ユース情報　増刊号

2026

株式会社ユース

年末年始・おせち特集

年末商材〈ご発注に関するお願い〉

増刊号に掲載の商品をご注文時は(受注生産品を除く)
同時配布の“専用発注書”(２枚)をご利用ください

注文締切　2026 年 12 月 1 日(火) 午前 10 時まで

お正月のお食事に

季節商品は仕入れ調整の為、上記締切日までのご注文をお願いしております。
一部在庫限りの商品がありますので、締切後の在庫状況は一度お問い合わせください。

蒲鉾

ふくなお　**やわらかかまぼこ(絵柄：寿またはさざんか)**　【冷凍】150g
寿柄がお祝いの席に華を添えます。
やわらかく、まとまるかまぼこ。
冷凍のままカットしてご使用ください。
※学会分類 2021「4 相当」



ヤマサちくわ　**ふわとろ蒲鉾　紅**【冷凍】100g
かまぼこの常識を超えたやわらかさとのどごし
おせちを華やかに彩ります。
※嚥下食ピラミッド　レベル４



昆布

フジッコ　**やわらか一口昆布巻き　300g**
おせちにおススメ　やわらか食感の昆布巻商品
北海道産の早採れの若い昆布を使用。うす味で
食べやすく、飽きのこない味わいに仕上げました。



ふくなお　**やわらか昆布巻**　【冷凍】95g×2
甘く煮た昆布と鮭をペーストにて巻いた一品です。
おせち料理に…通常献立の小鉢の１品におすすめ。
※学会分類 2021「4 相当」



まめ

フジッコ　**ソフトデリ　各 250g**
(きんとき・うぐいす豆・白いんげん豆・やさい豆)
見た目はそのまま！おせちや祝い膳の空間に…
※学会分類 2021「4 相当」



カセイ　**つぶし煮豆(黒豆・金時豆・うぐいす豆)300g**
ペースト状の煮豆です。ミネラル強化。
彩りあざやかな一品です。
※学会分類 2021「2-2 相当」 かまなくてよい



玉子

ふくなお　**ふわふわたまご巻**【冷凍】140g
たまごに上質な白身魚のすり身を配合し
ほんのり甘い味付けのたまご巻です。
※学会分類 2021「4 相当」



ホリカフーズ　**おいしくミキサー　だし巻卵　50g**
手間のかかるミキサー食を食材の風味を大切にしたレトルト
新鮮な卵とだし汁を使って風味豊かに仕上げました。
※学会分類 2021「2-1 相当」 かまなくてよい



キユーピー　**具だくさん洋風玉子焼き**【冷凍】
500g
カットしてそのまま提供できます。
「彩り」や「具材感」にこだわりました。
5種類の具材を使用。※容易にかめる
(じゃがいも・人参・玉ねぎ・ほうれん草・チーズ)



旭松食品　**五目玉子焼き　食物繊維入り**【冷凍】
500g
1/20 にカット済み。5種の具材入りで彩り
きれいな食物繊維入りの玉子焼きです。
※学会分類 2021「4 相当」



海老

ふくおな　**えびの艶煮ちゃん**【冷凍】20g×15 個
有頭えびの艶煮を表現。お正月やおもてなし
料理を豪華に彩る一品です。
※学会分類 2021「4 相当」



ふくおな　**やわらか小エビちゃん**【冷凍】　500g
エビの風味と味はそのままに、ふんわりやわらかく
仕上げました。加熱しても固くならずムキエビと
同じようにご使用いただけます。※嚥下食ピラミッド　レベル４



茶碗蒸し

ホリカフーズ　**栄養支援　茶碗蒸し　75g**
茶碗蒸しに栄養をプラス。※学会分類 2021「1-j相当」
かつお風味/ほたて風味/まつたけ風味/たい風味/とり風味/えび風味



すぐる食品　**玉子とうふ・茶椀蒸しの素**【冷凍】500g
だし汁の入った濃縮タイプの卵液です。希釈して蒸し調理
をするだけの簡単調理！水の量を変えて「玉子とうふ」
「茶椀蒸し」の作り分けが可能です。



きんとん・甘露煮

キユーピー　やさしい献立　**やわらかさつま芋と豆のきんとん　80g**
しっとりなめらかなさつま芋と豆のきんとんです。
練りごまの風味をきかせ、甘めに仕上げました。
※学会分類 2021「3 相当」 舌でつぶせる



キユーピー　やさしい献立　**なめらかさつま芋と栗のきんとん　65g**
甘く味付けした、なめらかなさつま芋と栗のきんとんです。
※学会分類 2021「2-1 相当」 かまなくてよい



