

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

日清オイリオグループ
ミニタス ミニゼリーで足りない・
足したい栄養素をプラス

舌でつぶせる
学会分類 1j
2021
1箱9個入り

25g りんご味
26g オレンジ味
27g もも味

エネルギー 100kcal
たんぱく質 5g
食物繊維 7g

MCT入り コラーゲンペプチド配合 グァーガム分解物配合

ACA Next
お惣菜ムースミニ 各 35g×10

3つのお惣菜ムースが新発売！
1食分ずつ個包装で使いやすい！

冷凍品

枝豆と豆腐の煮物
枝豆と豆腐の味が
はっきりと感じられる
彩りの良い一品です。

大豆と野菜のトマト煮
大豆、人参、たまねぎを
トマトベースの煮込み風
に仕上げました。

カリフラワーマヨ和え
マヨネーズの酸味を
しっかりと感じられ
さっぱりとした味付け。

大和製菓
エバースマイル

備蓄・ローリングストックにおすすめ商品
常温カップ仕様で調理も・備蓄もラクラク

常温保存のやわらかムース食 (舌でつぶせる)
6品新発売！和食 (3品)・洋食 (2品)・中華 (1品)

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
つぶすことでよりやわらかくすることができます。

豚肉の旨塩レモンだれ ★ビーフステーキ
豚と野菜のソース炒め 照り焼きチキン
鶏肉の柚子胡椒だれ ★白身魚の黒酢あんかけ
★はたんぱく質 10g 入り

(取り寄せ) 製造後12ヶ月常温保存

とろみ飲料リニューアル

緑茶・ほうじ茶
スポーツドリンク
475g → 275gに
変わります！

フードケア **ライズアップミール栄養調整ゼリー**

535g (全3種類) パンナコッタ・カフェオレ風味・黒糖風味
135g (全5種類) ミルク風味・みかん風味・バナナ風味・コーヒーマイル風味・いちご風味

(535g) 200kcal/100g
少量高栄養のゼリー
(135g) 300kcal/135g

このような方に
おすすめ

●食事の量が少ない方へ
●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をしたいとき

こちらの商品は、11月末に終売を予定している
キュービー「ワンステップミールゼリー」の後継品になります。
詳細は担当営業またはユースまでお問い合わせください。

11月1日(火) 新発売

美味しく簡単にエネルギー、たんぱく質
亜鉛が補給できるゼリーです。

キッセイ薬品工業
カップアガロリー 83g

さっぱりとした口あたりのゼリーです。

○カルシウム100mgを補給できます。
○果汁※1、オリゴ糖入り。
○エネルギー:150kcal

(全8種)
オレンジ リンゴ
ウメ モモ
カリン ストロベリー
マスカット ブルーベリー

※1.1個当たり0.5~5.7%の果汁を使用。カリンは1個当たりエキスとして0.1%使用。
※2.1個当たり1.5~4.1%の果汁を使用。

ソフトアガロリー 83g

やわらかく、なめらかな飲み込みやすい
食感です。

○カルシウム100mgを補給できます。
○果汁※2、オリゴ糖入り。
○エネルギー:150kcal

(全8種)
パイナップル キウイ
メロン ぶどう
洋ナシ ゆず
マンゴー アセロラ

ニューマクトンプチゼリー
1袋(30個入り)

1袋で3種類が楽しめます。
ひと口サイズで食べやすく、持ち運びにも便利です。

1個(標準重量25g)当たり
○エネルギー:50kcal

あんず風味
メロン風味
グレープ風味

11月1日は紅茶の日 紅茶味の商品を
集めました！

名糖産業 ビタミン入り 秋のビタミン補給キャンペーン中！
ピーチティー・レモンティー・アップルティー 600g

ホット・アイスで毎日の飲用に。
1杯) 製品4gに
お湯又は水を200ml注いで出来上がり。

NEW

名糖産業 おいしくたんぱくUP飲料 ミルクティー 425g

お湯に溶かして作る**栄養補給飲料**。1杯あたり80kcal
エネルギー、たんぱく質、カルシウム、鉄、亜鉛を手軽に補給。
1杯製品17gにお湯を100ml注いで出来上がり。

