

9/5(木)は棚卸しにより
受注・配送共にお休みです

2024
株式会社 ユース

おすすめ情報

2024年9月
価格改定のお知らせ

対象商品一覧をホームページに掲載しています

>>QRコードを読み取りください

改定後の価格は担当営業より別途ご案内いたします。



キッセイ薬品工業

栄養補助食品 エネルギー&たんぱく質

えねぱくゼリー

1個(84g)

やわらかい食感で、ほどよいまとまりがあり
離水の少ないゼリーです。
果汁※を使い、フルーツの香りでさっぱり。
※シリーズ1個当たり2.4~3.0%の果汁を使用しています。

2024年9月18日
新風味新発売!
もも風味 洋なし風味



好評販売中

白ぶどう風味、マンゴー風味、
りんご風味、グレープ風味、
オレンジ風味、メロン風味



マルハチ村松 めんつゆ 甘口

だし素材を高圧抽出することで濃いうま味と
華やかな香りをギュッと閉じ込めた独自製法
「ギュッと香味製法」で抽出しただしを使用し
風味豊かなめんつゆに仕上げました。

製造日より12ヵ月(開栓前)

本品に含まれるアレルギー物質 小麦・大豆

【使用方法】
つけつゆ 本品1に対して、水またはお湯 3~5 の割合で希釈
かけつゆ 本品1に対して、水またはお湯 6~7 の割合で希釈



新発売!

ヘルシーフード
鉄の国のアリス バニラ味
6.5g×14

・1枚に鉄 5mg 配合
・サクッと軽い歯ざわりのウエハースに
バニラクリームをサンドしました。

おやつカタログのご依頼承り中
既製品と手作りの2種類をご用意!



キッセイ薬品工業

たんぱく質、塩分、リンを調整
食事のおいしさ、楽しさをそのままにお料理をバックした
レトルトパウチ食品です。温めるだけで調理も簡単!

幅広いラインナップで、毎日の食事をサポートします。

スープ3種 カレー3種 主菜9種 副菜6種 全21種

スープ	カレー	主菜	副菜
粒入りコンスープ ミネストローネ 野菜スープ	たんぱくこだわりカレー 辛口カレー ひき肉カレー	麻婆豆腐 中華丼 酢豚 ビーフシチュー クリームシチュー おでん すき焼き 肉じゃが 五目ごはんの素	ひじき煮 切り昆布煮 切干大根煮 筑前煮 切り昆布煮 大根そぼろ煮 ぜんまい煮

減塩調味料とごはんのお供

日清オイリオ キッコーマンからご想像ください

3ml×30・500ml

天然だしをミックスした
まろやかな低塩しょうゆ。濃口しょうゆに比べ
食塩 50%以上、リン 60%以上、カリウム 90%以上
カット。食塩相当量3mlあたり 0.19g

フードケア 低塩だしわりしょうゆ 1L・5ml×100

北海道産日高昆布の旨味をベースに、鹿児島県枕崎産
鰹節などを使用。通常のこいくち醤油と比べ塩分を
1/2 カット 食塩相当量 5mlあたり 0.3g

フードケア 低塩中濃ソース 5g×50・550g

野菜・果物を豊富に含む本格派の中濃ソース。
通常の中濃ソースと比べ塩分を 1/2 カットし
リンとカリウムにも配慮。食塩相当量 5gあたり 0.1g

ホリカフーズ のり佃煮・ねり梅・かつお削りみそ 40包

ごはんがすすむおいしさです



キューピー 減塩調味みそシリーズ 各 7g×40ねりうめは 5g



キューピー ごはんにあうソース 各 10g×40



お彼岸の食事...

