

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

新発売! 彩り野菜の白いたまご焼き (フリーカット)

食塩相当量 0.8g /100g当たり

UDF 「歯ぐきでつぶせる」

簡単便利

3種類の具材を使用

こだわりの彩り

卵白を素材とし、しいたけエキスパウダーを配合したコクのあまる味わい。

お好みのサイズにカットできます。

調理の手間いらず

ポイル #20分 or スチコン #35分

●栄養成分表示(100g当たり)				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
178kcal	7.8g	12.4g	8.8g	0.8g

※この表示値は目安です。

本品に含まれるアレルギー(特定原材料等) 卵・乳成分・小麦・大豆

500g (フリーカット)

既存品も好評いただいています / キューピー 具たくさん洋風たまご焼き 500g(フリーカット)

和食にも洋食にも! かんたん彩リアップ!

冷凍品

調理の手間いらず

ポイル #20分 or スチコン #35分

●栄養成分表示(100g当たり)				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
178kcal	7.8g	12.4g	8.8g	0.8g

※この表示値は目安です。

本品に含まれるアレルギー(特定原材料等) 卵・乳成分・小麦・大豆

500g (フリーカット)

既存品も好評いただいています / キューピー 具たくさん洋風たまご焼き 500g(フリーカット)

フードケア

エネルギー 160 83g

NEW

特長

1個あたり エネルギー160kcal

たんぱく質 0g リン・カルシウムに配慮

学会分類 2021 コード0j 相当 飲み込みやすさに配慮

青リンゴ味 ブドウ味 オレンジ味 モモ味 イチゴ

エネルギー 160

お食事のエネルギーアップに!

日清オイリオグループ

お粥にプラス 400g(瓶)・900g(ボトル)

通常のMCTオイルと比べ 油浮き・分離を抑えられ、食材となじみやすいMCTオイル!

小さじ1杯(4.6g)で +41kcal

お粥以外に、ミキサー食とろみを付けた飲料、汁物にも使用いただけます。 「食事にプラス」の取り扱いもあります

さらにお求めやすくなりました!

林兼産業 やわらかマルシェ おかずセット 冷凍品

毎日のご飯がらくらく! 解凍後温めるだけですぐに提供できます!

やわらかさ 「歯ぐきでつぶせる」程度のやわらかさ

1週間日替わりメニュー 全7種 ごはんをプラスして1週間メニューが可

主菜メニュー

肉2種: 豚肉の生姜焼き・ポークガーリックステーキ

魚5種: 白身魚の甘酢あんかけ・白身魚のチリソース・白身魚の天ぷら・魚の西京焼き・魚の中華あんかけ

副菜1 副菜2

凍結含浸法による やわらか野菜

“やわらかマルシェ ポーション”を使用 付け合せには凍結含浸法による やわらか野菜

~人手不足解消・ローリングストックに最適な完全調理品~

※日本食品標準成分表 2020年版(八訂) いわし類 缶詰 味付けと比べ食塩 65%カット

製造日より 10カ月(開封前)

ひとくちタイプ いわしかつお煮 400g x 2連

ひとくちタイプ いわしうめ煮 400g x 2連

新発売! ひとくちタイプ いわし南蛮漬 400g x 2連

いわしかつお煮 500g(35尾) x 2連

いわしうめ煮 500g(35尾) x 2連

いわしレモン煮 (減塩タイプ) 500g(35尾) x 2連

夏のデザートに! アレンジレシピ&夏向け商品

バランス 手作り粉末 おやつシリーズ

1袋 150g(10人前) 出来上がり約460g

やさしく・おいしく **アイス+ムース** (鉄・亜鉛・ビタミン入り)

今月のおすすめはこちら

アイスからムース状になるので時間が経っても形が崩れにくい

レモンティーアイス

珈琲アイス

レモンティーアイス \ アレンジできます! /

- アイス+ムースにレモンティー粉末を3g入れ牛乳300ccを加えたら泡立て器で混ぜる。
- 冷凍庫で3時間以上冷やし固めて完成!

流動食アイス

①小袋タイプ(約10人前)
②不足しがちな栄養素を強化
③アレンジ可能
冷たい牛乳で簡単に作ることができます!

