、食べる直前に乗せるのがオススメです。

**ごほんにあうソースで食欲アップ!**

・10g 当たりエネルギー60kcal  
・10g 当たり食塩相当量0.3~0.4g  
・給食には提供されにくい生ものの風味で、  
食べたいけど食べられないを解消!

ごほんにあうソース  
たまご風味・うに風味・明太風味  
10g×40

**節分 いわし**

ポイント  
完調品のため、手間いらず。  
そのまま提供でき、そのまま切  
ると刻み食、ミキサーにかけれ  
ばベスト食にも対応可能!  
複数の食形態の提供時に  
便利!

いわし梅煮 400g(35尾入)×2連  
いわしかつお煮 400g(35尾入)×2連  
いわしを柔らかく仕上げた煮付けです。  
骨まで柔らかく、おいしく召し上がりいただけます。

減塩惣菜いわし煮炊き  
かつお味 200g(20尾入)×2連  
きうり味 200g(20尾入)×2連  
うま味調味料無添加で、素材の味を活かした  
『減塩タイプ』の惣菜シリーズ。

うま味調味料無添加  
うま味調味料無添加

**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事ができます。  
1袋で約10食分。カルシウム、食物繊維、鉄を配合。

名糖 おいしく健康応援チョコレート 各50g  
砂糖不使用。糖質の吸収がおだやかな低GIの糖質を使用。  
1粒あたり12kcalで食物繊維入り。  
47g→50g入にリニューアル!パッケージも変更になりました。

ミルク/いちごの2種類  
■砂糖を控えている方  
■ダイエット中の方  
■食物繊維を摂りたい方

**Chocolate pudding**

◆材料◆ (1人分)  
ジャネフ ワンステップミール  
バナナコッタゼリー 60g  
・ビターチョコレート 10g

◆作り方◆  
①お湯を火にかけ、沸騰したら火をとめる。  
②①にボールを浮かべ材料を全て入れ、混ぜ合わせる。  
③きれいに混ぜたら型に流し込み冷蔵庫で冷やす。  
④冷めたらお好みで粉糖を振りかける。

**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: \_\_\_\_\_

# 2019 医療・介護福祉 食品総合展示会

2019年11月10日(日)福岡国際会議場にて、第10回医療・介護福祉用具・食品総合展示会を開催しました。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。



料理や飲み物に添加するタイプ

展示会 アンケートより  
いま気になっている商品カテゴリーベスト5

- 1位 低栄養対策
- 2位 エネルギーUP
- 3位 たんぱく質強化
- 4位 やわらか食
- 5位 非常食



## 気になるカテゴリー 1位~3位 におすすめ商品

**料理に混ぜる栄養パウダー**  
ジャコ カスタマス

- エネルギー50kcalたんぱく5.5g
- たんぱく質はすべてペプチド

**たんぱくパワー粉末**  
少量・高栄養メニューへ  
コラーゲンペプチド100%使用  
熱変性なし  
臭いはほぼなし

**PFGパウダー**  
お手頃な価格で、お味もおいしいです。

**「食べられない…」に 飲む500**  
ニュートリー-コンク2.5  
1本500kcal(200mL)の少量×高栄養  
ビタミン・ミネラルもしっかり補給  
濃厚キャラメル味  
そのまま飲むのももちろん  
飲み物やお食事に混ぜてもOK  
飲む500kcal

**フードケア エブリッチゼリー**  
このような方におすすめ

- 十分に食事が摂れない方
- ゼリー状のものが食べやすい方
- デザートとして栄養補給したい(甘いタイプ)
- お食事で栄養補給したい(とうふ風味)

常温保存可 学会分類2013コードJ1  
360kcal たんぱく質12.1g BCAA2250mg MCTオイル配合

**エブリッチ**  
1本~注文いただけます。そのままでもおいしい。アレンジもできて使い方がいろいろ！  
★エブリッチゼリーを使用して、U-1グランプリを獲得したレシピ公開中(右に掲載)

甘いタイプ(12種類) 220g/本

**旭松食品 ふんわりなめらかこうや[冷凍] 1kg**  
凍り豆腐をしようした介護食で初めての「えん下困難者用食品」特別用途食品です。

- 嚥下困難な方には適さないといわれる凍り豆腐を独自の製法でふんわりなめらか食感に。
- だしの効いた薄味で、高栄養価(100g当り:134kcal、たんぱく質9.3g)
- 自然解凍で提供可！人手が薄い朝食メニューにぴったり！

1kg(トレータイプ)【冷凍】

## 病院・施設給食向け(常食) 完全調理済み冷凍食品

**久屋メディカルフーズ 株式会社** (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: 一般総菜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)

現在約80種類 豊富なメニューのラインナップ。毎月新商品もご案内しています。 規格 1kg袋

**里芋とブロッコリーのオイスター炒め**  
「栄養バランスの良い副菜が欲しい！」  
エネルギー・たんぱく質・食物繊維をバランスよく含む副菜に仕上げました。

**かぶのそぼろ煮**  
「淡色野菜をメインに使った定番の煮物が欲しい！」  
かぶをメインに和風のやさしい味付けのそぼろ煮に仕上げました。

**かぼちゃのいとこ煮**  
「郷土料理風の煮物が欲しい！」  
かぼちゃを小さめにカットし皮までやわらかく煮含めました。

**太平燕(タイピーエン)**  
「具だくさんの新しいメニューが欲しい！」  
熊本の郷土食を副菜でご利用頂けるよう具沢山、スープ少なめに仕上げました。

## 第6回 U-1グランプリ テーマ ~時短!お正月レシピ~ ~おやつレシピ~

11月10日展示会会場にて『第6回 U-1 グランプリ』を開催しました。メーカー考案のレシピを展示し、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  
お正月部門: 9メニュー  
おやつ部門: 8メニュー