通常販売商品の為、受注の締め切りを設けていませんが
行事食のご注文はお早めをお願いいたします。

ヤヨイサンフーズ
SFおはぎ風ムース 35 (こしあん)
35g×6

自然解凍
10℃ 180分程度
25℃ 50分程度



見た目と風味を再現した2層構造のムースです。
ほんのり甘いお米のムースにロドけのいいこしあんのムースを合わせました。

ヤヨイサンフーズ
ミニおはぎ 40 各種 40g×10
(全4種:つぶあん・こしあん・ごま・きなこ)

もち米の粒感をほどよく残した味わい豊かな
おはぎです。
※咀嚼・嚥下困難者用ではありません。



カセイ食品 やわらか団子 30g×10
(全3種:黒ごま・よもぎ・さくら)

驚くほどやわらかい団子生地で
こしあんを包みました。(さくらは白あん)



盛田 薄皮まんじゅう 30g×10

高齢者でも食べやすい大きさと
しっとりとしたあんこの上品な味わいです。



カセイ食品 葛こごり あずき 50g

“ゼリー”と“こしあん”の二層デザート。
食物繊維・亜鉛を配合。和菓子感覚でどうぞ!
※アレルギー物質(28品目)不使用。 あずきのみ 1個~注文可



旭松食品
ソフトこうや(寿) 500g×2
(12個)

敬老の日 人気商品

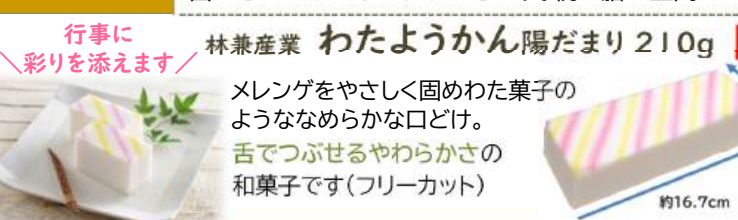
ふっくら軟らかく炊き上げた
こうや豆腐の含め煮に「寿」の焼印入り!
調理済みのため、自然解凍もしくは
加熱調理にて提供できます。

9/16
敬老の日



フジッコ ソフトデリ 各 250g
全4種 やさい豆・きんとき豆
うぐいす豆・白いんげん

見た目はお豆そのまま!
歯ぐきでつぶせるやわらかさです。祝い膳の空間に...



旭松食品
いこみこうや 1kg(6個)
全4種 玉子・野菜・海老・鶏

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です。
解凍後、好きな大きさにカットして盛付けるだけ!
カット断面の彩りがきれいでお祝いの献立にオススメです!



旭松食品 粉豆腐の炒り煮 500g

粉末状のこうや豆腐を野菜
と一緒に炒り煮にしました。
具材にしっかり
味がしみ込んでいます。



ふくなお やわらかかまぼこ(寿) 150g

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のど越しです。
冷凍のままカットしてご使用ください。
(フリーカット)



バランス
手作りおやつシリーズ(粉末) ほうじ茶プリン 1袋 150g(出来上がり約700g)

商品特長

- ①小袋タイプ(約10人前)
- ②不足しがちな栄養素強化
- ③アレンジ可能

ポットのお湯と牛乳で
簡単に作ることができます!

お湯 350ccと
牛乳 200ccをご準備ください

秋のおやつにおすすめアレンジ

~栗とあんこのほうじ茶プリン~

(材料) ほうじ茶プリン 1袋(150g)
お湯 350cc、牛乳 200cc
ホイップクリーム・栗・あんこ お好みで

(作り方)

- 1.ボールに「ほうじ茶プリン」1袋(150g)を入れ、90度以上のお湯 350cc を加え、泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。
- 2.【1】に牛乳 200cc を加え、よく混ぜ合わせます。
- 3.カップに流し入れ、必ず冷蔵庫でよく冷やし固めます。お好みでホイップクリームや栗、あんこなどを盛り付けて、彩りよく飾り付けます。



休売・終売品

最新の情報はこちらの
QRコードまたはユースHPで
ご確認ください

>>QRコードを
読み取りください



しあわせ家族 掲載内容変更一覧

(2024年6月~2025年5月)

カタログ「しあわせ家族」の
内容に変更があります
(価格改定・終売他)