ホリカフーズ　**おいしくミキサー　芋きんとん　50g**
さつまいもの甘さを存分に引き出した一品です。
※学会分類 2021「2-1 相当」 かまなくてよい



太堀　**皮なしさつま芋の甘露煮(ダイスカット)**【冷凍】
500g
甘さを抑えたさっぱりした味付けの
甘露煮です。皮なしのさつま芋を小さくカット。
※容易にかめる



もう1品

旭松食品　**ソフトこうや寿**【冷凍】500g×2(24 個入)
「寿」の焼印で祝い事に最適。食物繊維入りのだしで
ふっくらやわらかに炊き上げた調理済み」のこうや豆腐。
自然解凍または加熱調理後に盛り付けるだけ。



旭松食品　**いこみこうや(卵)**【冷凍】1kg(6個入)
炊いたこうや豆腐に魚のすり身・野菜などを
つめた彩りきれいなお惣菜。解凍後、お好みの
サイズにカットして盛付けて下さい。



ふくなお　**信田巻**【冷蔵】　30g×20
椎茸・ごぼう・にんじん豆腐の生地に混ぜ、油揚げで
巻きました。※嚥下食ピラミッド　レベル4



旭松食品　**粉豆腐の炒り煮**【冷凍】　500g
粉末状のこうや豆腐と野菜を炒り煮にしました。
具材にしっかり味がしみ込んでいます。
※学会分類 2021「4 相当」



椀種・練り物

ふくなお　**お花のとうふ(もものいろ)**【冷凍】
豆腐と豆乳をベースに作った華やかな色合いの
「お花のとうふ」。お豆腐の栄養はそのまま、
色華やかに料理や食卓に彩りを添えます。
※嚥下食ピラミッド　レベル4　　13g×30



カネテツデカ　**こうや豆腐の彩りしんじょ**
【冷凍】520g(約 26g/個)
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。



旭松食品　**やわらか彩り蒸し**【冷凍】
1個　約35g(45mm×高さ30mm)　25 個入/袋
舌と上あごでつぶせるほどやさしくやわらかな口当たり。
2層のきれいな彩りが、行事食にもおすすめの逸品です。
凍ったまま袋から取り出し蒸してください(10分～15分)



カネテツデリカ　やわらか　**海老つみれ**【冷凍】
500g（1 粒約 8g）
えびの食感を残しつつ、
ふわっとなめらかな食感の
つみれです。







カネテツデリカ　白子入り　**かにつみれ**【冷凍】
500g(1 粒約 8g)
たらの白子とかにの落し身を
練り込み**ふんわり**口どけ感の
良い食感のつみれです。



2つのつみれを
あわせると
紅白になります



カネテツデリカ　なめらか　**お魚とうふ**【冷凍】
20 個(約 22g/個)
そのままでも、煮物やおそばのトッピングに
すけそうたらのすり身に豆腐を配合し高温の
水蒸気で焼きあげたなめらかな食感。
油抜きの必要なくご使用いただけます。



そば

年越しそば

キッセイ薬品工業
やわらか短めん**そば**　500g
短く・やわらかく・噛む力に応じて料理ができます。
食べやすい長さにカットされており、茹でおきをしても
団子状になりにくく、ほぐれやすい特徴のある麺です。





トッピング

キッセイ薬品工業
やわらかカップ　80g×6
いとより鯛・かに風味・ほたて風味
ミキサー食・キザミ食の代わりとして
なめらかなのどごしに仕上げたテリーヌ風食感。



ふくなお
大エビちゃんの天ぷら　25g×20
揚げる手間なく形のまま。
刻まずそのまま提供できます。
年越しそばのトッピングに！
※学会分類 2021「4 相当」



お餅風

キッセイ薬品工業　**紅白やわらか福もち**　125g×各 4 本
やわらか福もち　125g×8 本
鏡開きにも！
かみ切りやすく食べやすいおもちです。
お好みのサイズにカットしてご使用ください。









ヤヨイサンフーズ　**SFお餅風ムース**【冷凍】30g×6
お餅の風味を再現した加熱調理対応のムースです。
お雑煮やお汁粉などの温メニューに使用できます。
※UDF舌でつぶせる



ふくなお　**さっくりお餅**【冷凍】20g×20
以前よりさらにお餅の風味を感じていただける
ように配合リニューアル。歯切れの良い食感です。
※学会分類 2021「4 相当」

