

## 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

**NEW** ホリカフーズ **6/1 新発売** / 酸味によりとろみがつきにくい ミキサーフルーツを製品化!

**めくもみミキサーフルーツ 各500g**  
いちご・パイナップル

★あけてすぐ提供可能! 人手不足時に!  
★ミキサー食のランニングストックにも♪  
★賞味期限: 製造日より1年6か月  
※終売製品: フルーツ野菜(7月頃予定)

ぶどう/洋梨/みかん/バナナ/キウイ/白桃/りんご/マンゴーも引き続き販売中♪

**NEW** 名糖産業 **たんぱく調整チョコレート 136g** 個包装入り

エネルギー 33kcal たんぱく質 0.07g

※1枚5.3g当り  
3枚で約100kcal。  
1枚ずつ個包装で、いつでもどこでも手軽にお召上がりいただけます。

ミサワ食品 **いちごクリームどら焼き【冷凍】 25g×8** 個包装入り

いちご果汁を練りこんだクリームをふんわりソフトなどら焼き生地です。冷えたままでも、フルーツフレーバーがおいしい! 夏場のおやつにもぴったりの商品です。

既製品も人気です★  
こしあんクリームどら焼き 25g×8  
キャラメルクリームどら焼き 25g×8

※4/1→5/18 発売延期になりました。

マルハニチロ **やさしい主食 パン粥**

少量でも高エネルギー! MCTオイル配合! 盛り付けるだけで簡単・おいしい主食です★

冷凍、個食包装で衛生管理も安心。加熱し、冷却するだけの簡単調理です♪

1食(120g)あたり、約217kcal

ヘルシーフード **高濃度栄養食 リピメイン 400**

120gで400kcal (3.3kcal/g) 使いやすい4つのポイント

エネルギー	400kcal (1mlあたり)
MCT	15.4g
EPA・DHA	220mg/140mg
カルニチン	75mg
BCAA	1,240mg
亜鉛	8.0mg

賞味期限: 製造後1年

シャコ キュービー **栄養サポ十食品 ファインケアスープ**

Point.1 1袋160kcal、不足しがちな微量成分を配合。カルシウム200mg・亜鉛2.5mg・オレチン40mg・カルニチン80mg・食物繊維3.0g

Point.2 素材の味をいかした味わい。たまねぎ、長ねぎ(じゃがいものポタージュのみ使用)を下味に使い、素材の味を引き立たせました。

Point.3 とりとれた、食べやすい物性。野菜を煮込んで、とりとれた食べやすい物性に調整しました。

ニュートリー **牛乳や流動食にも、とろみがつく! ソフトピア トロメリンEX (イーエックス)**

●少量でしっかりとろみがつきます!  
●すばやく粘度が安定します!  
●タマになりにくく、ベタつきの少ないとろみが作れます!  
●とろみのつきにくい、牛乳や流動食にも使いやすい!

作り方: 計量する → 混ぜる → 完成

キュービー **カップ容器で もっと便利に!**

食塩相当量 0.9g 以下

食べ切りやすい 120g

鶏釜めし、カレーライス、チャーハン、オムライス風

7/21・8/2 は土用の丑の日

■林兼産業 **切り身ソフミート うなぎ蒲焼風 120g×2** 【冷凍】

※たれは商品に含まれていません。

やわらか食感 ミキサー固形食〜さざみ食の方に

切り身ソフミート うなぎ蒲焼風

栄養成分表示 (100gあたり)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	カルシウム	リン
切り身ソフミート うなぎ蒲焼風	211kcal	12g	14g	9g	0.7g	43mg	49mg

ソフト・ムース食の方に **オススメのうなぎ揃ってます!**

■ヤヨイ **SF蒲焼風ムース 30 30g×4** 【冷凍】

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食です。 ※うなぎ原料は使用していません。

■キッセイ **うなぎ蒲焼き風味 80g×6**

●うなぎ蒲焼きの香ばしい風味が楽しめます。  
●噛みやすく、飲み込みやすいデザート風に、美味しくやわらかく仕上げました。  
●調理済みですので、加熱する必要がなく、開けてそのまま召上がれます。  
●工夫次第でいろいろなお料理にお使いいただけます。  
●中鎖脂肪酸(MCT)を1個80g当たり1.7g配合しました。