ヘルシーフード イオンサポート 紅茶 1L用・業務用

お湯に溶かして作る**ゼリーの素**。ほどよい甘みでさっぱりとした味。
なめらかな飲み込みやすいゼリーです。
毎日の水分補給におすすめです。味の種類も豊富にあります！

キュービー ハイカロ 160 レモンティー風味
125ml×18

たんぱく質調整のドリンク。
1本あたり160kcal、たんぱく質0g、食物繊維5g。

キッセイ薬品工業 **丸型ニューマクトンビスキー**
紅茶風味 2枚(18.6g)×12

軽い口当たりの、たんぱく質調整のクッキー。
1パック(18.6g)あたり100kcal。

ホリカフーズ
たんぱくゼリーセブン レモンティー味 70g

1個でエネルギー100kcal、たんぱく質7.5g。
そのほかカルシウム、鉄、亜鉛も摂れます。

フードケア **エプリッチドリンク Sara**
レモンティー味 125ml×24

さっぱり美味しく**栄養補給**できるコラーゲンペプチド飲料。
1本200kcal、たんぱく質8g、亜鉛4mg。

11月14日は
世界糖尿病デー

低カロリーと減塩商品を集めました！

●ハーバー研究所 **マービーゼリー** 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ゼリーです。
50包入りの業務用は、お徳です！

13g×35 13g×50

●ハーバー研究所 **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/1.8g×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分の甘さで毎日の料理や
飲み物、デザートに幅広く使えます。

●大塚食品 **マンナンヒカリ** 2kg

お米と混ぜて炊くだけ！ボリュームそのまま！
普通のご飯と比べて33%糖質・カロリーカット。
食物繊維はごはんの10倍！
お得な業務用サイズです。

●ハーバー研究所 **マービークッキー** 28g
(かぼちゃ/カカオ&アーモンド/ごまときなこ)

砂糖不使用で食物繊維たっぷり。
糖として吸収されにくい還元麦芽糖を使用。
1袋あたり98kcal、食物繊維5.6~7.5g

●ハーバー研究所 **マービー甘納豆** 30包入

マービー甘味料を使用して作った、柔らかな北海道産
大正金時豆の甘納豆です。
1包(9g)当り 20kcal

●ハウス食品 **おいしくビタミン** 各60g
(青りんご/はちみつ&レモン/オレンジ/マスカット/アセロラ/ブルーベリー)

8種類のビタミンが入った低カロリーゼリーです。
1個(60g)あたり10kcal

●マルハチ村松 **減塩だし**の素 500g (顆粒)

風味豊かなかつお節とこんぶを使用した味わい深い風味調味料です。
ナトリウムを80%カット
(日本食品標準成分表 2015年顆粒だし比)

●マルサンアイ **減塩みそ** 750g

独自の技術で食塩量約50%カット！
みそ汁1杯あたり(お湯160ml+みそ16g)
食塩0.9g

●キュービー **カロリーハーフ** 1kg

マヨネーズ (卵黄型) エネルギー (15gあたり) 100kcal

●離水しにくい
●焼いてもタレにくい
●色合いもきれいな

↓
Down! **カロリー**
50%カット!
※日本食品標準成分表 2010
マヨネーズ(卵黄型)対比

11月価格改定のお知らせ

(キュービー) ・やさしい献立シリーズ
・ベビーフード

(明治) ・ほほえみ
・ほほえみらくらくキューブ
・ステップ

(名糖産業) ・カルシウム入りバウムクーヘン
・カルシウム入りパウンドケーキ

※詳細は担当営業又はユースまでお問合せ下さい

ハーバー研究所「粉餡顆粒」
リニューアルと価格改定のお知らせ

商品形状が「顆粒」→「粉末」に変更

また、リニューアル品より
価格改定になります。

1kg・(分包) 13g×40

現行品: 11月末頃を目途に
在庫無くなり次第終了

〈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: _____

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 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”華やかな見た目なので、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



