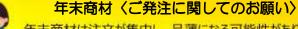
^0^0^0^0^0^0^0^0^0^0



年末商材は注文が集中し、品薄になる可能性があります。 はやめの発注【2020年11月30日迄】をお願いいたします。 期日を過ぎてのご注文の場合、品切れ・納期遅延となる場合が ありますので、予めご了承願います。

お正月のお食事に

まめ

海老

きんとん

1品

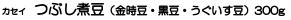
お餅

ふくなお やわらかかまぼこ 【冷凍】160g かまぼこの常識を超えたやわらかさ!

今までにないやわらかさとノド越しです。 冷凍のままカットしてご使用ください。 (柄:寿または梅)



おせちにおススメ やわらか食感の昆布巻商品 北海道産の早採れの若い昆布を使用。 うす味で食べやすく、飽きのこない味わいに仕上げました。



ペースト状の煮豆です。 ミネラル強化。彩りあざやかな一品です。 ゲル化剤等で固めて羊羹風もオススメです。

ふくなお ふわふわたまご巻 【冷凍】140g

きめの細かいふわふわ食感のたまご巻。 甘さ控えめでやわらかな食感に仕上げました。 冷蔵解凍可能となり、より風味豊かに、さらにやわらかくなりました。

ホリカフーズ おいしくミキサー だし巻卵 50g

手間のかかるミキサー食を食材の風味を大切にしたレトルト。 新鮮な卵とだし汁を使って風味豊かに仕上げました。※かまなくていよい

ふくおな えびの艶煮ちゃん 【冷凍】15個

有頭えびの艶煮の形をリアルに再現。

お正月やおもてなし料理を豪華に彩る一品です。

ホリカフーズ おいしくミキサー 芋きんとん 50g **スポー** 手間のかかるミキサー食を食材の風味を大切にしたレトルト。 さつまいもの甘さを存分に引き出した一品です。※かまなくてよい

旭松食品 いこみこうや 【冷凍】 各 1kg (6 個) (玉子・海老・鶏・野菜)

こうや豆腐に魚のすり身・野菜などをつめた味付きのいこみ こうや。解凍後、好きな大きさにカットして盛付けるだけ。

旭松食品 ソフトこうや寿 【冷凍】500g×2 (24個入)

「寿の焼印」で祝い事に最適。食物繊維入りのだしで ふっくらやわらかに炊き上げたこうや豆腐です。 調理済みのため自然解凍または加熱調理後に盛り付けるだけ。

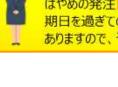
キッセイ薬品工業 やわらか福もち 125g×8本 紅白やわらか福もち 125g×各4本

かみ切りやすく食べやすいおもちです。 デザートや吸い物の具など様々なお料理に。

調理例(紅白やわらか福もちの雑煮風)



お好みのサイズに カットしてご使用ください。



ヤマサちくわ ふわとろ蒲鉾 【冷凍】各100g

かまぼこの常識を超えた"やわらかさ"と"のどごし"。 紅・白の2種類でおせちを華やかに彩ります。

ふくなお やわらか昆布巻 【冷凍】 95g×2

甘く煮た昆布と鮭をペーストにし、巻き上げました。 おせち料理に…通常献立の小鉢の1品としておススメです。

フジッコ ソフトデリ 各500g (やさい豆・きんとき豆・うぐいす豆・白いんげん豆) 見た目はそのまま!歯ぐきでつぶせるやわらかさです。

おせちや祝い膳の空間に… 旭松食品 やわらか玉子焼き 1/20カット 【冷凍】500g

ふっくらやわらかく仕上げた玉子焼き 20 切れにカット済みなので、ラクラク盛り付け! カルシウムを強化しています。 (1 切当り約 150mg)

すぐる食品 玉子とうふ・茶椀蒸しの素【冷凍】500g

だし汁の入った濃縮タイプの卵液です。 水を加えて蒸し調理をするだけの簡単調理! 希釈する水の量を変えて「玉子とうふ」「茶椀蒸し」が作れます

ふくおな やわらか小エビちゃん 【冷凍】 500g

エビの風味と味はそのままに、ふんわりやわらかく 仕上げました。加熱しても固くならずムキエビと 同じようにご使用いただけます。

キューピー やさい/献立さつま芋と豆のきんとん 80g なめらかなさつま芋と豆のきんとんです。練りごまの風味を きかせ、甘めに仕上げました。※舌でつぶせる

ふくなお 信田巻 【冷蔵】 30g×20

ごぼう・しいたけ・にんじん等をベースの身に混ぜ込み 油揚げで巻きました。

フジッコ やわらかきんぴらごぼう 400g 容易に噛める柔らかさのお惣菜商品。

常温保存可能で解凍の手間なく、すぐに盛り付け出来ます。 常食としても食べられます。食塩相当量は1%以下です。

ヤヨイサンフーズ SFお餅風ムース【冷凍】30g×6 お餅の風味を再現した加熱調理対応のムースです。 お雑煮やお汁粉などの温かいメニューに ご利用いただけます。



カネテツデリカ やわらか海老つみれ

学会分類 4 500g (1 粒約 8a)