■マルハチ村松 **うなぎの蒲焼煮こごり 60g×6**

うなぎの蒲焼きを食べやすい食感に仕上げました。

■マルハニチロ **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。解凍するだけで使用できるので、すりおろしの手間がなく、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。50gあたりに食物繊維(ポリデキストロース)5g含有です。

## 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: 1.0g/100g以下の商品設計が基本
- ✓ 食材のカットサイズ: 一般野菜に比べ小サイズのカットが基本
- ✓ 食材のやわらかさ: やわらかめが基本(常食~軟食)

現在約90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。

【冷凍】 規格1kg袋

いんげんのピーナッツ和え | ひじきと枝豆の白和え | ごろごろジャーマンポテト | 白菜のおろし和え

「和え物のバリエーションが欲しい!」 | 「白和えのバリエーションが欲しい!」 | 「じゃが芋をやわらかく仕上げた副菜が欲しい!」 | 「大根おろしを使用した、消化のよい朝食向けの副菜が欲しい!」

使用方法: 流水または冷蔵庫解凍

ホリカフーズ **カロリー&カルシウム変更のお知らせ**

~カロリー&カルシウム変更点~

★パッケージ ★一部栄養成分値 ★一括表示

メロン味・ぶどう味・いちご・黄桃味・みかん味・もも味

1個80gあたり  
エネルギー 160kcal  
たんぱく質 0g  
カルシウム 150mg  
ビタミンD 2.0µg

Instagramでも情報発信中!

新型コロナウイルスに関する緊急連絡はこちらで確認できます。新製品の情報、おすすめ商品、季節・行事食の案内など、旬な情報をいち早くお届け! ぜひぜひ皆様のフォローをお願いします(^ ^)

YUSS\_FUJIOKA

【しあわせ家族】配布のお知らせ

2020年6月~最新カタログ配布中

お待ちせました! 最新版のカタログが出来ました! 栄養指導や商品検討の際、お役立て下さい。通販カタログとしてもご利用いただけます。

〈ご注文・お問い合わせは〉

株式会社ユース  
福岡市東区箱崎心頭3丁目4-46  
TEL 092-641-3153  
FAX 0120-602-802

担当: \_\_\_\_\_

# 夏場の水分補給！これから始める脱水&災害備蓄対策！

もうすぐ、じめじめとした梅雨が訪れ、暑い夏を迎えます。また、近年日本の夏は豪雨・猛暑など予測不可能な異常気象が続いています。そこで、今から備えておく安心！水分補給商品のご提案です。飲料・とりみ付・ゼリーまで用途に合わせてお選び頂けます。夏の猛暑はもちろん、梅雨を迎える前に自然災害も想定した水分補給の対策を検討してみませんか？