冷凍品

ふくなお Medical Foods

■1食～ご注文承ります　予約限定商品　たて 14cm×横 20cm×高さ 2cm　※他の商品よりも締切が早いため、ご注意ください

３つのやわらかさから選べる　盛り付け済みおせち

・冷蔵庫解凍で提供できます　・1食ずつ盛り付け済み
・主食・お雑煮のご用意で楽ラク　・人手不足対策に

注文締切　2026 年 10 月 28 日(水)まで
納品日　2026 年 12 月 14 日(月)以降

※受注生産品の為、締切後の変更は致しかねます。何卒ご了承ください。

常食おせち

やわらかおせち

まろやかおせち

物性比較用のサンプルをご用意しています！
やわらか【やわらかかまぼこ(寿)・えびの艶煮ちゃん
・やわらか昆布巻・やわらかたまご】
まろやか【やわらか鶏の三色巻】

一年の無病息災を願って

注文締切:12 月1日(火)まで
納品開始:12月 14 日(月)以降

こだま食品
フリーズドライ　春の七草　60g
1袋(60g)で約 40～50 人分
取れたての七草を刻んで真空凍結乾燥。
七草がゆの他に汁物の具やお雑煮にも

※受注生産品のため、締切後の数量変更は
致しかねます。何卒ご了承ください。

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

新年を彩る 和菓子

林兼産業の和菓子・各種まんじゅうは受注生産商品になります。
注文締め切り日をご確認ください。

林兼産業株式会社 冷凍品

四季の和菓子 冬 30g×10 個



練切 紅福寿

白餡を鮮やかな練切で包み黄色の餡と羊羹の花を飾りました



練切 白花うさぎ

白い雪の上をぴょんと跳ねるうさぎを表現しました

1月分 注文締切:12月2日(水) 納品開始:12月16日(火)以降

林兼産業株式会社 冷凍品

十二支まんじゅう(未) 27g×10 個



こしあんの上用まんじゅうに「未」のスタンプとピンクの着色を施した新年を祝う上品な和菓子です。

注文締切:12月2日(水) 納品開始:12月16日(火)以降

林兼産業株式会社 冷凍品

紅白まんじゅう(紅) 25g×10 個
山芋まんじゅう(白) 25g×10 個



年末年始のみ限定の取扱い商品です

2種類を合わせて紅白まんじゅうに！中身は国産小豆のこしあんです。

注文締切:12月2日(水) 納品開始:12月16日(火)以降

カセイ食品

やわらか団子 各30g×10 3種類(黒ごま・よもぎ・さくら)

もち特有の粘り気を低減させた驚くほどやわらかいお団子です。
※UDF舌でつぶせる



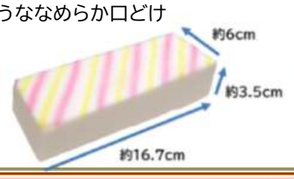
こしあん・・・黒ごま・よもぎ
しろあん・・・さくら

鏡開きにも！

林兼産業株式会社 ＼行事に彩りを添えます／ 冷凍品

わたようかん陽だまり 210g

メレングをやさしく固めわた菓子のようななめらか口どけ





舌でつぶせる やわらかさの和菓子です

キユーピー やさしい献立「なめらかごはん」で

とろける おしるこ

盛りつけるだけ







材料(1人分)
・おしるこ(市販品・こしあん)80g
・さしい献立「なめらかごはん」大さじ2(30g)

作り方 1、 器にあたためたおしるこを入れる。
2、 (1)になめらかごはんをスプーンなどですくって加えて完成

牛乳で作る粉末プリンの素

ヘルシーフード株式会社

プリンMix

鉄 5~8mg 亜鉛 5mg

500g 50食分

なめらかでクリーミーなプリンが手軽に作れます

全7種類



黒ごま バナナ風味 ココア



苺ミルク 練乳あずき 抹茶風味 カスタード風味

甘酒あずきプリン



材料(1食分)
〔甘酒プリン〕
粉ゼラチン 0.3g 湯 2ml
甘酒 10g 牛乳 10g 砂糖 1g
〔練乳あずきプリン〕
練乳あずきプリンMix 5g
牛乳 30g

作り方
1. ボウルにゼラチンと熱湯を合わせておく。
2. 甘酒と牛乳、砂糖を鍋に入れて加熱し、ひと煮たちしたら1と合わせて混ぜる。
3. 器に流し、1時間半程度冷やし固めます。
4. 練乳あずきプリンMixと牛乳を鍋に入れ泡だて器でかき混ぜながら中火にかける
5. 鍋底から泡がたち始めたら火を止め、55~60℃程度になるまで粗熱をとる。
6. 3の上に注ぎ入れ、冷蔵庫で1時間半程度冷やし固めて完成！

