

おすすめ情報

ユース情報のバックナンバーは
ホームページをチェック！

株式会社ユース ユース情報

名糖産業

11種類のビタミン

マルチビタミン入り
レモネード

はちみつ仕立て

はちみつを加えまろやかな風味に仕立てた
レモネード。不足しがちな11種類のビタ
ミンを配合しました。

400g
20分

アイスでも
ホットでも

1杯(4g)当り
ナイアシン 2.8mg
パントテン酸 1.2mg
ビタミンA 169μg
ビタミンB1 0.22mg
ビタミンB2 0.46mg
ビタミンB6 0.21mg
ビタミンB12 0.7μg
ビタミンC 200mg
ビタミンD 1.0μg
ビタミンE 1.2mg
葉酸 60μg
※200ml 1杯

マニハ食品 国産刻みなめ茸 500g



細かく刻む
工程不要!

袋入りなので
ごみ処理もラクラク

時短調理に
おすすめ

長野県産の「えのき茸」を塩分控えめに炊きあげました。
約5mmに細かくカットした「刻みタイプ」です。

100gあたり：食塩相当量 2.4g

刻んでいない、通常のなめ茸もあります！ 500g

トノハタ 種抜き梅干し かつお梅干 500g
種抜き梅干し こんぶ梅干 500g

梅干の種とヘタを一粒一粒丁寧に取り除いた梅干しです。



かつお梅干

かつお風味たっぷり
塩分8%



こんぶ梅干

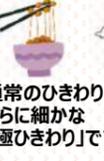
こんぶの香り豊か
塩分5%

旭松食品 味付Ca&ビタミンC強化納豆
カップ入 30g×50 / 絞り袋 500g

冷凍品

糸切れがいい!

梅不足しがちなカルシウムとビタミンCを強化。
味付きなので、タレを入れる手間いらず!



通常のひきわりより
さらに細かな
「極ひきわり」です。

キッセイ薬品工業

丸型ニューマクトンビスキー

軽い口当たりのクッキー。1パック2枚入り。

販売再開

2021年5月13日(木) 受注開始
納品は5月19日(水)以降

- 1箱(12パック入り)
- 1パック(標準重量 18.6g)当たり
エネルギー 100kcal

「マクトンビスキー」は日油(株)の登録商標です。
商標登録番号(第2453059号)



低栄養の対策に

令和3年度介護報酬改訂より
施設系サービスの栄養ケア・マネジメントの充実

栄養ケア・マネジメント未実施 14単位/日減算※
栄養ケア・マネジメント強化加算 11単位/日

ニュートリー

ファイブレスCP10(シーベータン) 125mL/本
CP10ゼリー 80g/個

12種類のビタミン & ミネラル 配合!

+ コラーゲンペプチド + コエンザイムQ10

12種類のビタミン・ミネラルと
コラーゲンペプチド 10,000mg 配合!

ルビーオレンジ

NUTRI CONC 2.5 栄養価アップ

ニュートリーコンク2.5 濃厚キャラメル風味

●1mLあたり2.5kcalの
少量×高栄養

●たんぱく質や、ビタミン・
ミネラルも補給!

※3年間の経過措置期間中有

ドリンクに、アイスに、お料理に。
アレンジしてもご利用いただけます。

■糖下調整食の栄養価をアップしたい

■食事量を変えずに栄養価をアップしたい

■一度に食べられる量が少ない

バランス

パワミナ200Jelly 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。
●リキャップできるので、数回分けてお召上がりいただけます。

おいしい
プロテインゼリー 74g

■1個で100kcal
たんぱく質7.2g
■ビタミン11種類
■鉄・亜鉛・カルシウム

■コラーゲンペプチド使用。
果汁配合でさっぱりとした
クリアなゼリー。

さっぱり
テイスト

豊富な味のバリエーション 全8種類
赤ぶどう・メロン・マンゴー・ゆず・いちご
ミックスフルーツ・バナナ&ピーチ・パイン&オレンジ

カネテツデリカ ふわふわすり身 300g 冷凍品

豆乳を配合したなめらかな食感の
白身魚のすり身です。

解凍後、スプーンで弾力が出るまで練ります。
お好きな形に形成後、加熱調理してください。



梅屋 紀州産梅ひしお 350g

完熟紀州南高梅を100%使用
赤しその色と香りを添えた調味梅肉

●作り方(2人分)