海老をすり潰し、 【冷凍】 海老本来の味を楽しめます。 ^{カネテツデリカ} 白子入り**かにつみれ**

学会分類 **3** 500g (1 粒約 8g) かにを使用した 【冷凍】 ふんわりつみれ。 舌でつぶせる食感です。



林無產業株式会社

ニューソーセージ 各 200 g (サーモン・白身魚・チキン・ポーク) 歯ぐきでつぶせるやわらか食感。

カルシウムが豊富なソーセージ。 焼き、蒸し、揚げ、そのままでも様々な 料理の素材としてご使用できます。



林兼產業株式会社

ちつちゃな肉団子 & 1kg 【冷凍】

(エビ入り・チキン) ふんわり軟らかい、小さな肉団子。 焼く、煮る、茹でるなど様々な 料理に使用できます。

ふんわりコロコロ やわらか食感

チキン: そぼろあんかけ

エビの代用、汁物の具、 茶碗蒸しの具など 使い方いろいろ!

油で揚げていないお魚とうふ 22g×20 上質のすり身を使用し、旨みを閉じ込めました。

油抜きの必要なく、様々な料理にご使用いただけます。



林兼産業株式会社

お正月こそ!

全7種

お肉:とり・ぶた・牛

お魚:白身魚・さけ さんま・さば

歯ぐきで噛める柔らかさで、形もメニューもアレンジ多彩!



簡単・本物らしい見た目のソフト食

<各 500 q>

冷凍品

ソフミートとり 1袋(500g) だし汁

250g

130g

①凍ったままのソフミートを蒸し、角切りにする。(目安:1個8g×60個)

②里芋とたけのこは薄切り、にんじんは短冊切り、ごぼうは斜めに薄く切る。



スチコンで 95℃

25 分間を目安

(A) 薄口しょうゆ 90g

砂糖

みりん

酒

肉 2 種 ぶたにく・とりにく 魚介 7種 さけ・たら・あかうお・あじ・ほたて・かれい・さば

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。 やわらかあいディッシュでお正月 調理例:「さけとほたての幽庵焼き風」



さけ 42g×5P ほたて 18g×2×5 P

見た目は \切り身そのもの/



なめらかなのどごしに仕上げたテリーヌ風の食感です ※加熱不要。そのままお召し上がりいただけます。





绿切

~魚・園~

煮汁やたれをかけて

切り身ソフミート <各 240 g > 冷凍品 舌でつぶせる柔らかさで、

本物のような見た目のお魚! 全5種

白身魚・青魚・さけ入り うなぎ蒲焼風・赤魚風

材料/10 人分

ごぼう

ごぼうは圧力鍋で煮てやわらかくする。

たけのこ (穂先) 250g

③油を熱し、②を炒めてだし汁を加え、やわらかくなるまで煮る。 ④③に煮汁(A)と①を加え、落とし蓋をして煮汁が少し残るくらいまで煮

> スチコンで 95℃ 20 分間を目安

> > 上用饅頭



調理例:かぶら蒸し

林無產業株式会社

四季の和菓子 各 標準約 30g×10 個

新年のおやつに、和菓子はいかがですか 冷凍品

※こちらの商品は受注生産商品になります。 ご注文の締切日にご注意下さい。

■カセイ食品 やわらか団子 各30g×10

(黒ごま・さくら・よもぎ 全3種)

舌でつぶせる

もち特有の粘り気を 低減させたやわらかい お団子です。



绿切

紅福寿

白餡を鮮やかな練切で包み

くるっと巻いた黄色の練切に 黄色の餡と羊羹の花を飾りました。 餡で水仙の花を描きました。

雪花うさぎ 梅形の羊羹を飾り、雪の中をぴょん ぴょんはねるうさぎに見立てた

こし餡の上用饅頭です。 ■ヤヨイサンフーズ しっとりやわらかまんじゅう(白/紅)各30g×10

しっとりやわらかな食感が特徴のこしあん饅頭。 白と紅を組み合わせると 生地にはちみつと水あめを加えました。

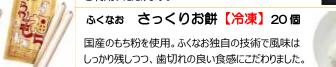
紅白まんじゅう又は紅白大福にできます!

