

2025

おすすめ商品情報

ユース情報のバックナンバーは ホームページに掲載中です!

株式会社ユース ユース情報





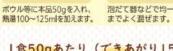






主食として





泡だて器などで均一になる ふたやラップをして、10分 たったらできあがりです。 1食50gあたり(できあがり150g~175g)

作り方(1食分)

エネルギー たんぱく質 カルシウム 鉄 2mg 205kcal 200ma

亜鉛5mg

fcodcare

フードケア

スベラカーゼLite Ika

お粥はもちろん、すべての食事に使えます

ゼリー食の素(酵素入り)。

主食・主菜・副菜・汁物・デザート・飲料にも使えます。 第21回安藤百福賞「発明発見奨励賞」受賞!



バンがは



1kg 袋サンプル提供および 導入に向けてのフォロー体制あり

TEP

スベラカーゼ粥の作り方 (ご飯とお湯で作る方法)



ホリカフーズプリン状おかゆ

おかゆを酵素で分解し、なめらかなプリン状に仕上げました!



1缶90g

エネルギー80kcal

賞味期限3年6か月

学会分類 2021: 1j



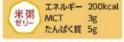
プリン状おかゆ 簡単お汁粉風 簡単お汁粉に。

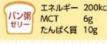
)お汁粉(こしあん)にとろa つける。 ②プリン状おかゆを食べやす

日清オイリオ 米粥ゼリーの素 800g パン粥ゼリーの素 800g

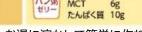
エネルギーとたんぱく質を同時補給!

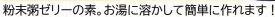
【栄養成分】120g 当たり(粉末 40g+お湯 80ml)











^{旭松食品} 新こうや革命 うす切りタイプ 500a (約1700枚入

高オレイン酸大豆使用 \通常大豆の約4倍/



■短時間調理できる 煮込み時間 約1分

全形を 1/60 にカットしたうす切りタイプ 従来のこうや豆腐よりも柔らかい カットする手間が不要!パッと手軽に使えます

ニュートリー 乳カル酵素ファイバー Ikg

1 食あたり1g 添加で欲しい栄養素を補給!





お米以外にも 味噌汁やおかゆ、おかずに混ぜて ご使用いただけます!

(摂取目安量)

1日あたり本品 3g を目安にお召し上がりください

使用目安 お米1人分(80g) に対して 製品1g 添加

(製品 3g あたり) カルシウム: 210mg ビタミンD:15.0 μg・食物繊維 1.4g 他ビタミン A、B1、B2、鉄、亜鉛

酵素配合でふっくらおいしいごはんに

紙パック飲料(常温保存できます)

カゴメ 飲む野菜と果実 100ml×36

(5種類)デザートに・ピーチ・グレープ・マンゴー・トマト&アップル)

野菜+果実 100%で飲みやすい! 食物繊維、カルシウム入り。



林兼産業 カフィーニ 125ml×18

鉄を豊富に含むカフェラテ味の飲料(鉄 4.2mg)

- カフェインレスで飲みやすい ・牛乳の代わりにおすすめ!
- 不足しがちな鉄、カルシウム、ビタミンD、亜鉛、食物繊維が摂れる!

ハーバー研究所 オリゴワン飲料 125ml×24

1本あたり乳糖果糖オリゴ糖 3.0g 配合 選べる3種の味

マスカット(+ビタミンE) オレンジ&キャロット(+食物繊維) トロピカルミックス(+鉄・カルシウム)





カルシウム補給 粉末ゼリーの素

やさしく・おいしく

かんたん手作りプリンの素

1袋で約50食分

Caぷらすぜりー 500g

冷たい牛乳と混ぜて冷蔵庫で冷やすだけの

たまご不使用

通年で販売中 ラムネ味 熱湯で作る粉末ゼリーの素(乳原料不使用

バランス 手作り粉末 おやつシリーズ

笑顔広がるおいしいいちごプリン やわらかくておいしい杏仁豆腐

おやつの素(粉末) カルシウム補給

名糖 カルシウム入りかんたんプリンの素 195a

食べられない方の カルシウム補給に おすすめです。

1食10g あたり カルシウム 230mg 配合



ポットのお湯と牛乳で簡単に作れる

製品1袋につき 90℃以上のお湯 350cc と

| 袋 | 50g (| 0 人分) ※出来上がり量 700g

カルシウムと食物繊維が摂れます

粉末タイプのプリンの素です

牛乳 200cc をご用意ください



マルシーフード株式会社

たんぱく質 〇 のエネルギー補給飲料

全5種類

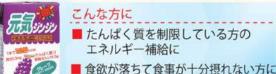
コーヒー味

グレープ(+鉄)