## ヘルシーフード 水分補給ゼリーの素

### イオンサポート

各種・1L用・徳用サイズ規格あります

よりスムーズな水分補給に

フルーツシリーズ

スイートレモン味、ピーチ味、りんご味、ぶどう味、ホワイトサワー味、オレンジ味、マスカット味、いちご味、パイナップル味

体液に近い電解質バランスに仕上げました。やさしい甘さの口当たりの良いゼリーです。

**簡単** お湯で溶かして冷やすだけ！どなたでも簡単に作れます。

**優れた物性** なめらかで飲み込みやすく、体温でも溶けないので安心です。

**経済的** 手作りだから経済的。徳用でさらにコストダウンが可能です。

### 食事での水分補給に

#### お茶シリーズ

紅茶ゼリーの素、ほうじ茶ゼリーの素、緑茶ゼリーの素

カロリー控えめ。できあがり100mlあたり15kcal。ほど良い甘みを加えて食べやすくしました。

使用量の目安

イオンサポート	小さじ(4g)	大さじ(12g)	40g	1kg
熱湯	100ml	300ml	1ℓ	25ℓ

カロリーオフ

緑茶味

カロリー-64%オフ！できあがり100mlあたり5.5kcal。できあがり1ℓあたり、当社お茶シリーズ(40g)と比較砂糖不使用なので血糖値が気になる方にも。

使用量の目安

イオンサポート	小さじ(4g)	大さじ(12g)	25g	625g
熱湯	160ml	440ml	1ℓ	25ℓ

## のみや水

内容量 150g すい

ほんのりレモン風味、ほんのりリンゴ風味

新提案!! ゼリーでもない、とりみでもない、いつもと違う飲みごこち

○まとまりがよく離水が少ない、均質な水分補給ゼリー飲料。

○適度な移動速度で飲み込みやすい。

○レモン風味/リンゴ風味でさっぱりした美味しさ。食事での水分補給にもおすすめ。

## ラクナー飲むゼリー3S

飲み込みやすい、水分補給ゼリー

各種 150g×30

●飲み込み力が弱い方に

●水分と電解質

●ノンカロリーだから安心

●4種類の風味があり、お好みに合わせて選べます(りんご、もも、白ぶどう、ゆず)

別刷りで「飲料の素」「ラクナーパウダー」もご案内中!

## ゼリー飲料

りんご、もも、コーヒーマカ、ぶどう

各 100g×8本

1本(100g)あたり水分約80mlを摂取できます。

## 食物繊維とオリゴ糖

あんしん設計

飲みやすいゼリー飲料です。安全性に配慮し、水分が分離しにくい設計にしました。

おなかに配慮

おなかにやさしい食物繊維と、腸内の善玉菌を活性化させるガラクトオリゴ糖を配合しました。

おいしさへのこだわり

みずみずしいフルーツと、本格的なコーヒーの味わい。飲むことが楽しくなるおいしさを追求しました。

【ゼリー飲料】食物繊維・オリゴ糖量

	りんご	もも	ぶどう	コーヒーマカ
食物繊維	4.4g	4.2g	4.3g	4.8g
ガラクトオリゴ糖	2.0g	2.0g	2.1g	2.0g

## ポカリスエット(パウダー・ゼリー)

発汗により失われた水分、電解質をスムーズに補給する健康飲料です。体液とほぼ同じイオンバランス・浸透圧で、すばやく吸収。

パウダーはお水に溶かすだけ!

さっと水に溶けて発汗時の水分とイオンをすみやかに補給!

お風呂入り、寝起き、発汗時など 日常の水分補給に◎

携帯しやすいゼリータイプ

1L用	74g×5
10L用	740g×10
ゼリー	180g×6

## 経口補水液 OS-1 (飲料・ゼリー・粉末)

電解質と糖質の配合バランスを考慮した経口補水液。軽度～中等度の脱水状態の方、高齢者の経口摂取不足による脱水状態の方の水・電解質を補給・維持するのに適しています◎咀嚼・嚥下困難な方にはゼリータイプ!

軽量でコンパクトな粉末タイプ

飲料	280ml / 500ml
ゼリー	200g
粉末	15g×10袋×20

↑1袋(15g)を500mlの水によく溶かしてお飲み下さい。

# ひんやり おやつアレンジレシピ&夏向け商品

## キュウピー たなばたムース

【材料】10人分

- ★ジャネフ ムースゼリーパウダー(プレーン) 300g
- フルーツソース 150g
- 砂糖(上白糖) 40g
- 水 300g
- 牛乳 400g
- 板ゼラチン 0.2g
- パイナップルジュース 50g
- 砂糖(上白糖) 7.5g