【材料】
ふわふわすり身 100g 水 500ml
梅肉 小さじ2 だし汁 80ml
大葉 1枚 水溶き片栗粉 適量

【作り方】
①解凍したふわふわすり身をスプーンで弾力が出るまで練ります。
②①を模型に成型してお湯を沸かした鍋で茹でます。
③別の鍋に、水とだし汁を入れて加熱します。
水溶き片栗粉でとろみをつけてあんを作ります。
④皿に②を盛り付け、③のあんをかけます。
⑤④に刻んだ大葉をのせます。

病院・施設給食向け(常食) 完全調理済み冷凍食品

〈ジャピタルクックシリーズ〉 【予告】近日、新製品が発売になります! 次号のユース情報をお楽しみに!

太極 やわらか小松菜のおひたし 500g 冷凍品

学会分類 2013 4 容易にかめる

かつおダシを効かせた醤油ベースの
やわらかいおひたし。
「人手不足解消」解凍するだけで提供可能です!

マニハ食品 ふきと人参のとろ〜りあんかけ 500g 常温品

塩味は抑えてかつおだしをたっぷり利かし
甘めのあんかけに仕上げました。

「常温保存」開封してすぐに盛り付け作業へ
賞味：製造より120日

味の素冷凍 やわらか大豆ボール(和風野菜あんかけ) 500g 冷凍品

UDF 区分『容易にかめる』相当のやわらかさ!
→やわらか常食〜常食の方まで同じ料理を提供が可能!

イナバテリカフーズ やわらか鶏みそ煮 500g 常温品

鶏のささみ肉と厚揚げ豆腐を使用。
たんぱく質が摂取できます

「常温保存」開封してすぐに盛り付け作業へ
賞味：製造より2年

〈久屋メディカルフーズ 株式会社〉 冷凍品

病院様監修のもと「栄養価基準」「食品構成基準」「商品ニーズ」を満たす、病院・施設給食向け完全調理済み冷凍食品の開発と供給

現在約100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。

(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)

※各施設の基準による。また一部商品を除く。

青梗菜としいたけの塩煮 1kg 「卵を使った献立バリエーションが欲しい!」

鶏肉のトマト煮 1kg 「煮物のバリエーションが欲しい!」

カレービーフン 1kg 「カレー風味の献立が欲しい!」

いんげんのピーナッツ和え 1kg 「和え物のバリエーションが欲しい!」

流水または冷蔵庫解凍 加熱調理(湯煎・約10分) 加熱調理(湯煎・約10分) 流水または冷蔵庫解凍

終売・リニューアル案内

①キッセイ薬品工業
・ウエットケア 50ml
・ウエットケアレモン 50ml
在庫無くなり次第終売

②林兼産業
・高ビタミン・高ミネラルゼリー 12g×20
キャロット&アップル味 6月頃終売
→ピーチ味 新発売 6月中旬頃

③旭松食品(カットグルメシリーズ)
・うの花 やわらか常食 1kg 5月上旬終売
→なめらかうの花 1kg(やわらか常食) 新発売
・牛肉の柳川風(きざみ・ミキサー) 1kg・カップ 6月下旬終売
・鮭の玉子とじ(とろみ) カップ 6月下旬終売
・鶏肉の甘煮(とろみ) カップ 6月下旬終売
・五目豆(とろみ) カップ 6月下旬終売
・こちや豆腐と海老の玉子とじ(とろみ) カップ 6月下旬終売
・きんぴらごぼう(とろみ) カップ 6月下旬終売

〈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：_____



とろみについての疑問や
施設での問題点など、
スタッフと知識を共有したいときは…

とろみ勉強会の実施をサポートします！

＜実施メーカー＞
・フードケア
(ネオハイトロミールシリーズ)
・ヘルシーフード
(トロミスマイルシリーズ)

飲み物・汁物にとろみをつけたい時に！

お申し込み方法や詳細は、担当営業にお問い合わせください。

フードケア **ネオハイトロミールシリーズ**

ネオハイトロミールIII



使用量目安
(とんかつソース状) **1.2%**
液体の **0.5~2.5%**の使用量

□少量でとろみがつく
(パワータイプ)