ペルシーフード株式会社



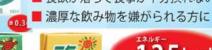
アップル(+カルシウム) ホワイトウォーター(+カルシウム) レモン(+カルシウム) 100ml×18



























休売・終売品



いちご×杏仁の2層プリン

いちご一笑プリン・福福杏仁・・・各1袋 …350ml×2 …200ml×2 いちご(スライス・飾り用)・・・適量 ホイップクリーム・ミント・・・お好みで適量



(作り方はバランス㈱のホームページに掲載) 水やお茶にまぜるだけでおいしい水分補給用ゼリーが調整できます!

あっしというま ~~((Co))=

日清オイリオの 「あっ!というまゼリー」 のご案内です!

しあわせ家族(カタログ)

掲載内容変更リスト

価格改定・終売等により 回答: 回

掲載内容に変更がありますの 1111 リストをホームページに 掲載しています

>>QRコードを読み取りください

株式会社ユース カタログ

掲載しています。

OilliO 【水・お茶】専用のゲル化剤 植物のチカラ。 3g×25本 500a

最新の情報はコチラよりご確認いただけます。

2025年 | 2月価格改定のお知らせ

>>QRコードを読み取りください

対象商品一覧をHPに掲載中です

>>QRコードを読み取りください

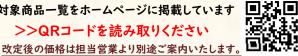




株式会社ユース

福岡市東区箱崎ふ頭3丁目4-46 TEL 092-641-3153 FAX 0120-602-802





対象商品一覧をホームページに掲載しています ■ 第 ■







やわらかい食感でほどよいまとまりがある離水の

少ないゼリー。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

125kcal たんぱく質 もも風味・洋なし風味

ーゲンペプチド使 ほどよいまとまり

エネルギー

離水が少ない

フードケア エプリッチパウチゼリー 120g/本

学会分類 2-1 相当 1本(120g)あたり エネルギー200kcal エブリッチ エブリッチ たんぱく質 7.1g ●少量でしつかり栄養補終 エブリッチ エブリッチ

●厳選したフレーバー ●リキャップできる

全5種類 メロン風味・イチゴ風味 バナナ風味・リンゴ風味・モモ風味

※ I 本からご注文OK

ニュートリーコンク2.5 200ml·1000ml

白ぶどう風味・マンゴー風味

オレンジ風味・メロン風味

りんご風味・グレープ風味

食事に混ぜて 1mL あたり **2.5**kcal の少量×高栄養 (おすすめ:お味噌汁)

全8種類

たんぱく質・ビタミン・ミネラルもしっかり補給 料理に混ぜると コクがでるかも!?

こんな方におすすめ

☑ 嚥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



等水準治の人手不足 郊意に!

林兼産業 やわらくマルシェ 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!

やわらかくて 食べやすい おかずセット

副菜 1 📕 副菜 2

凍結含浸法による やわらか野菜



'やわらくマルシェ 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

「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

魚の西京焼き・魚の中華あんかけ

メディカル発想の完調品 商品規格:1kg

& Medical メディカルキッチンサービス

商品選択・組み合わせ自由/

カタログ・サンプルのご依頼承ります!

和え物・煮物・炒め物・サラダ

全 1 4 種類 豊富なメニューのラインナップ!

塩分控えめ 1.0g/100g 以下 小さめカット 給食に最適な小さめカット

やわらか調理 常食~軟菜食の中間程度のやわらかさ

導入検討にうれしいポイント ◆契約期間・数量の制限は

一切なし!

◆商品仕様書の情報が充実!

人手不足の他、イベントなど必要時だけの利用も可! スタッフの休日確保もしやすい

O

1P(1kg) ~納品OK

食品構成を記載しています。メニュー選択のヒントにお役立ち!