セタにもぴったりな夏のデザートです。

## ムースゼリーパウダー

【ムースゼリーパウダープレーン栄養成分(目安使用料 15g 当たり)】

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

【作り方】

ムース

①ボールなどの容器にムースゼリーパウダーと、砂糖を入れ、沸騰したお湯と温めた牛乳を同時に加え、泡立て器などで完全に溶かし、冷蔵庫で冷やしておく。

パイゼリー

①ジュースの半量を火にかけ、砂糖を溶かす。

②予め、水に入れておいた板ゼラチンを①にいれ、残り半量のジュースを加える。

③冷蔵庫で冷やし、固まったら星形の型で取り出す。

仕上げ

ムースをお皿に盛り、フルーツソースと、星形にくり抜いたパイゼリーをトッピングする。

## 甘夏みかん

マルハチ村松

主原料 国産、ローリングストック製造

甘夏みかんのシロップ漬け

ライトシロップ使用でさっぱりとした味

・製造日より36ヶ月(開缶前)

・1号缶(固形量 1,550g)

・2号缶(固形量 470g)

## 甘夏みかんゼリー

※ 60ml ゼリーカップ 16個分

材料名	数量(g)
ゼラチン	10
お湯(80℃以上)	100
砂糖	50
水	200
缶詰シロップ	200
甘夏みかん	250

【作り方】

①ゼラチンをお湯でしっかり溶かし、砂糖、水、缶詰シロップを加え混ぜる。

②ゼリーカップなどに甘夏みかんを入れ、①を均等に流し入れる。

③プラストチャーで急速冷却または冷蔵庫で冷やす。

※ 最後にお好みのフルーツを盛り付けてOK!

## ホリカフース 国産 素材食フルーツ

① 開けてすぐ使える「フルーツシリーズ」を使用することで、調理や後片付けの時間短縮に繋がります。

例えば、フルーツをミキサーにかけるときは、こんな工程が必要ですが...

皮をむいて... → コンボートにして... → ミキサーにかけて... → 後片付け(洗浄)が必要

この工程が省けます!

② 変色を抑える為にビタミンCを添加しており、開封後も変色しにくく最後までご使用いただけます。

## りんごコンポート

●ピーチクラッシュ 1kg

●りんごごろごし 1kg

1kg規格でりんご or もも約 8~9 個使用

賞味期限 1年6か月

●りんごのコンポート 425g(缶)

●りんご角切り 1kg

角切りは5~7mmにカット

賞味期限

コンポート 2年

角切り 1年10か月

## エブリッチゼリー

220g 甘いタイプ(12種類)

360kcal たんぱく質 12.1g BCAA 2250mg MCTオイル配合

エブリッチゼリーをアイスにアレンジ!

①未開封のエブリッチゼリーをポリ袋に入れ、湯煎(60℃程度)で約15分温め溶す。

②上部の方耳を斜めに切り開きます。 ※やけどに注意してください。

③お好みの容器に移し入れ、冷凍庫で凍らせてください。

エブリッチゼリー 60gの場合

## アイスtoムース

やさしく・おいしく

粉末タイプの簡単に作れる手作りおやつシリーズ

1袋の粉末に牛乳300ccを混ぜ、冷蔵庫で冷やし固めるだけ!溶けてもムースタイプになる溶けにくいアイスです。

## アイスtoムース 150g

1パックからご注文できるようになりました! / <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。

【アレンジレシピ】コーヒーアイス コーヒーの風味香るアイスをぜひお試しください!

- 1.ボールに、「アイス to ムース」1袋とインスタントコーヒー2g(小さじ2杯程度)を入れ、牛乳を加えて泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。
- 2.冷凍庫で3時間以上冷やし、固めれば完成です。

## カルシウム入りかんたんプリン

325g たまご不使用

冷たい牛乳と混ぜて冷蔵庫で冷やすだけ!不足しがちなカルシウムをプラス!

- 1.とっても簡単 加熱不要なので、調理時間の短縮にもなります
- 2.カルシウムと牛乳の成分をそのまま摂取 牛乳の栄養成分をそのまま摂取でき、さらにカルシウムプラス
- 3.必要分だけ作れる 1食分から作れるので無駄がありません

## おやつ作りに牛乳を使用している病院・施設様必見!

※83食分(カップ60ml)

加熱不要 冷蔵庫へ

内容量 325g 牛乳 5L