たんぱくムースの素 1kg

ヘルシーフード株式会社

栄養リッチな夏の手作りデザート

「たんぱくムースの素」を凍らせると、すっきりとした甘みのアイス風デザートになります。溶けてもムースに戻ります。どうぞお試しください。

基本の作り方

- 牛乳 35~40ml にたんぱくムースの素 20g を加え、泡立て器でよくかき混ぜます。
- 冷蔵庫で冷やし固めます

できあがり1食(55g 当り)

エネルギー	123kcal
たんぱく質	6.1g
カルシウム	169mg
鉄	2.5mg
亜鉛	5.1mg

ひくとちアイス

アイスケーキ

【作り方(1食分)】

①パウンドケーキの型に合わせてクッキングシートをしいておきます。②たんぱくムースの素(バナナ味とコーヒー味それぞれ20g)に牛乳35mlを加えてよくかき混ぜます。③型に順に流し、冷蔵庫で凍らせます。④切り分けて生クリームと刻んだチョコレートをのせます。

【作り方(1食分)】

①たんぱくムースの素40gに牛乳80mlを加えてよくかき混ぜます。②製氷皿に流し、冷蔵庫で凍らせます。

製氷皿を使って食べやすいひとくちサイズのアイスに

パウンドケーキ型を使って切り分けます。

バニラ味 いちご味 バナナ味

コーヒー味 あずき味 ヨーグルト味

キッセイ薬品工業 現行品の1/35は在庫なくなり次第終売

新ゆめごはん1/40

たんぱく質が普通のごはんの1/40^{*1}です

新ゆめごはん1/40【小盛140g】	たんぱく質 0.08g
新ゆめごはん1/40【普通盛180g】	たんぱく質 0.11g
新ゆめごはん1/40【大盛200g】	たんぱく質 0.12g

各種 30P/ケース

新ゆめごはん1/25

たんぱく質が普通のごはんの1/25^{*1}です

新ゆめごはん1/25【小盛140g】	たんぱく質 0.1g
新ゆめごはん1/25【普通盛180g】	たんぱく質 0.2g
新ゆめごはん1/25【大盛200g】	たんぱく質 0.2g

各種 30P/ケース

新ゆめ1/25 炊飯米

たんぱく質が普通のお米の1/25^{*2}です

新ゆめ1/25 炊飯米	たんぱく質 (100g当たり) 0.2g
-------------	----------------------

1kg/袋

◎早炊きがおいしい!!
◎洗米不要・浸漬不要

*1 日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稲めし 精白米 うるち米」と比較 *2 日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稲穀粒 精白米 うるち米」と比較

価格改定のお知らせ

対象商品一覧をHPに掲載中
改定後の価格は担当営業より別途ご案内いたします。

しあわせ家族掲載内容変更一覧

価格改定・終売等により掲載内容に変更があります。リストをホームページに掲載しています。

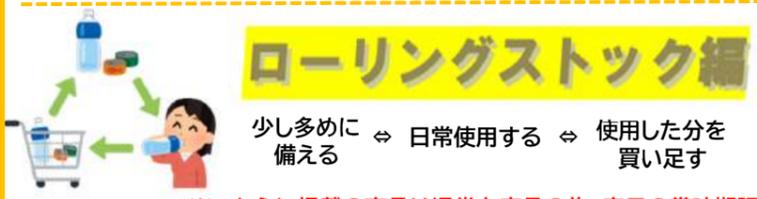
棚卸し(休業日)のお知らせ

9/11(木)

受注・配送共にお休みになります

〈ご注文・お問い合わせは〉
株式会社ユース
福岡市東区箱崎山頭3丁目4-46
TEL 092-641-3153
FAX 0120-602-802
担当: _____

9月1日は防災の日



防災の日是非常食の「確認」を!

もしもの時に備えて、備蓄状況をチェックしてみましょう!

- 食数 □高齢者向けの備蓄状況
- 賞味期限 □食べ方(湯煎の有無、加水)など...

掲載品以外にも多数商品取り揃えています。非常食の検討・ご相談はユースまで!