マルハニチロ しっとりおからケーキ 各 240g

しっとりとしたケーキです。
お好みの大きさにカットしてお召上がり下さい！
生クリームでクリスマス仕様にアレンジもオススメ！
※14cm×27cm



グリア シュガーゼロケーキ

チョコレート 300g マロン 300g
チーズクリーム 330g ストロベリー 250g
砂糖の代わりに、還元麦芽糖を使用した
美味しいフリーカットケーキです。全 4 種類
(ストロベリー味)
※W325×D75×H35 mm

グリーンディングカードキャンペーンを実施中！
詳細は別紙の案内をご確認ください。クリスマス分注文締切：11月8日(火)迄

ミサワ食品 クリームどら焼き 25g×8

ふんわりソフトなどら焼き生地で、各味のクリームをサンドした
ミニサイズの冷凍どら焼きです。
・いちごクリームどら焼き
・キャラメルクリームどら焼き
・こしあんクリームどら焼き



クリスマスデザート
のトッピングに！
噛むチカラが低下した方
のいちごの代替に
マルハニチロ

やさしい素材 いちご 375g (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！本物のいちごと同じ
種類なので歯に詰まることもありません！

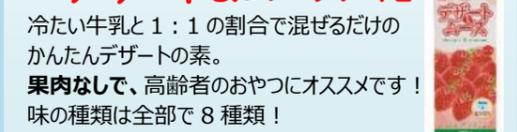


ホリカフーズ ぬくもりミキサーいちご 500g

なめらかなミキサー素材。
食材本来の味を楽しめます。
イチゴ特有のみずみずしい味わいが特徴です。
その他果物の種類は全 10 種類！

フードケア デザート&ムース 1L

冷たい牛乳と 1：1 の割合で混ぜるだけの
かんたんデザート。素。
果肉なしで、高齢者のおやつにオススメです！
味の種類は全部で 8 種類！



年末年始の人手不足・ローリングストックに

Hisaya medical foods 規格 1kg 袋 冷凍品



現在約 100 アイテム
病院・施設様向け仕様の完調品

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！
- 急な人手不足に対応できるように準備をしたい！ (ローリングストック)
- 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

そんな人手不足のお悩みには・・・久屋メディカルフーズの完調品！

※2022年10月リニューアル

<h3>揚げ茄子の中華風おひたし</h3> <p>「中華風のバリエーションが欲しい！」 生姜、にんにく、豆板醤などを使い 食欲をそそる和え物に仕上げました。</p> <p>流水または冷蔵庫解凍</p>	<h3>青梗菜の煮びたし</h3> <p>「緑黄色野菜を使ったメニューが欲しい！」 青梗菜を使った和風のやさしい 味付けの煮びたしに仕上げました。</p> <p>流水または冷蔵庫解凍</p>	<h3>里芋と茄子の柚子みそ煮</h3> <p>「みそ風味のシンプルな煮物が欲しい！」 ほんのり柚子の香る、みそベースの 煮物に仕上げました。</p> <p>加熱調理(湯煎・約15分)</p>	<h3>さつま芋のレモン煮</h3> <p>「煮物のバリエーションが欲しい！」 さわやかな酸味と甘みの バランスが良い煮物に仕上げました。</p> <p>加熱調理(湯煎・約10分)</p>
--	---	--	--