全17メニューのレシピ集あります。ご希望の際は各営業までお問い合わせください。

**簡単!お餅ゼリー (株式会社フードケア)** **グランプリ**

【材料】(2名分)  
・白玉粉...40g  
・スベラカーゼ...8g (全体の2%)  
・お湯...270g  
・ご飯...90g

【作り方】  
① 白玉粉・スベラカーゼ・お湯をミキサーに入れます。  
② 30秒ほどミキサーにかけます。  
③ ②にご飯を入れます。  
④ さらに1分以上ミキサーにかけます。  
⑤ 鍋に移し中心温度が80℃以上になるまで加熱します。  
⑥ パットまたは型に流し込み、冷蔵庫で冷やし固めます。(30分~1時間程度)

ポイント ◎お餅ゼリーが作れば、お汁粉やお雑煮、焼餅など様々なアレンジができます!

こちらの商品を使用しました!

**ティラミス風マロンケーキ (株式会社フードケア)** **グランプリ**

【材料】(4名分)  
・エブリッチゼリー  
　　コーヒー風味 1本  
　　栗ようかん風味 1本  
・カステラ1号サイズ...4切  
・ココアパウダー...適量

【作り方】  
①カステラの焼き目(天面と底面)をカットし、深めのパットに入れます。  
②溶かして液状にしたエブリッチゼリー【コーヒー風味】を①に流し入れます。(カステラの上面が浸かる程度)  
③②を冷蔵庫で冷やし固めます。  
④③の上に半日以上冷やしたエブリッチゼリー【栗ようかん】を重ねます。  
⑤カットして盛りつけた後、最後にココアパウダーをふりかけて完成。

ポイント ◎栗ようかん風味とコーヒー風味の組み合わせでティラミス風マロンケーキに。濃厚な味わいで、本物のティラミスと変わらない風味が楽しめます。

こちらの商品を使用しました!

**~飲み込みが難しい方へ~新春♪ムースおせち (日東ベスト株式会社)** **準グランプリ**

【材料】(1名分)  
・SGセットN 筑前煮...1個  
・SGセットN 鶏肉の胡麻味噌だれ...1個  
・SGなめらかかんじん...10g  
・柚子、しそ...適宜

【作り方】  
※耐熱容器を使用する場合は、凍結状態のままトレーから取り出し、皿に盛り代えて加熱解凍すると、より簡単です。  
①「SGセットN 筑前煮」(500W 2分00秒)「SGセットN 鶏肉の胡麻味噌だれ」(500W 2分20秒)をレンジで解凍します。「SGなめらかかんじん」はスチームコンベクションで解凍(90℃ 23分)します。  
②主菜・副菜をそれぞれ器に盛りつけます。「鶏肉の胡麻味噌だれ」には、すりおろした柚子の皮をトッピングします。「ブロッコリーの卵あんかけ」には、梅型に抜いた「SGなめらかかんじん」をトッピングします。「紅白なます」は柚子をくりぬいて器にし、盛り付けます。

ポイント ◎トレーに盛り付け済みの「SGセット」を、加熱解凍し、皿に盛り替えて、トッピングをちょい足しするだけの簡単オペレーションなのに、見栄えるメニューです。

こちらの商品を使用しました!

**練りきり風大福 (株式会社ヤヨイサンフーズ)** **準グランプリ**

【材料】(3名分)  
・しっとりやわらか大福 40...80g(2個)  
・しっとりやわらか大福 40(紅)...40g(1個)  
・いちご...1g  
・チョコソース...適量  
・生クリーム...適量  
・ゆず皮...適量  
・梅肉...適量

【作り方】  
①「しっとりやわらか大福 40」、「しっとりやわらか大福 40(紅)」は自然解凍する。  
②「しっとりやわらか大福 40」の1つを軽く手でつぶしてうさぎの形を作る。いちごを細長く切って耳を作りつける。チョコソースで目を描く。  
③「しっとりやわらか大福 40(紅)」の外側に切り込みを入れ、花形にする。生クリームを中央にのせる。  
④もう1つの「しっとりやわらか大福 40」に斜めに切り込みを入れる。梅肉とゆず皮を中央にのせる。

ポイント ◎皮のべたつきを抑えたしっとり食べやすい食感です。◎簡単で華やかな見た目でも楽しんでいただける大福です。

こちらの商品を使用しました!

【作り方】  
①「しっとりやわらか大福 40」、「しっとりやわらか大福 40(紅)」は自然解凍する。  
②「しっとりやわらか大福 40」の1つを軽く手でつぶしてうさぎの形を作る。いちごを細長く切って耳を作りつける。チョコソースで目を描く。  
③「しっとりやわらか大福 40(紅)」の外側に切り込みを入れ、花形にする。生クリームを中央にのせる。  
④もう1つの「しっとりやわらか大福 40」に斜めに切り込みを入れる。梅肉とゆず皮を中央にのせる。

(冷凍) こちらの商品を使用しました!  
しっとりやわらか大福(白)(紅)各40g×10