

ユース情報 第1号



株式会社 ユース
2017



謹賀新年

本年もご愛顧の程、宜しくお願ひいたします



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。

お湯を注ぐだけで簡単。飲み込みやすく、とろみつき！
とろみ生活 料亭の味

□適切なとろみがついているので、安心してみそ汁を楽しめます
□お湯をいれるだけで手軽につくれます
□日本一のみそメーカーである、マルコメ株式会社の「料亭の味」をベースにしたおいしいみそ汁を楽しめます

7.5g × 7食 個人価 680円

カセイ 和風ぷりん 55g
UD区分4 かまなくてよい
やわらか和風デザート

1カップでカルシウム470mg、亜鉛5mgを摂取可能です。南瓜・栗・紫芋・小豆・黒胡麻・宇治抹茶の6種のラインナップ
1カップから購入可能です。

個人価 112円

①国産米にコーティング “ビタミン・鉄分強化米”
強化米とはお米(国産)に栄養素をコーティングしているお米!

②食品に例えてもスコイ!
◆精白米100gに対し本品0.5gを加えた場合

ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンB6	芋類	パン類	鉄分
鶏1本(半身付土)	アーモンド(砕)	糸引き納豆	ブロッコリー(ゆで)	玄米	ほうれん草(ゆで)
約140g相当	約6.5g相当	約170g相当	約90g相当	約100g~160g相当	約265g相当

1kg 個人価 6,600円

給食用ビタミンミックス

- 11種類のビタミンを補給。
- 料理にサッと溶けるので、食事量の少ない方でも手軽に添加。
- 調理損失分ビタミンをしっかりカバー。ミキサー食にも
- 1袋(50g)で50人分にお使いいただけます。

50g 個人価 556円

食べる直前スープにサッと混ぜるだけ!

ムニエルなどのソースにもどうぞ

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!

人員の確保

衛生管理 人件費の高騰 栄養価計算 食料・人件費管理 食材の調達

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

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!

一汁四菜の調理・盛り付け・片付けが3分/食で可能!

ホームページリニューアル

ユースホームページ・ショッピングサイトがリニューアルしました。
ENIFユース加盟薬局検索やユース情報バックナンバーを掲載
セミナーのご案内や新製品情報等どんどん掲載していきます
是非、ご覧ください <http://www.yuss.co.jp/>

栄養強化スープ特集

ホリカフーズ栄養支援セルティ(とうもろこし・にんじん・かぼちゃ・じゃがいも・たまねぎ・まめ・6種詰合せ)

- 寒い時期に温かくして美味しく召し上がれるポタージュスープタイプの濃厚流動食です。
- 食品の自然な素材感を生かした野菜のおいしさが生きてるスープタイプの流動食です。
- おいしさにこだわった製法で甘いものが苦手な方のニーズにも応えます。
- 腸内環境を整える食物せんいキシロオリゴ等配合・良質なたんぱく質を使用しアミノ酸スコア100に調整。
- 高齢者の方、術後の栄養補給が必要な方の栄養対策に、飲み飽きせずに毎日の食事にお使いいただけます。
- 6種類が5袋ずつ入った詰め合せをご用意しております。

200ml × 30 個人価 ¥4,800

栄養サポート食品
コーンと豆のスープ【冷凍】 500g

1袋 160kcal、不足しがちな微量成分を配合
素材の味をいかした味わい

コーン本来のおいしさをベースにやさしい甘さが特徴のひよこ豆のペーストを加え食べやすい粘度に仕上げました。100gあたり100kcalのエネルギー200mgのカルシウムアップができます。食物繊維 3.5g含有。

個人価 463円

大豆スープ 100ml×36 鶏だし風味・味噌風味

100mlで200kcalの高カロリー。常温で美味しく飲める甘くないスープです。1パックで食物繊維2.0g・大豆たんぱく4.7g。摂取可能。食事量の減少した方へ栄養補給として…

個人価 5,000円

脂質ゼロ

『さっぱりとした飲み口』『爽やかな透明感』を追求。さっぱりおいしく栄養補給
これまでにない爽やかな透明感です。
乳系の飲料が苦手な方、飽きた方へおススメです。

125ml × 24 個人価 3,600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

ユースショップ 530 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
福岡市東区箱崎山頭3丁目4-46
TEL092-641-3153
FAX 0120-602-802

担当: _____



さくらのパannaコッタゼリー

《材料 1人分》

- パannaコッタゼリー 50g
- 桜の葉 0.4g
- 桜の花 0.1g
- *お好みで食紅を適量

《作り方》

- ①桜の葉の塩漬けを水洗いする。
- ②パannaコッタゼリーと①の桜の葉をボールにあげ、60℃程度の湯煎にかけ液状にする。
*食紅を使う場合はここで一緒に混ぜ合わせて下さい。
- ③②を器に流し入れ、お好みで水洗いした桜の花をトッピングし冷蔵庫で2〜3時間以上冷やして固める。

ワンステップミール パannaコッタゼリー 常温/535g

ジャネフ ワンステップミールパannaコッタゼリーはバターを贅沢に使用した、濃厚なミルク風味ベースの美味しいデザートです。

100g当たりエネルギー200kcal、たんぱく質5.6g、亜鉛2.8mgを摂取できます。

今回は桜の葉で味付けをし、春をイメージしたデザートにアレンジしました。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食物繊維	食塩相当量
kcal	g	g	g	mg	g	g
100	2.8	6.1	8.5	40	0.0	0.1