クリスマスメニューに！ でパッと一品

<h3>ヒロック 野菜と肉団子のやわらかトマト煮 1kg (常温保存)</h3> <p>トマトソースを使った洋風おかず(副菜におすすめ) 肉団子は 20 個入り/パック 温めずに食べられます(常温保存)</p>	<p>おたき1つで盛り付け簡単・時短</p> <p>食塩相当量 0.7g/100g</p> <p>野菜も肉団子もやわらか</p> <p>パンに合う洋食おかず</p>
---	--

パン食のおかずにもおすすめです！

スチコン 6~7分・ボイル約 10分

林兼産業株式会社 12月 行事用和菓子 各 29g×10

<p>22日(木)冬至</p> <h3>ふゆか冬柚香</h3> <p>柚子の風味豊かな練切で白餡を包み、柚子の形にしました。</p>	<p>25日(日)クリスマス</p> <h3>サンタまんじゅう</h3> <p>こしあんの上用まんじゅうをサンタの形に仕上げました。</p>	<p>注文締切：11月9日(水) 納品開始：12月8日(木)以降</p> <h3>クリスマスのリース</h3> <p>ココア味の練切と白餡でホイップクリームを包み、羊羹でリースを表現したクリスマスを彩る和菓子。</p>
--	--	---

マルハニチロ やさしいおかず やさしい素材 で作る簡単クリスマスメニュー 各 1Pから注文OK!

<h3>ハンバーグデミグラスソース</h3> <p>調理時間 約15分</p> <p>【材料】(1人分) ・やさしいおかず(みためがハンバーグ)・・・40g ・やさしい素材(温野菜いんげん・かぼちゃ)・・・各20g ・デミグラスソース・・・20g</p> <p>【作り方】 ①ハンバーグは冷凍状態でトレイごと蒸す ②いんげん、かぼちゃは半解凍状態で食べやすい大きさにカットする。 ③①と②を器にもり、デミグラスソースをハンバーグにかけて完成。</p> <p>1食当たりの栄養成分 エネルギー：170kcal たんぱく質：6.2g 脂質 11.0g 炭水化物：14.6g 食塩相当量：0.9g</p>	<h3>野菜のコンソメスープ</h3> <p>調理時間 約10分</p> <p>【材料】(1人分) ・やさしい素材(とけないにんじん・ほうれんそう・だいこん)・・・各15g ・コンソメ顆粒 ・水 ・とろみ剤(適量)</p> <p>【作り方】 ①とけないにんじん、とけないほうれんそう、とけないだいこんは半解凍し、約1cm角のダイス状にカットする ②鍋にAを入れて熱し、①を加えて煮込む。 とろみ調整食品でとろみをつける。 ③器に②を盛り完成。</p> <p>1食当たりの栄養成分 エネルギー：24kcal たんぱく質：0.3g 脂質 0.2g 炭水化物：6.4g 食塩相当量：0.5g</p>
---	--

林兼産業株式会社 やわらくマルシェ ブロック

簡単&豪華にクリスマスレシピ

「やわらくマルシェブロック」を使用して
常食に近い見た目 簡単・華やかな1品を

材料/1人分
ブロックさけ入り 40g
お好みの野菜 適量
(A) シチュールー 10g
水 50g
牛乳 20g
塩、こしょう 適宜

1.ブロックさけ入りを蒸し、切り形に切る。(目安：6等分/240g)
2.ソース(A) 温め、①を加えて軽く煮る。

かんたん3ステップ!
蒸す→切る→調味

★形成済みの簡便調理!
各 240g

中心部まで十分に加熱してお召上がり下さい。

たんぱく質制限が必要な方のお食事に!

体に「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。

◆ゆめベーカリー たんぱく質調整食パン 20袋(枚)
食パン本来の美味しさをそのままに、たんぱく質を調整。

ゆめレトルトクリームシチュー、ゆめベー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。

◆プレッシングフェバー 低たんぱくマドレーヌ 30g×5
ふんわり・しっとり食感
1個あたり エネルギー160kcal。たんぱく質 1.0g

バター香り豊かなプレーン味
香ばしくほろ苦いチョコ味