

おススメ情報

施設様への価格は各営業にお問い合わせください

マルハチ村松 こだわりシェフのやわらかメニュー
うま味調味料 無添加
ローリング ストック最速

やわらかとりそば

しょうゆ味 みそ味 **NEW**

各 500g

「歯ぐきでつぶせる」やわらかさ。
うま味調味料不使用
和え物のなどの具材としてもおすすめです！
非常食の備蓄品として、長期間常温保存可
(しょうゆ味 24ヶ月、みそ味 12ヶ月)

簡単「のせる」・「和える」だけの一品メニュー

揚げ茄子の鶏そばのせ
三色丼
いんげんのそば和え

やわらかとりそば
レシピ BOOK
近日配布！

冬のあったかメニューに

アイドゥ パーフェクトイン 80K 23g×15
甘い流動食が苦手な方や備蓄食に最適！
栄養強化みそ汁

お湯に溶かすだけの粉末状の栄養強化味噌汁。
1食あたり エネルギー 80kcal
たんぱく質 5.4g
鉄 2mg
亜鉛 2mg
その他カルシウム、マグネシウムも補えます。

一汁 28 栄養素
ハイスペック
みそ汁

すぐる食品 玉子とうふ・茶碗蒸しの素 500g 冷凍品

国産鶏卵を使用し 国内製造
具材を変えて 季節の料理に

だし汁の入った濃縮タイプの卵液です。
水を加えて蒸し調理をするだけの簡単調理！
希釈する水の量を変えて「玉子とうふ」「茶碗蒸し」が作れます！

(本品 500g に対し)
玉子とうふ・・・800cc
茶碗蒸し・・・1000cc

蒸し器で12～15分 完成

名糖産業 たんぱくUP飲料 425g

1杯 17g = 100ml

たんぱく質を手軽に摂取。1杯 (100ml) で
たんぱく質 3.0g、カロリー80kcal
鉄 2.0mg、亜鉛 1.5mg、カルシウム 100mg 配合

・ココア
・カフェオレ
・ミルクティー

名糖産業 ビタミン入りレモンティー 600g
アップルティー

1杯 4g = 200ml

アイス、ホットどちらでも！水またはお湯に溶かすだけ。
手軽に使用して、毎日の飲用にうれしい低価格です。
1袋で約 150 杯分作れます。ゼラチンなどで固めてゼリーにも！

日清オイリオグループ(株) エネルギー補給飲料

エネルギーと微量栄養素をおいしくミックス。甘さを抑えた果汁 10%のドリンクです。

カロリーミックス

りんご味、みかんパイン味
ピーチ味、マスカット味

125ml×12

【カロリーミックスの特長】
① 1本で 160kcal のエネルギーが補給
② たんぱく質0、ビタミン・鉄・亜鉛が補給
③ 果汁が 10% 入ったおいしいドリンク

林兼産業株式会社 選べる3タイプ

スティックゼリー

高たんぱくゼリー 3.0g
高エネルギー 80kcal
ビタミン・亜鉛・鉄

1本約5口の食べやすいサイズ
食べやすさに配慮 ぬめらかな食感!!

20本/袋

ホリカフーズ 栄養支援スープ 200g×30

摂りたい栄養 おいしく サポート♡
甘いものが 苦手な方に！
冷やしても 温めても そのままでも 美味しい！

食質なたんぱく質を 7g摂取できます。
乳たんぱく、大豆たんぱくを使用し、アミノ酸スコア100!

しっかり200kcal 摂取できます。
計算しやすいように 1kcal/1mlに調整

食物繊維・オリゴ糖を 摂取できます。
難消化性デキストリン、キシロオリゴ糖をプラス。

11種類のビタミンと 10種類のミネラルが 摂取できます。
ビタミン・ミネラルを バランス良く配合

マルハチ村松 紅ずわいがに かにフレーク

そのまま使用OK!

「紅ずわいがに」の身をフレーク状にし、食塩でうす味付に仕上げた水煮

500g/袋 製造日より24ヶ月

マルハチ村松 冬のあったかレシピ

かにあん
かにとれタスのスープ

名糖産業 たんぱくUP飲料 425g

1杯 17g = 100ml

たんぱく質を手軽に摂取。1杯 (100ml) で
たんぱく質 3.0g、カロリー80kcal
鉄 2.0mg、亜鉛 1.5mg、カルシウム 100mg 配合

・ココア
・カフェオレ
・ミルクティー

季節のおすすめ商品

林兼産業株式会社 冷凍品

四季の和菓子 冬

各 標準約 30g×10個
新年のおやつやお祝い事に和菓子はいかがですか

注文締切 12月納品分 11月16日(月)まで
1月納品分 12月14日(月)まで

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 水仙
くるっと巻いた黄色の練切に 餡で水仙の花を描きました。

上用饅頭 雪花うさぎ
梅形の羊羹を飾り、雪の中をびよん びよんはねるうさぎに見立てた こし餡の上用饅頭です。

フリーズドライ 春の七草 60g 注文締切 12月8日(火)

取れたての七草を刻んで真空凍結乾燥。 保存性に優れている為いつでもどこでも使用 でき年内から忘れずに常備しておけます。 七草がゆのほか、 汁物の具やお雑煮にも。 ※1袋(60g)で 約40人分です。

たんぱく制限食の年越し・祝膳に...