少量で
しっかり
とろみをつけたい

ネオハイトロミールR&E

使用量目安
(とんかつソース状) **1.5%**
液体の **0.7~3%**の使用量

□パワー、スピード、
付着性、味の変化
など高バランス型

味の变化を
抑えたい

ネオハイトロミールスリム



使用量目安
(とんかつソース状) **2.0%**
液体の **1~3%**の使用量

□飲料に素早く沈み、分散・溶解して
ダマになりにくい。
□とろみのつくスピードが早い。
□時間がたってもとろみが安定。

素早く適切な
粘度でとろみを
つけたい

ネオハイトロミールNEXT

使用量目安
(とんかつソース状) **2.0%**
液体の **1~3%**の使用量

□溶けが良くダマになりにくい。
□コストパフォーマンスに優れています。

コストを
抑えたい

キッセイ薬品工業 **とろみ調整食品**



スル~マイルド

飲み物や液状食品の種類や温度の影響を
受けにくいため、簡単にとろみをつけられます。

学会分類2013※(とろみ)に準じたスル~マイルドの使用量の目安

	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
粘度 (mPa·s)	50~150	150~300	300~500
水・お茶・牛乳・ オレンジジュース・ スポーツ飲料・ みそ汁	1.0%	1.5%	2.5%

※日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013

◎手早くしっかりとろみをつけたい

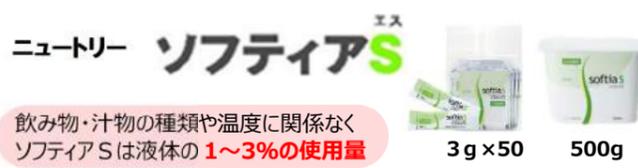


使いやすさを一番考えた
トロミスマイルシリーズ。
**強カタイプの
「トロミパワースマイル」**は
手早くしっかりとろみを
つけたい方におすすめです。

すりきり ●小さじ(5ml)=約1.3g ●中さじ(10ml)=約2.6g ●大さじ(15ml)=約3.8g

とろみの強さ*	飲み物の量 (100ml)	水(20℃)	お茶(50℃)	みそ汁(50℃)	牛乳(10℃)
薄いとろみ (50~150mPa-s)		0.5g	0.5g	0.7g	0.7g
中間のとろみ (150~300mPa-s)		1.2g	1.2g	1.2g	1.2g
濃いとろみ (300~500mPa-s)		2.0g	2.0g	1.7g	1.7g

◎味をかえない ◎ダマにならない ◎食材を選ばない



飲み物・汁物の種類や温度に関係なく
ソフトシアSは液体の **1~3%**の使用量

とろみの強さ	飲み物・汁物	ソフトシアS
薄いとろみ	300mL	1包(3g)
中間のとろみ	150mL	1包(3g)
濃いとろみ	100mL	1包(3g)

酵素入りゲル化剤

おかゆゼリーに おかゆやでんぷんを含む食品をゼリーに調理する時は、
ベタツキ感を改善できる「**酵素入り**」のゲル化剤がおすすめです！

①**フードケア スベラカーゼ・スベラカーゼLite**

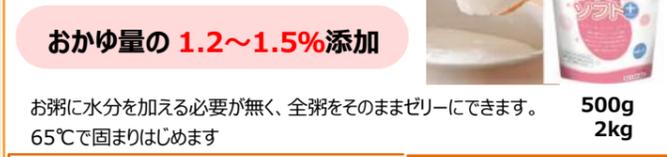


おかゆ 100g (加水なし) の場合
全体量に対して **1.0~2.0%**添加

スベラカーゼと
スベラカーゼ Liteの違いは？

スベラカーゼ Lite は、
コストパフォーマンスに優れています！
(使用方法、出来上りの物性は、従来のスベラカーゼとほぼ同等です)
その他、物性が安定するまでの時間は長くなる傾向があるため
・調理時間を少しでも短縮したい…スベラカーゼ
・ゼリーを型抜きや形成する場合…スベラカーゼ Lite をおすすめ