ローリングストック編

少し多めに備える ⇔ 日常使用する ⇔ 使用した分を買い足す

※こちらに掲載の商品は通常在庫品の為、表示の賞味期限の確保は出来かねます。ローリングストックのご提案になります。

高齢者に配慮したローリングストック



- 食べやすさに配慮**
 - ・4段階の食べやすさ
 - ・全54種のラインナップ
- 扱いやすい商品設計**
 - ・常温保存
 - ・賞味期限
 - 製造より19ヵ月~25ヵ月 (一部12ヵ月の商品あり)
- 塩分制限への配慮**
 - ・素材のうま味を活かした味付け

やさしい献立は食べながら備える「ローリングストック」にぴったり!

詳しい情報はこちらから

日東ベスト SGセットプラス 全30種 賞味期限:製造後1年 冷凍品

主菜1品+副菜2品の冷凍おかずセットです

人手不足をカバー 急な食事対応にも

飲み込む機能が弱くなった方向けのなめらかムース食のおかずセットです。電子レンジもしくはスチームコンベクションで温めるだけの簡単調理です。

温めてもおいしいカップ入りのゼリー食 賞味期限:製造後1年

ハウスギャバン **やわらか倶楽部 HOT 70g(温め可)** 全9種類

エネルギー 100kcal たんぱく質 5g カルシウム 120mg

舌でつぶせるやわらかさ 開封してそのままお召し上がりいただけます。

おいしくカロリー200 65g(温め可) 全5種類

少量で効率よく栄養補給できます 少量でしっかりエネルギー補給ができます。

エネルギー 200kcal たんぱく質 5.4g 亜鉛 3.0mg

加熱がいらぬゼリーの素 【ご注意ください】当商品は【水・お茶】専用です

日清オイリオグループ **【あつ!というまゼリー】は加熱・冷却不要のゲル化剤**

3g×25本/500g/2.5kg

- ★停電等の非常時でも、まぜるだけで簡単にお茶ゼリーが作れる!
- ★ゼリー食感で、美味しく水分補給が出来る!
- ★冷たいゼリーも、温かいゼリーも作れる!

フードケア ふっくら白がゆ 200g×20 賞味期限:製造後2年

一般的なレトルトおかゆよりも高カロリー! 「舌でつぶせる」やわらかさ(UDF) こしひかり100%、二度炊き製法で粒感を残し、ふっくらやわらか仕上げ。適度なとろみとまとまりがあるおかゆです。

ホリカフーズ おいしくミキサー 全27種 学会分類 2-1

各50g(主食のみ各100g) 賞味期限:製造後18ヶ月

食べきりサイズのミキサー食 ローリングストックとして人気です!

主食3品・主菜7品・副菜10品・箸休め4品・デザート3品

ハウスギャバン とろとろ煮込みシリーズ 学会分類 2-1

各80g 賞味期限:製造後18ヶ月

食べやすい適度なとろみのペースト状のレトルト介護食です

- ・ビーフカレー味・すき焼き味
- ・クリームシチュー味・ハンバーグ味
- ・かつ煮風・親子煮風・肉じゃが味・中華うま煮風

加熱不要! お湯と混ぜるだけ(おかゆ・パンがゆゼリーの素)

フードケア 賞味期限:製造後1年

スベラカーゼ お粥ゼリーの素 900g(30食分)

製品にお湯を加えて混ぜるだけ! 粗熱が取れたらお粥ゼリーの出来上がり!

1食30g 当り(出来上がり210g)

エネルギー110kcal たんぱく質1.2g

ヘルシーフード

パンがゆミックス 1kg 賞味期限:製造後2年

(甘さ控えめ・黒糖風味は1年)

ミルク風味・甘さ控えめ 黒糖風味の全3種類

1食50g 当り(出来上がり150g)

エネルギー205kcal、たんぱく質8g カルシウム200mg、鉄2mg、亜鉛5mg

日清オイリオグループ 賞味期限:製造後2年

米粥ゼリーの素 800g

パン粥ゼリーの素 800g

エネルギーとたんぱく質を同時補給!