■ ヤヨイサンフーズ しっとりやわらか大福(白/紅)各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。 皮のべたつきが抑えられているため、しっとりと食べやすい食感です。 ※咀嚼・嚥下困難者用ではありません。







お正月におすすめの食材 ~野菜~

ふくなお 花形キャロりん 【冷凍】 ムース状にした人参をねじり梅型にしました。 80%人参を配合。煮物・汁物に添えるだけで 華やかさアップ!



こんにゃくの味と形もそのままに食べやすさを追求! 「やわらかい」けど調理もしやすい!

ふくなお やわらかこんにゃくん 【冷蔵】

通常のこんにゃく同様の調理可能でビックリ食感

ふくなお やわらかごぼうやん 【冷凍】 ごぼうをピューレ状にし、やわらかくごぼうの形に スティックタイプなのでお好みの長さにカットして

ご使用いただけます。約70%ごぼうを配合。

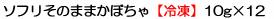


250g

まるで本物!野菜の形になったゼリータイプのやわらか食です。 ➡□ ← し 必要な分だけ取り出し、煮る・蒸す・電子レンジ・自然解凍調理が可能

ソフリそのままごぼう【冷凍】10g×12

乱切りごぼうをイメージしたゼリー。 ゴボウを細かくすりつぶし、繊維感のある舌ざわりに仕上げています。



甘みのあるかぼちゃを使用。 かぼちゃの持つしっとりとした舌ざわりを再現しています。

ソフリそのままさといも【冷凍】12g×12

独自の技術で里芋の粘りをおさえ、 なめらかに仕上げています。

ソフリそのままにんじん【冷凍】10g×12 乱切りの人参をイメージした形状です。

煮物のほか、サラダや付け合せ野菜にもお使いいただけます。

ソフリそのままじゃがいも【冷凍】10g×12

乱切りジャガイモをイメージしたゼリーです。 カレー、肉じゃがなどの具材や、ほんのり下味をつけて いますので、そのまま小付けにもお使いいただけます。



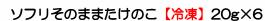
ソフリそのままだいこん 【冷凍】35g×6 面取りをした輪切りの大根をイメージしたゼリー。

薄く下味をつけていますので、様々なメニューに 幅広くお使いいただけます。



ブロッコリーを細かくすりつぶし、素材の舌ざわり風味を出しました。

ソフリそのままれんこん【冷凍】20g×6 れんこんの穴まで再現し、見た目にこだわりました。 独自の製法で素材を細かくすりつぶしていますので 繊維を気にせずお召し上がりいただきます。



本物そっくり!たけのこの穂先をイメージした 形状です。たけのこの風味、舌ざわりを残しつつ えぐみを抑え食べやすくしています。



ほんのりとコンソメで下味をつけたキャベツのゼリーです。 カットの方法を変えることで、様々なメニューに活用 いただけます。



MARUHA NICHIRO

場物もおすすめ!

行事食にも

やさしい素材 温野菜シリーズ(全13種類)

自然解凍・冷蔵庫解凍でも召し上がれます。

・加熱可能なので煮物など温惣菜メニューや

・半解凍後お好みの大きさにカットし、







●全13種類 ・しいたけ ・ひじき ・こんにゃく ・ごぼう ・こまつな

・さといも ・れんこん ・いんげん ・にんじん

・かぼちゃ ・キャベツ ・じゃがいも ・さつまいも

エネルギー、亜鉛、カルシウム、食物繊維を 添加しています。

主菜の付け合せに適しています。



かぼちゃの煮物 作り方の動画は ←コチラ!

w



端材は、スープや牛乳に

解凍して調味液を



∖掛けるだけ!煮物/ \天ぷら盛り合わせ。

たたきごぼう



【使用食材】(1人分) やさしい素材 温野菜ごぼう…250 練りごま…6g みりん…3g 酢…4g 砂糖…0.6a 塩…適量

作り方

①温野菜ごぼうを半解凍で棒状に切る。 ②A を合わせる。

③お皿に●を盛り付け②をかける。





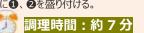


作り方

【使用食材】(1人分) やさしい素材 温野菜さつまいも…25g オリゴ糖…3.5g みりん…1.5g



①温野菜さつまいもは半解凍して丸く型抜きする。 ②残りの温野菜さつまいもは自然解凍し、 A を合わせて良く混ぜる。 ③お皿に①、②を盛り付ける。

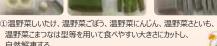


煮しめ



【使用食材】(1人分) やさしい素材 温野菜しいたけ…25g 温野菜ごぼう…12g 温野菜にんじん…12g 温野菜さといも…12g 温野菜こまつな…6g だし汁…37.5a

★残った端材は汁椀の具材 みりん…1.5g 作り方 に活用できます。 — しょうゆ…1.3g 酒…1.3g 砂糖…0.8g



自然解凍する。 ②鍋にΑを入れて温める。 ③●をお皿に盛り付け、②をかける。 調理時間:約 10 分

マルハチ村松

ハンディブロス かつお ハンディブロス あわせ

各 1,000ml

- ・お湯または水で薄めるだけで、だし本来の味・うま味を再現
- ・150ml だし汁食塩相当量は 0.06g! 減塩対策に最適
- ・だしをとる手間がかからず、人手不足にも対応
- ・強い風味のためクックチルの風味ロス対策に最適 ・とろみだし、だしゼリーなど介護食にもおすすめ

本品に含まれるアレルゲン

(特定原材料等 28 品目及び魚介類)





だしとして

15~25 倍を目安に お湯または水で 薄めてください。



第6回 介護食品・スマイルケア食コンクール

農林水産省食料産業局長賞 受賞!!