木徳神糧 越後の丸餅 50g×8

※冬季限定商品
今だけ!

1個あたりたんぱく質 0.35g
焼いてふつら、煮てもっちり。
オーブントースター・電子レンジ・お鍋で加熱して お召し上がりください。
お正月や慶事におすすめの商品です。

鏡開きにお餅風商品

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。

ふくなお さっくりお餅【冷凍】20g×20
国産のもち粉を使用。ふくなお独自の技術で風味は しっかり残しつつ、歯切れの良い食感にこだわりました。

やわらか福もち / 紅白やわらか福もち
内容量:1kg(8本入) / 内容量:1kg(紅・白 各4本入)

噛み切りやすく、食べやすい食感のおもち。 調理例 紅白やわらか福もちのぜんざい
デザートや吸い物の具など様々なお料理に。

病院・施設給食向け(常食) 完全調理済み冷凍食品 冷凍品

〈久屋メディカルフーズ 株式会社〉 (商品特徴) 規格 1kg 袋

現在約95種類 豊富なメニューのラインナップ。 毎月新商品もご案内しています。

たっぷり野菜のポトフ 「主菜でも使える野菜を たっぶり使用したメニューが欲しい！」
淡色野菜をたっぷり使用し やさしい味付けのポトフに仕上げました

肉団子と白菜のクリーム煮 「主菜、中鉢の両方で使える メニューが欲しい！」
小さめの肉団子を野菜たっぷりの クリームソースで仕上げました。

太平燕(タイピーエン) 「具だくさんの新しい メニューが欲しい！」
熊本の郷土食を副菜でご利用頂けるよう、 具沢山、スープ少なめに仕上げました。

かぶのクリーム煮 「かぶを使った新しい メニューが欲しい！」
彩りのよいやさしい味付けの クリーム煮に仕上げました。

食卓に彩りをそえます エネルギー補給ゼリー

体に安心

ソフトアガロリー 150kcal
さっぱりとした口あたりのゼリーです。

ソフトアガロリー 150kcal
やわらかく、なめらかな飲み込み やすい食感です。

全8種

沖縄県沖縄市にある、ちゅうざん病院様での カップアガロリー、ソフトアガロリーなどの フルーツ系ゼリーの 使用例の紹介です。 ご用命がございましたら、 遠慮なくお問い合わせ くださいませ。

臨床現場におけるフルーツ系ゼリーの 応用の可能性

監修：ちゅうざん病院 副院長 金城大学 客員教授 吉田 貞夫先生

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

担当：_____

カルシウム特集



名糖産業 **カルシウム入りかんたんプリン**の素 325g

たまご不使用

牛乳で簡単 **加熱不要**

アレルギー対応にも◎おいしいプリンができます！

冷たい牛乳と混ぜて冷蔵庫で冷やすだけ！不足しがちなカルシウムをプラス！

◆粉末なので計量して必要食分作れます

※83食分
(カップ 60ml)



カセイ食品 **カロリープリン** 各 55g ※かまなくてよい
(カフェラテ・アーモンドキャラメル・クルミ&ゴマ・メープル)

1個 (55g) で驚きの 175kcal!
おいしいスイーツの味わい全 4 種類。
カルシウム 250mg、他マグネシウム、亜鉛を強化。



デザート・おやつ

味の素冷凍 **フリーカット いちごのムースケーキ** 455g **冷凍品**

“粒なし”“果肉なし”のムースタイプのフリーカットケーキです。
カルシウム 50mg 配合
(1/12 カットあたり) ※7cm×36cm

クリスマスケーキに
おすすめです！



カセイ食品 **Ca&Mg ふわふわワッフル** 各 30g×20
カスタード/抹茶 (個包装) **冷凍品**

ふわふわ生地のワッフルです。
1個でカルシウム 200mg・マグネシウム 100mg



カセイ食品 **和風がいん** 各 55g

(小豆・宇治抹茶・南瓜・栗・黒胡麻・紫芋)