牛乳を混ぜて加熱し、冷やせばできあがり 工夫次第で色々なアレンジも楽しめます

WEBでもレシピを多数ご紹介しています。 ヘルシーフード 検索

foodcare JAPAN でんぷんのべたつきを改善「酵素入り」ゲル化剤

スベラカーゼ(Lite)を使用した年末年始レシピ

年始の鏡開きメニュー

お餅ゼリーのおしるこ

レシピはこちら



スベラカーゼ餅 4人分
・白玉粉 40g
・スベラカーゼ 8g(全体の2%)
・お水 270g
・ご飯 90g

とろみ付きおしるこ 4人分
・こしあん 160g
・お水 160g
・とろみ剤 適量



作り方はQRコードの読み取り又はフードケアのHPをご確認ください

人が足りない… こまった！！！ 年末年始の人手不足 対策に！

やわらか常食

病院・施設様向けに開発された、完全調理済み食品です。食べやすい大きさの食材・食塩相当量1.0g以下(100g当り)を基本に、日常使いから緊急時もカバーできるおすすめの完調品シリーズです！

Medical Kitchen メディカルキッチン 1kg 冷凍

年末年始の献立作成お助けメニュー
すぐ使える冷凍完調品をぜひご検討ください 詳細は担当営業まで

大豆と根菜煮



100gあたり
食物繊維 6.0g/たんぱく質 8.9g
国産の大豆・ごぼう・人参を使用したシンプルな味付けの煮物。食物繊維たんぱく質も優秀な副菜。

ひじきと枝豆の白和え



100gあたりたんぱく質 9.0g
豆腐から丁寧に作った変わり具材の白和えです。たんぱくが不足しがちな和風の麺類などの副菜にもおすすめ。

人参サラダ



100gあたり食塩 0.2g
人参・玉ねぎ・レーズンが入った甘酢風味の彩りのよいサラダ。食塩を抑えており、困った時の一品にお助けのメニューです。

ジャピタルクック 全病食(協)の完調品シリーズ
ジャピタルクック 300g~1kg 冷凍 常温

主菜・副菜のメニューが20種類(2026年10月現在)



お正月におすすめ

ヒロツク 椎茸昆布のやわらか煮 500g



やわらかく炊き上げた昆布に薄くスライスした椎茸を加えました。3種のだし(煮干し・さば節・鰹節)が香る甘めの味付けです。



ムース

おかず(主菜副菜)セットになったSGセットプラスや、メニューがそのままムースになったお惣菜のムース。エネルギー・たんぱく質などの栄養素が強化されており、1食(1パック)~ご注文承ります。人手の確保が難しい年末年始の対策・ローリングストックに最適です！

日東ベスト

SGセットプラス 全30種

冷凍

主菜1品と副菜2品 ムースの冷凍おかずセットです

和・洋・中のメニュー展開



ハウスギャバン

やわらか倶楽部HOT 70g 全9種類(温め可)
おいしくカロリー200 65g 全5種類(温め可)

常温

風味豊かなおかずタイプのカップ惣菜です



全9種類
エネルギー 100kcal
たんぱく質 5g
カルシウム 120mg



全5種類
少量で効率よく栄養補給できます
エネルギー 200kcal
たんぱく質 5.4g
亜鉛 3.0mg

マルハニチロ

やさしいおかず 冷凍



廣下調整食学会 分類2021「コード3」相当

ユニバーサルデザインフード 舌でつぶせる

★簡単調理・時短
調理済みなので、調理現場での味付け不要。
自然解凍も可能なため、そのままお召し上がりいただけます！

惣菜ムース・惣菜ゼリー 各30g×6個

2週間のサイクルメニュー利用できます！



少量高栄養 30gで50kcal



＼全14品のラインナップ／
ムース:副菜10品
ゼリー:冷菜4品
※ゼリー4品は加熱不可

銀鱗照り焼き 500g(20切)×2連

製造日より10ヵ月(開封前)

本品に含まれるアレルゲン
小麦・さけ・大豆
(特定原材料等29品目及び魚介類)

マルハチ村松 お正月におすすめのお魚総菜です(常温保存)

ローリングストック最適

カラフトマスをしょうゆベースの甘口だれで仕上げました。常温保存可能。年末年始の冷凍ストックスペース解消におすすめです。





たんぱく制限食の年越し・祝膳に

■キッセイ薬品 げんたつゆ 500ml



めんつゆ、かけつゆ、煮物などに使える6倍濃縮のつゆの素。



■日清オイリオ
からだ想い だしわりつゆの素 500ml

かつおと昆布のあわせだし。
一般品に比べ食塩50%・カリウム75%・リン70%カット



■キッセイ薬品 げんたそば 100g×3

低たんぱくとしながら美味しく仕上げました。コシのあるそばを楽しめます。

消費者庁許可 特別用途食品※ 病者用 低たんぱく質食品 腎不全患者用

※医師・管理栄養士等との相談、指導を受けてご使用下さい。





■三島食品 まぜごはんのもとちらしずし 55g

(1袋当り) たんぱく質0.7g
あたたかいご飯に混ぜるだけ。たんぱく質調整米飯との組み合わせでもお使いいただけます。