風味付けとして

原液をそのまま ご使用ください。

~だしの効いたご当地汁物シリーズ~

関東風お雑煮 ~かつおだしと鶏だしで味わい豊か~



[POINT] ハンディブロス かつおと 鶏肉のうま味が合わさった 豊かな味わいを楽しめる 関東風お雑煮です。

3

16010cate

60kcal

明太風味

たまご風味

【作り方】

■ ジャ2フ ワンステップミール

塩分にも配慮しています。

200kcal

①鶏肉は食べやすい大きさに切る。大根はいちょう切り、人参は花形に抜く。 小松菜は下茹でし3cm幅に切る。かまぼこは飾り切りにする。角餅はきつね色に焼く。 ②鍋にハンディブロスかつお、水を入れ熱し、鶏肉、大根、人参を加えて火が通ったら、

醤油、塩で味を調える。 ③器に角餅、②を盛り付け、小松菜、かまぼこを添える。

ごはんにあうソース うに風味 10g×40袋

●ごはんにかけるだけで簡単にエネルギーを補給できます。

●1 袋(10g) 当たり60kcal、食塩相当量は0.3gと

●給食ではご提供しにくいうにの風味を手軽に味わえます。

「ごはんにあうソース」は食事の楽しさを提案します。

60kcal

お雑煮レシピ

報

関西風お雑煮

~あわせだしと白みその深い甘味~



[POINT] **ベルンディブロス あわせと** 白みそを煮溶かした 深い甘味の関西風お雑煮です。

【作り方】

①大根、人参はいちょう切り、三つ葉は下茹でし、結ぶ。丸餅は水(分量外)と ともに鍋に入れ火にかけ、沸騰したら中火で加熱する。

- ②鍋にハンディブロス あわせ、水を入れ熱し、里芋、大根、人参を加えて火が通ったら、 白みそを溶き入れる。
- ③器に丸餅、②を盛り付け、三つ葉、ゆずの皮、花かつおを添える。

うに風味を使用した お正月向け アレンジレシビ

鯛のうにチーズ焼き

・ジャネフ ワンステップミール ごはんにあうソース うに風味 10g ・鯛(生) 80g ・酒 5g ・ピザ用チーズ 10g

1.鯛に酒をふりかけ、ごはんにあうソースうに風味を塗った上に チーズをかける。

2.①をスチコンで焼く (180℃15分)

とろろのうに風味グラタン ・とろろ 90g ・小ネギ 1a ·卵 15g 作り方

・ワンステップミール ごはんにあうソース うに風味 10g ・シーフードミックス冷凍 75g



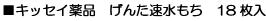
1.ボウルにねぎ以外の材料を混ぜ合わせる。

2.①をスチコン (焼きモード 180℃10 分~12 分) に入れて焼く 3.②に小ねぎを散らす。

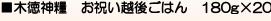
たんぱく制限食の年越し・祝膳に…

焼いてふっくら、煮てもっちり。

オーブントースター・電子レンジ・お鍋で加熱してお召し上がりください。 お正月や慶事におすすめの商品です。



でんぷんで作られた即席のおもちです。 水でもどすだけで、おいしいおもちに早変わり!





■キッセイ薬品 げんたそば 100g×3

たんぱく質・リン・カリウムを低減。手軽にこしのある信州そばを楽しめます。

■三香園 信州そば 80g×4 食塩無添加。たんぱく質・リン・カリウムを低減。 風味が良くコシのあるそばです。



■キッセイ薬品 げんたつゆ

本格天然だしが生きた成分調整つゆの素。

げんたつゆは、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。



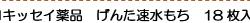
■日清オイリオ からだ想いだしわりつゆの素 500ml

かつおと昆布のあわせだし。一般品に比べ食塩 50% カリウム 75% リン 70%カット。

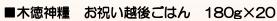
めんつゆ、かけつゆ、煮物などに使える6倍濃縮タイプ。







1 枚当りたんぱく質 0.01g



1 パックでたんぱく質 0.7g。 小豆の入った赤飯風低たんぱくごはんです。御祝いの席に・



