②**ヘルシーフード ホット&ソフトプラス**



おかゆ量の **1.2~1.5%**添加

お粥に水分を加える必要が無く、全粥をそのままゼリーにできます。
65℃で固まりはじめます

③**ニュートリー ソフトシアU**



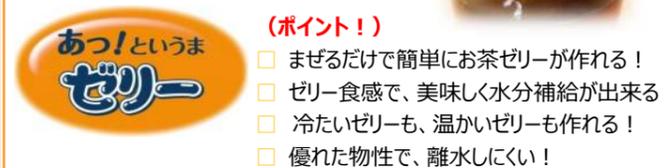
お粥のベタつきや離水でお困りの方へ
酵素入りゲル化剤
ソフトシアUを使えば
softiaU
あっという間に、
3g x 30包/袋 500g
全粥も、ミキサーにかけたお粥も
簡単にゼリーになります！
米粒がコーティングされ、
全粥ゼリーに！
なめらかなミキサー粥ゼリーが
出来上がり！

おかゆ量の **0.3~0.75%**添加 70℃で固形化、冷却不要！
ソフトシアUは冷凍保存も可能です！

おかゆ以外の食材でもゼリーにできます。 また、温かいゼリー食が提供できます。 **おかずにも使えます！**
酵素入りのゲル化剤は、ミキサー粥やでんぷん食品に限らず
おかずなどあらゆる料理に使用できます！
そのため、用途別にゼリー剤をご用意いただく必要がありません。

水分補給ゼリーに

注目の！ 日清オイログループ(株)
加熱・冷却不要のゲル化剤



**あつ!というま
ゼリー** (ポイント!)
□まぜるだけで簡単に花茶ゼリーが作れる！
□ゼリー食感で、美味しく水分補給ができる！
□冷たいゼリーも、温かいゼリーも作れる！
□優れた物性で、離水しにくい！



【ご注意ください】
当商品は**【水・お茶】専用**のゲル化剤です。
非加熱なので
緊急時(災害時)にも活用できます！

ゼリー食・水分補給ゼリーに

簡単にゼリー食を作るなら！
ソフトシアシリーズ



softiaG
ソフトシアG
飲み物・食べ物を
ゼリー状に固めたい時に
●飲み物や食材に混ぜて
加熱、冷却することで
ゼリー状にできます。

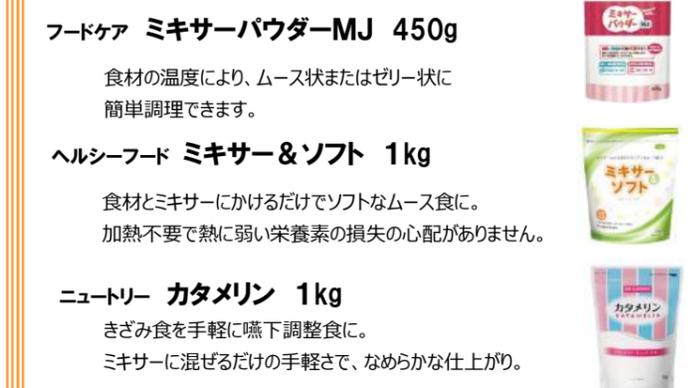
ゼリー食・水分補給ゼリーに



キッセイ薬品工業 介護食調整用食品
スルーパートナー 600g 袋、2kg 袋

●いろいろな食品を固めることができます。
●介護食が簡単にできます。
スルーパートナーを使用した料理の盛付けをサポートする型
「盛り付けサポート 型どーる」を用意。
見た目も美味しい！お手軽！
※盛り付けサポート 型どーるには、魚の切身型、
ハンバーグ型、魚の煮付型、鶏肉型があります。

加熱・冷却の工程が不要のゲル化剤



フードケア **ミキサーパウダーMJ 450g**
食材の温度により、ムース状またはゼリー状に
簡単調理できます。
ヘルシーフード **ミキサー&ソフト 1kg**
食材とミキサーにかけるだけでソフトなムース食に。
加熱不要で熱に弱い栄養素の損失の心配がありません。
ニュートリー **カタメリン 1kg**
きざみ食を手軽に嚥下調整食に。
ミキサーに混ぜるだけの手軽さで、なめらかな仕上がりに。