◆毎日配送中(弊社営業日)

冷凍庫の保管スペースのお悩みを解決!ご相談ください。

(へ) とりやわらか煮

鶏肉にかつお節・昆布のうま味を加えた しょうゆベース仕上げ。

・非常に柔らかく煮ており、噛む力が弱い 方にも大変食べやすくなっています

300g(10切入)×2連/袋 製造日より6ヵ月(開封前)

本品に含まれるアレルゲン 小麦·大豆·鶏肉

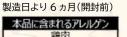
(特定原材料等 28 品目及び魚介類)



とりももねぎ塩焼き

鶏のもも肉を使用し、さっぱりとした ねぎ塩焼きを食べやすい食感仕上げ だしの専門メーカーマルハチ村松の こんぶエキスを使用したおいしい惣菜

220g (10 切入)×2 連/袋



(特定原材料等28品目及び魚介類)





大冷 骨なし白糸だら(魚)の完調品

骨なし白糸だらの煮付け 280g (5枚)



白身魚の白糸だらの骨を取り除き 特製だれで煮つけにしました。

骨なし白糸だらの揚げ焼き 各60g×5枚 かんたん!

■ 解凍するだけで提供できます!



肉禁食対応 完調品

冷凍品

味の素冷凍食品 やわらか大豆ボール (和風野菜あんかけ)



肉禁・魚禁

ひと口大

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可能

カネテツデリカ お魚(練り物)素材

こうや豆腐の彩りしんじょ 520g(約26g/個)

おすすめの 提供メニュー

・汁物(しんじょのお吸い物) ・あんかけ ・肉禁メニューに導入・行事食(色が映えます)

豆乳と淡路島産の玉ねぎを使用しまろやかな味わい。 粉豆腐を配合しており、煮炊きをすると出汁がよくしみ込みます。







なめらかお魚とうふ(加熱水蒸気焼き) 22a×20



すけそうたらすり身に豆腐を配合し 高温の水蒸気で焼き上げた なめらかな食感

油抜きの必要が無くそのままでも 煮物にも様々な料理にお使いいただけます。

つみれシリーズ

■で素材の代わりに大活躍

やわらか海老つみれ 500g

海老をすり潰し、 海老本来の味を楽しめます。 ソフトな食感です。



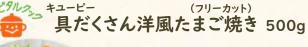
素材の代わりにやわらかいつみれを代用 ・茶碗蒸しの具材

- ・汁物の具材
- ・主菜の具材など 取り入れ方いろいろ! やわらかあじだんご 500g

国内産あじを使用し、 あじ本来の旨みと魚肉の 食感を残しただんごです。









カットして、そのまま提供でき 「彩り」や「具材感」にこだわりました



·UDF「容易にかめる」 ・5 種類の具材を使用

·食塩相当量 0.7g/100g

(フリーカット) 学会分類 2021 4 相当

冷凍品



ほうれん草・にんじん・大豆ミート しいたけパウダーを加えたコクを 感じる味わいのたまご焼きです

- ·UDF「歯ぐきでつぶせる」
- ・3 種類の具材を使用
- ·食塩相当量 0.8g/100g

旭松やわらか玉子焼き Ca 強化 500g(20切)

SUNCE SAN

1切(約 25g)あたり カルシウム約 150mg 保水性を高めふっくらやわらかく仕上げた 玉子焼き。カルシウムを強化



_{旭松}五目玉子焼き 500g(20切) 食物繊維入り

5種類の具材入りで彩りがきれいです。 難消化性デキストリンと大豆加工品入りで 1切(約25g)あたり食物繊維約 0.8g 含有。

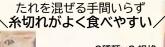


冷凍品

旭松食品 大豆を使用した商品

味付き納豆 各種(絞り出し袋) 500g・(カップ) 30g×50

カルシウム&ビタミンC強化!





2種類×2 規格 から選べます! 30g 個食カップ

※通常よりもさらに細かなひきわり

粉豆腐の炒り煮 500g

冷めてもおいしくいただける一品

粉豆腐を使用してふっくらやわらかく炊き 上げました。だし汁が具材にしっかりとしみ込み 美味しく仕上げています



白和えの素 500g

季節の具材で彩りの良い白和えに

生豆腐からつくった手作り感があり ごまの風味が広がる白和えの素です。 カルシウムを強化!



ソフトこうや豆腐 食物繊維入り 500g (30個)×2

ふっくら柔らかく炊き上げた ひとくちサイズのこうや豆腐の含め煮です。 100g あたり食物繊維 3.8g

