

ユース情報 第12号



2016

おススメ情報

表示価格は全て税抜です。
施設様への価格は各営業にお問い合わせください。

Ca & Mg ふりかけ やさい 2.6g × 50

Ca & Mg ふりかけに 17 種類の野菜が入った「やさいふりかけ」が新発売。不足しがちなカルシウムとマグネシウムを理想的な比率といわれる 2 対 1 にしています。他アイテムと同様にごはんのお供としてご利用下さい。



個人価 583 円

大判焼きミニ Ca・食物繊維入り【冷凍】

こしあん・カスタード
やわらかな生地に喫食しやすいこしあんカスタード風味豊かなクリームを包んで焼き上げました。
カルシウム・食物繊維を強化しています。自然解凍でお召し上がりください



40g × 20

個人価 1,240 円

食塩
無添加

たんぱく調整うどん・そば

おいしさそのまま！

食塩無添加 たんぱく質・カリウム・リン調整
たんぱく制限のある方にもおいしく召し上がっていただけるコシのある乾麺です。寒い冬に温かい麺を…
年越しにもおススメ

ゆで麺 100g あたり
たんぱく質 0.5g



ゆで麺 100g あたり
たんぱく質 0.6g



320g (80g × 4)

うどん： 個人価 425 円

そば： 個人価 442 円

冷凍味付 食物繊維入り



やわらかいタイプのこうや豆腐を使って
ふっくら炊き上げました。

自然解凍または加熱調理後、盛り付けるだけの簡単調理

1 口サイズ (1/10) にカット済み

食物繊維が入って栄養満点！

500g × 2 個人価 1,008 円

やわらか一口昆布巻

通常定番商品です！！

商品特徴

- ①やわらかく仕上げました
北海道の早取れの若い昆布（棹前昆布）を使用しました。
- ②うす味ですっきりと食べやすく
飽きのこない味わいに仕上げました。
隠し味にごぼうで取っただしで炊き上げました。



やわらか一口昆布巻

内容量：300g

本数：約33本

個人価 815 円



おせちにおすすめ

煮 焼

あく抜き・下茹で不要

250g

個人価 220 円



ビックリ!!
新食感

やわらかこんにゃく

こんにゃく本来の製法にこだわった一品！

- ・こんにゃくの味と形もそのままに食べ易さを追究！
- ・食物繊維もしっかりと摂れます (100g 中 2.1g 普通のこんにゃく 2.2g)
- ・こんにゃくの本場 群馬県下仁田にて製造
- ・「やわらかい」けど「調理もしやすい」
- ・普通のこんにゃく同様の調理が可能です



ハローキティの缶詰に詰まったチョコレート
今年は宝石箱をイメージしたデザインに宝石型チョコ
メッセージが書けるスリーブ付でプレゼントにピッタリ！
自分へのご褒美に… 贈り物に… 期間限定の商品です
在庫無くなり次第終了！



切り身 ソフミート 白身魚

ソフミートに“切り身形”が仲間入り！
もっと使いやすくなりました
お好みで 1 枚あたりの調整が可能 (目安 6 等分)



240g

個人価 480 円

高齢者ソフト食 ソフミート 小判型

歯ぐきでつぶせるやわらかさです。
ソフト食の食感に仕上げた調理品 (とり・ぶた)
そのまま料理に加えるだけの簡単調理！
手間要らずの便利なソフト食
切り方を変えて、色々な料理に応用！使いやすい形態
600g (20g × 30) とり 個人価 1,080 円 ぶた 個人価 1,220 円



使い方
冷凍のまま蒸す・焼く・煮る等
中心まで加熱してください。



＜揚げだし鶏＞
冷凍のまま蒸す
ソフミートに小麦粉を付けて揚げ、だしに浸して出来上がり

ジャネフ ムースゼリーパウダーのご案内

【商品特徴】

お湯 (90℃以上) を注ぐだけで、簡単に高栄養のムースができあがります。
あわせる飲み物やミキサー食の量により、出来上がりのやわらかさを調整できますので、飲み込む能力に応じた対応が可能です。