栄養成分 120gあたり(製品40g+お湯80ml)

1袋で20食分

米粥ゼリー: エネルギー 200kcal MCT 3g たんぱく質 5g

パン粥ゼリー: エネルギー 200kcal MCT 6g たんぱく質 10g

長期保存商品

第4版 非常食カタログ 216品目と4つのコラムを掲載

掲載にない商品も多数取り揃えています。お探しの商品がありましたら是非一度お問い合わせください。



ハウスギャバン LLヒートレスシリーズ 野菜カレー/野菜シチュー 200g×20 トマトスープ/オニオンスープ 200g×20

賞味期限:製造後6年10ヶ月 賞味期限:製造後5年10ヶ月

受注生産から毎月製造に変わりました。 ※納期の詳細はお問合せください

ホリカフーズ 賞味期限:製造後3年6ヶ月

もち麦のトマトリゾット NEW 180g×24

食物繊維を多く含むもち麦を使用した非常食です。

コラーゲンペプチドを配合し、たんぱく質も摂れる主食製品

たんぱく質:トマトリゾット 10.3g カレーリゾット 9.5g 食物繊維:トマトリゾット 3.2g カレーリゾット 3.2g

レスキューフーズ RESCUE FOODS

主食メニューに温めなくても美味しいもち麦リゾットが新登場!

もち麦は、モチモチとした食感で満足感が得られやすく、常温でも食味の変化が少ないのが特徴です。

もち麦のトマトリゾット 温めなくても美味しく食べられるもち麦のトマトリゾットです。トマトの濃厚な旨味がもち麦と絶妙に絡み合っています。

もち麦のカレーリゾット 温めなくても美味しく食べられるもち麦のカレーリゾットです。手作り風のほけけで食欲をそそる定番のカレー味です。

アスト 新・食・缶ベーカリー 100g×24 賞味期限:製造後5年

ふんわりした食感が特長の缶入りパン 3年保存タイプもあります。

- ・プレーン(eggフリー)
- ・黒糖
- ・オレンジ
- ・メロン

サンズ ぱん革命 100g×50 賞味期限:製造後7年

7年長期保存と美味しさ。お年寄りにも食べやすいしっとり食感。

- ・北海道濃厚ミルク
- ・チョコレート
- ・ブルーベリー

アルファフーズ 賞味期限:製造後5年7ヶ月

牛肉のムース(すき焼き風) 70g×50

豚肉のムース(生姜焼き風) 70g×50

★長期保存!ムース食の非常食です! ※舌でつぶせる

噛む力が弱い方に向けた 長期保存食です。農林水産省制定スマイルケア食黄3「舌でつぶせる」加熱・加水は一切不要。開封してそのまま食べられます!

完調品使用したローリングストック! 商品を日常使用し使い慣れておくことで、自然災害や急なスタッフの欠員などの非常時でも普段と同じ工程でスムーズに食べ慣れた味を提供いただけます!

全病食オリジナル完調品 「やわらかさ」や「塩分値」に配慮した、病院・施設様向けの商品です! ぜひ一度お試しください!ただいま16品商品展開しています!(常温・冷凍)

丸美屋フーズ 学会分類 2021 3相当

やわらか八宝菜 1kg 常温保存

主菜 ※UDF容易にかめる

豚肉と数種の野菜が入った八宝菜。ポークと魚介の旨味がきいた中華風のしっとりとした味わい。

マニハ食品 学会分類 2021 3相当

ほっこり肉じゃが 1kg 常温保存

主菜

オール国産原料を使用。豚肉を使用した肉じゃが。温めるだけで召し上がれます。

メディカルキッチンサービス 完全調理済み冷凍食品 病院・施設給食向け(常食)

病院・施設様監修のメニューが約112種類!豊富なメニューのラインナップ! (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)

9月献立におすすめ4品 1kg規格

里芋とブロッコリーのオイスター炒め たんぱく質・食物繊維をバランスよく含む副菜向けの炒め物です

里芋とひじきのサラダ マヨネーズベースながら里芋・ひじき・油揚げを使用した和風なサラダです

ほうれん草の湯葉和え しめじと湯葉を贅沢に使用したほうれん草の和え物です