>>QRコードを
読み取りください



〈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: _____

流動食特集

5・6月に実施しました「経口・経管流動食アンケート」の回答に沿って
おすすめ商品を集めます！掲載しきれない商品がたくさんありますので
お探しの商品がありましたら、お気軽にお問い合わせください

アンケート回答
上位の赤字に
該当する商品を
選定して
掲載しました！

経管

興味のある・検討したいカテゴリ
半消化態液体流動食
とろみ・半固形流動食
病態対応の流動食

商品選定で重視すること
価格
栄養成分
逆流予防・使い勝手

経口

興味のある・検討したいカテゴリ
栄養強化のゼリー
飲料の流動食
栄養添加商品(オイル・粉末等)

商品選定で重視すること
価格
栄養成分・味
食べられる量(少量高栄養)

経管流動食 主な取り扱いメーカー

ネスレ日本 ニュートリー 森永乳業クリニコ 大塚製薬工場 他
明治

取り扱い商品の一覧をホームページに掲載しています！

コースホームページから
商品のご案内>カタログのご案内>2024年取り扱い一覧表>流動食
>>>QRコードを読み取りください<<<



pHの低下により、液状から半固形状に

ニュートリー 粘度可変型栄養食品

マーメッド

●アルギン酸ナトリウム ●大豆たんぱく ●カルニチン
半消化態として設計 日本人の食事摂取基準(2020年番版)に配慮

「マーメッド」は、液体と半固形の良さをあわせ持つ
ハイブリッドな栄養食品(流動食)です。

水分量・カロリーの違いで選べる豊富なラインアップ



流動食特有のお悩みがございましたら
まずはサンプルをご請求ください！

ニュートリー
液状濃厚流動食
サンエツK2
各 330mL×18/ケース
便利なデュアルコース容器と、こだわりの栄養組成
を実現したハイスパックな液状濃厚流動食です。

高齢者の栄養補給に
幅広く使えるたんぱく質量
38g(1000kcal当り)
コラーゲンペプチド
ミルク風味
コラーゲンペプチド
L-カルニチン
パラチノース
乳酸菌 等配合

液状濃厚流動食
リカバリー K5
各 330mL×18/ケース
たんぱく質 5.0g /100kcal
ミルクアーモンド風味
たんぱく質補給に配慮した
革新的な濃厚流動食
コラーゲンペプチド
L-カルニチン
パラチノース
乳酸菌 等配合

粘度可変型とろみ状流動食
Be Solid キャラメルココア風味
リカバリー ニュートリー【ビーソリッド】
酸性下で増粘
使いやすい*とろみ状流動食*
300kcal 200g×16
400kcal 267g×16
500kcal 333g×16
酸性下で増粘して
半固形状の粘度に
コラーゲンペプチド11,700mg(11.7g)配合
乳酸菌[E.フェカリス]を加熱殺菌固形で、6,000億個配合 他

種類別 経管流動食 ※メーカー名省略

半固形状

メイグッド
ハイネックスゼリー
アクトールアクア
ラクフィール
アイソカルサポートソフト
アイソカルセミソリッドサポート
メディエフッシュクア 2.5
PGソフトシリーズ
PGソフトエースシリーズ
カムソリッド

とろみ状

メイフロー
メイフローRHP
エコフローII
エコフローアクア
F2ライト
F2ショット

粘度変化型(消化態)

ハイネックスイーゲル
ハイネックスイーゲルLC
ハイネックスリニュート

消化態

ペプタメンシリーズ
スタンダード・プレビオ
インテンス・AF
ネクサスST
ペプチーン

病態対応(糖質調整)

インスロー
ディムス
タピオンα

病態対応(たんぱく質調整)