素材を混ぜておかずに使用！

そのまま固めて副菜やデザートに！



かつお風味 コンソメ風味 プレーン かぼちゃ風味 バナナ風味 抹茶風味
(1kg・2kg) (1kg・2kg) (1kg) (1kg) (1kg) (1kg)

＜目安使用量 15g 当たり＞



1kg 個人価 3,750 円

2kg (かつお・コンソメ) 個人価 6,700 円

名糖 ホット飲料キャンペーン

期間中対象商品を 2 袋ご購入ごとにバームクーヘン (20 個入) を
1 袋プレゼント！！

期間：2016 年 11 月～2017 年 1 月末 ※景品はご購入翌月中旬ごろお届け
対象商品：おいしくたんぱく UP 飲料 3 種 (ココア・カフェオレ・ミルクティー)

ビタミン入りレモンティー、アップルティー

おいしくたんぱく UP 飲料 425g 個人価 926 円

ビタミン入り紅茶 600g 個人価 1,500 円

●ムースゼリーパウダーを使用した味噌汁風ムース (1 人前)

エネルギー kcal	たんぱく質 g	カルシウム g	亜鉛 mg	鉄 mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
104	7.3	127	2.2	2.0	2.6	1.3

ホット飲料キャンペーン



製品詳細は各担当までお問い合わせください

ユースショップ閉店のお知らせ

2015 年 8 月より営業を行っておりましたユースショップ
(福岡市東区香椎照葉) ですが 12 月 22 日 (木) を持ちまして
閉店させていただきます。



阪急キッチンエール はじめました

阪急キッチンエールでユース取り扱い商品の
一部が購入可能になりました。
日常の食材・雑貨と共に治療・介護食が購入
できます
詳細は各担当までお尋ねください

＜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
TEL092-641-3153
FAX 0120-602-802

担当：_____



節分・春の行事食

うに風味海苔巻き

◆材料◆		
ジャネフ	ごはんにあうソースうに風味	10g
スノーマン	たまごやきあまくち	50g
ごはん		330g
すし酢		
きゅうり		50g
焼きのり		6g

◆作り方◆

- ①ごはんをすし酢を混ぜてすし飯を作る。
- ②卵は細長く厚焼きにして適当な太さに切る。
- ③きゅうりは縦に4等分しておく。
- ④まき簾に海苔を置き、ごはんを敷き、きゅうりと厚焼き卵をのせて巻く
- ⑤8等分目安に食べやすい大きさに切って皿に並べ、ごはんにあうソースうに風味をのせる。

◆ワンポイント◆

ごはんにあうソースうに風味は水分が付くと白っぽくなりますので、食べる直前に乗せるのをオススメします。

☆ジャネフ ワンステップミールごはんにあうソース 明太風味／たまご風味／うに風味
10g×40 個人価 750円 500g (たまご・うにのみ) 個人価 822円



2017年の恵方は
北北西



- ・10g 当たりエネルギー60kcal
- ・10g 当たり食塩相当量 0.3～0.4g
- ・給食には提供されにくい生ものの風味で、食べたいけど食べられないを解消！

節分用 カルシウムたまごボーロ

豆のかわりに口どけのよいボーロをご準備いたしました！



●栄養成分／1袋(16g)当たり			
エネルギー	60kcal	リ	ン 15mg
たんぱく質	0.4g	カルシウム	300mg
脂質	0.3g	鉄	5.0mg
炭水化物	13.9g	食塩相当量	0g
ナトリウム	6mg		
カリウム	15mg		
16g	個人価	55円	

ジャネフのたまごボーロは、**熟成法**という本来の製造方法にこだわり、膨張剤を使わず生地仕込みや熟成にも独自のノウハウを蓄積し、やさしい滑らかな口どけとふっくら上品な食感に仕上がっています。卵黄の量も他社に比べて多く風味豊かなタマゴたっぷりボーロです。

こだわり製法

平成29年1月13日(金)までにお申し込み下さい。

節分キャンペーン

1包あたり
エネルギー 20Kcal／たんぱく質 0.57g／
脂質 0.05g／炭水化物 6.5g／ナトリウム 3～7mg
マービー甘納豆 (分包) 9g×30包 個人価 1,380円