535g 個人価 592円

*パannaコッタゼリー50g当たりの成分です。

春のデザート

☆ソフリ和風デザート 【冷凍】 45g×10 個人価 650円

SF みたらし団子風デザート

もち粉を加えた団子風のゼリーにみたらしソースを合わせた和風タイプのデザートです。

SF あんころ餅風デザート

あんころ餅をイメージしたカップデザート。もち粉を加えたゼリーに素朴な甘さのこしあんソースを合わせた一品

SF さくら餅風デザート

もち粉入りゼリーに桜の香りを加え、さわやかな味わいに。白あんソースを重ねました。

☆SF おしるこ風デザート50 【冷凍】 50g×10 個人価 630円

お餅風味のゼリーと、こしあんのソースを合わせた和風デザートです。

器のまま蒸して温かく、または自然解凍で冷たいおやつとしてお使いいただけます

☆SF お餅風ムース 【冷凍】 30g×6 個人価 340円

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かいメニューにご利用いただけます。

☆やわらかおはぎ 【冷凍】 35g×10 個人価 750円

あんをミキシングしてやわらか飯をつみこみました。

通常のおはぎが食べづらい方へ…お盆・お彼岸の行事食として…

☆ミニおはぎ 40 (こしあん) 【冷凍】 40g×10 個人価 500円

こしあんを使用したなめらかな食感のおはぎです。

様々なシチュエーションで使いやすいミニサイズです。

☆やわらか団子 黒ごま・よもぎ・さくら 【冷凍】 30g×10 個人価 667円

UD区分3。もち特有の粘り気を低減させた、やわらかいお団子です。自然解凍後、お召し上がりください。

☆カセイ食品 葛ごごり (さくら・宇治抹茶) 50g 個人価 100円

本葛使用のこごりの清涼感と濃厚な素材の味をお楽しみ頂ける、美しい外觀の二層デザートです。

1カップに食物繊維5gと亜鉛5mgを配合。冷やすと一層美味しく召し上がれます。



赤しばちらし寿司



《材料》(約10食分)

- ・やわらかご飯 ※下記参照 ……8合分
- ・ソフトデリ赤しば漬 ……500g (1袋)
- ・錦糸卵 ……適量
- ・絹さや ……適量

《作り方》

①ご飯に赤しば漬を混ぜる

★調味液も混ぜるとほんのり赤く色付きます

②①に錦糸卵と細切りにした絹さやを盛付ける

【やわらかご飯の炊き方】

- ① 米1200g(8合)に水2200ccを入れて30分放置する
- ② 炊く直前にゼラチンを25g入れてよくかきまぜる
- ③ おかゆモードで炊飯

水分含量がアップしてやわらかくなる口の中でまとまりやすくなる

500g 個人価 572円

手軽で簡単朝食素材



＜使用例＞
豚肉の代用として
ミートボール甘煮



【冷凍】Ca&Mg ふわふわとりつくね 10g×50

カルシウム・マグネシウムを配合した、ふわふわ食感のとりつくねです。 個人価 833円

＜使用例＞
主菜・メインで使用



【冷凍】Ca&Mg ふわふわハンバーグ 60g×10

カルシウム・マグネシウムを配合した、ふわふわ食感のハンバーグです。 個人価 970円

＜使用例＞
サンドイッチに
玉子スープに
具材と和えて



【冷凍】Ca強化スクランブルエッグ 500g

とろりとした滑らかで柔らかい食感です。1食(50g)で155mgのカルシウムが摂取できます！ 個人価 543円

＜使用例＞
6食入り真空パック品でポイル調理
2等分してお弁当の彩りとして



【冷凍】Ca強化半熟風オムレツ 40 40g×6

オムレツの中が、過熱後も「とろろ」としたミニオムレツです。1食(40g)で100mgのカルシウムが摂取できます。 個人価 483円

鍋・煮物の素材に



＜使用例＞
煮物(くずれやすいので別に炊いて盛付ける)・すまし汁・和え物でちくわ(常食)の代用。冬はおでんに



【冷凍】ふわとろちくわ 35g×5

ふわっととけるような「はんぺん」に似た食感です。そのままでも煮物でも幅広くご使用できます。 個人価 292円

＜使用例＞
野菜炒めのお肉の代用に
汁物に添えて、野菜と和えて
魚の代用で煮付けにも
コンソメ煮(開始食献立)



ニューソーセージ 200g

(サーモン・白身魚・チキン・ポーク)

歯ぐきでつぶせる、やわらか食感。カルシウムが豊富なソーセージ。焼いて、蒸して、揚げて、そのままでも様々な料理の素材としてご使用できます。 個人価 278円

＜使用例＞
肉禁、玉子禁の方用に
おろし煮



【冷凍】油で揚げていないお魚とうふ 22g×20

過熱水蒸気で焼き上げることでカロリー、脂質をカットし、なめらかな食感に仕上げました。油抜きが必要がなく、そのままでも様々な料理に使用していただけます。 個人価 858円



【冷凍】白子入りかみつみれ 500g

国産紅ズワイガニを使用。舌でつぶせる食感です。 個人価 930円

【冷凍】やわらか海老つみれ 500g

えびをすり潰してソフトな食感に仕上げました。 個人価 930円

【冷凍】やわらかあじだんご 500g

敬遠されがちな臭みを減らし、あじ本来のうま味と魚肉の食感を残すよう仕上げました。 個人価 805円

＜使用例＞
かみつみれの含め煮
やわらか海老つみれの八宝菜
おでん
甘酢あんかけ
お吸い物