リーナレンシリーズ
レナジーU 他

おすすめ経口流動食

脂質0ですっきりとした飲み口 コラーゲンペプチド使用

エプリッチドリンクすいすい 125ml

エネルギー160kcal たんぱく質 8g
その他 鉄、亜鉛、ビタミン入り
全4種・アセロラ風味・ストロベリー風味
・ミックスフルーツ風味・ゆず風味

〈類似商品〉エプリッチドリンク Sara・エンジョイすっきりクリミール

1g 当り 3.3kcal の少量高栄養規格

ヘルシーフード リピメイン 400 120g

エネルギー400kcal たんぱく質 5.2g
その他 亜鉛、ビタミン入り

全2種・バナナ風味・カフェオレ風味

〈類似商品〉アップリード(ミニ)・アイソカルとろっとゼリー 他

経口の補助食品で
気になる・検討したい
カテゴリで
最も回答が多かった
少量高栄養/
栄養強化ゼリー
特集

NEW ホリカフーズ
エネプロゼリーセブン 80g
全10種類になりました/
ゴールデンキウイ
みかん
■1個あたり 150kcal
■たんぱく質 7g
■脂質 0g



NEW ホリカフーズ
たんぱくゼリーセブン 70g
全10種類になりました/
ミックスベリー
レモンライム
■1個あたり 100kcal
■たんぱく質 7.5g
■カルシウム 200mg
■鉄 5.0mg、亜鉛 6.0mg
■銅 0.35mg 入り



日清オйл オ **ミニタス エネルギー 25g×9**
いちご味・ヨーグルト味・マスカット味・りんご味
フレッシュ感のある濃厚な味わいです
甘みと酸味のバランスにこだわりました
アレルギー・遺伝子
アレルギー・遺伝子
アレルギー・遺伝子
アレルギー・遺伝子
少量高カロリーー 4kcal/g
1個 25g で 100kcal
MCT オイル 6g 配合

おすすめ
とろみ剤
酵素入り
ゲル化剤
サンプルのご依頼
承り中です！

フードケアのとろみ剤 **ネオハイトロミールシリーズ**
ネオハイトロミールⅢ ネオハイトロミールスリム ネオハイトロミール NEXT
2.5g×50 400g 2kg 3g×50 400g 2kg 3g×50 2kg

目的別に選択できる3タイプ！
・少量でとろみがつくパワータイプには
→ **ネオハイトロミールⅢ**
・手間、コスト、べたつきの軽減には
→ **ネオハイトロミールスリム**
・使いやすさと低コストを両立
→ **ネオハイトロミール NEXT**

スベラカーゼ
お粥ゼリーの素 900g(30食分)
お湯を注いで混ぜるだけ！
簡単にお粥ゼリーが作れます
ミキサー、お粥の準備は不要！
酵素でベタツキを分解した
ゼリー状のお粥が作れます。
ご飯の味わいをしっかりと楽しめます
●フロアでの個別対応のお食事として
●ゼリー食の対象者が少ない時に
●災害時の備えに
●厨房スタッフの人手不足に
作り方 (1食分) 製品 30g にお湯 180ml を加えて
泡だて器で混ぜるだけ！粗熱がとれたら出来上がり

スベラカーゼ 酵素入りゲル化剤
3g×50 150g 1kg
ミキサー粥やでんぷん食品の特有のべたつき
を解消。粥はもちろんすべての食事に使えます
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！

温かいままソフトなゼリー食に
固形化補助食品
ホット&ソフト+ プラス
ヘルシーフード株式会社 500g 2kg
温かいまま固まり冷やす手間がいりません
味噌汁ゼリーが簡単に出来ます！
ソフト食全般に幅広くご利用いただけます
ゼリー粥 (食材の1.2~1.5%添加)
あたたかい全粥(70℃以上)とホット&ソフトプラスを
ミキサーに入れ1分程度ミキサーにかけ、器によっても
出来上がりです。
みそ汁ゼリー (食材の0.8%添加)
鍋に入れたみそ汁に、ホット&ソフトプラスを加えよくかき混ぜながら
加熱します。ひと煮たちしたら器に注ぎ分けます。