今度の節分は、おじいちゃん・おばちゃんに喜ばれる和菓子の甘納豆はいかがでしょう！



締め切り:平成29年1月13日(金)

高齢者施設のお食事提供にお悩みの方へ朗報！

「世話やき隊」が、
お食事の問題を
まとめて解決いたします！

基本献立は
朝食 1汁3菜！ 昼夕食 1汁4菜！
納得いただけるボリュームをご用意しております！
週に1日だけ利用したい朝食のみ利用したいなどの要望も対応可能！

献立と調理済み冷凍食品

を丸ごとお届けし、
人手不足を解消します！



冷凍で届いた食材を、「解凍（または湯煎）」して「盛り付ける」だけ！

「世話やき隊」導入による調理時間の短縮例

手作り標準調理時一例(30食分・一汁四菜)				
調理・炊飯 2時間	+	盛り付け 15分	+	片付け 30分
				合計 2人で 2時間45分
世話やき隊標準調理時一例(30食分・一汁四菜)				
調理・炊飯 30分	+	盛り付け 30分	+	片付け 30分
				合計 1人で 1時間30分
調理・炊飯・盛り付け・片付けが 3分/食 で可能に！				

VALENTINE'S DAY

おいしく健康応援
チョコレート

チョコdeおいしく栄養補給

エネルギー、たんぱく質を手軽においしく摂取。
6枚で200kcal、たんぱく質5g
食が細くなった方へおやつとして…
個包装なので小分けにも便利
160g (標準30枚) 個人価 600円



糖質が気になる方
カロリーが気になる方へ
カロリー約25%オフ！
甘いもの好きには嬉しい低GI。
携帯に便利な個包装タイプ
47g (標準17粒) 個人価 250円



【エブリッチと長崎カステラ Fe・Zn で作るスイーツレシピ】

- バサつきのあるスポンジ生地にエブリッチをしみ込ませてしっとりとした口当たりです。
- カロリーやたんぱく質に加え、鉄や亜鉛も強化できる一品となります。

材料 (1人分/102g)

- 長崎カステラ Fe・Zn・・・1切 (約29g)
- エブリッチ (プリン味)・・・1/3本 (約73g)

作り方

- ① 長崎カステラを解凍します。
 - ② 解凍した長崎カステラを適宜カットします。
 - ③ エブリッチ (プリン味) を溶かします。
 - ④ ②を器に並べ上から③を流し込みます。
 - ⑤ 冷蔵庫で (しっかり) 冷やし固めます。
- ※作る際はやけどしないようご注意ください
エブリッチ各種 220g 個人価 167円
長崎カステラ Fe・Zn 290g 個人価 690円

1人分あたり・・・

- エネルギー約208kcal
- たんぱく質約5.9g
- 鉄約3.0mg●亜鉛約3.8mg
強化できます！



学会分類:コード3
(日本摂食・嚥下リハビリテーション学会
嚥下調整食学会分類2013参照)



イナシヨク 水ようかんの素

バレンタインなどの行事食にも「水ようかんの素」。チョコとの相性バッチリです

チョコ水ようかん



＜材料＞
水ようかんの素
熱湯
チョコレート

- ＜作り方＞
- 熱湯 1L に「ミックス粉」1袋(120g)を入れ、よくかき混ぜて溶かします。
 - 別添の「こし餡」1袋(550g)を加え、よく混ぜ合わせます。
 - 湯せんで用意しておいたチョコレート(約300g)を加え、よく混ぜ合わせます。
 - 器に流し、冷やし固めてください。

やさしく・おいしく チョコとプリン



★特長

- ・ポットのお湯に溶かし牛乳を加えて冷やし固めるだけで簡単に作れる粉末手作りプリン
 - ・食物繊維、鉄、カルシウムを強化
 - ・少人数に対応。1袋で約10人前(出来上がり量約700g)
- 150g 個人価 352円

バレンタインデーのおやつやデザートに
おすすめ！！ハートの型を使えば、かわ
いいハート型チョコのプリンが作れる！！