各素材の風味豊かな、やわらか和風の
カップデザートです。

1個にカルシウム 470mg、亜鉛 5mg 配合。



飲料の素

名糖産業 **カルシウム入り乳酸菌ウォーター** 500g

- 冬はホットで水分補給の飲料として
- ゼラチンで固めてゼリーにも！
- とろみ付けも OK

1杯 10g = 200ml
カルシウム 210mg



カルシウムと乳酸菌を手軽に補給できる。
あと味すっきりな、はっ酵乳風味。
一袋で約 10L (50人) 分作れます！

ハウス食品 **ビタミン飲料の素** 400g
りんご・バナナ・ピーチ

水分補給をしながら食事量を増やさずに
11種類のビタミンとカルシウム・鉄分を
バランスよく摂取することができます。
1袋 (400g) で 50杯分 (1杯 8g 使用)



——飲料以外の使い方も——
紅茶やヨーグルトのフレーバー使用もおすすめです。

ごはんと一緒に

フードケア **Ca&Mgふりかけ** 各 2.6g×50

(のりたまご・のりかつお・やさい・梅しそ・鮭・たらこ)

カルシウムとマグネシウムをバランスよく
手軽に補給できます。

1袋 (2.6g) あたり
カルシウム : 156~164mg
マグネシウム : 75~81mg



旭松食品 **味付きカルシウム&ビタミンC強化納豆**

小粒/極みきわり カップ 30g×50/絞り袋 500g

味付きで、たれを混ぜる手間いらず。 **冷凍品**
さらに納豆のネバネバが弱く糸切れがよく食べやすい◎
“小粒”と通常のひきわりよりさらに細かな“極みきわり”の
2種類からお選びいただけます。ビタミン C 強化！



朝食にも大活躍！たまご商品

●Ca強化半熟風オムレツ 40g×6 **冷凍品**

“とろっ”と半熟風

オムレツの中が、過熱後も“とろっ”と
したミニオムレツです。
1食 (40g) で 100mg のカルシウム。



●Ca強化 いり玉子 500g **冷凍品**

カルシウムを強化したいり玉子です。
鮮やかな玉子の色がメニューを引き立てます。
100g あたり 237mg のカルシウム。

\\新商品やわらかとろろを使用してお手軽三色丼



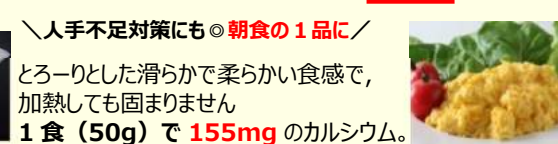
●やわらか玉子焼き 1/20 カット (Ca強化) 500g **冷凍品**

保水性を高め、ふっくらとやわらかく
仕上げました。20等分にカット済みで、
手を触れず衛生的です。
1切 (約 25g) で 150mg のカルシウム。
自然解凍または、湯せん加熱で
ご使用ください。



●Ca強化スクランブルエッグ 500g **冷凍品**

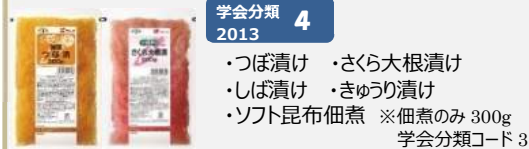
\\人手不足対策にも◎朝食の1品に/
とろーりとした滑らかで柔らかな食感で、
加熱しても固まりません
1食 (50g) で 155mg のカルシウム。



用途いろいろ ご飯のお供

フジッコ ソフトデリ漬物シリーズ 各 500g

「形」「見栄え」がよく、高齢者や噛む力が弱くなったかたにも
食べやすいシリーズです。



ホリカフーズ **のり佃煮・ねり梅・かつお削りみそ**



使い切り一食用スティックタイプ

盛田 漬物シリーズ

■常食向け

各 500g
ふじん漬け
きゅうり風味
薄切りたくあん
しば漬
らっきょう

食事の形態に合わせて選べる3タイプ

■きざみ

各 500g
きざみ高菜
きざみきゅうり風味
きざみしば漬
みじんかつお漬
しその実漬

■ペースト

各 250g
しば漬
しその実漬
きゅうり風味
かつお味漬

梅屋 紀州産梅びしお 300g

完熟した紀州南高梅を 100% 使用し、
赤しその色と香りを添えた、調味梅肉です。



おかゆ
ごはんのおとも
和え物などに

フードケア **Fe+Znふりかけ** 各 3g×50
(小袋) 全 5 種類 かつお・たまご・のりごま
さけ・焼肉

90g 入り
\\ボルトタイプも/
ふりかけで鉄分と亜鉛を手軽に補給◎
1袋 (3g) あたり
鉄 1.2~1.4mg
亜鉛 2.3~2.8mg



マニハ食品 **国産刻みなめ茸** 500g

時短調理に
おすすめ
細かく刻む
工程不要！
袋入りなので
ごみ処理もラクラク
長野県産の「えのき茸」を塩分控えめに炊きあげました。
約 5mm に細かくカットした“刻みタイプ”です。
100g あたり：食塩相当量 2.4g
刻んでいない、通常のなめ茸もあります！ 500g



ジャンフのごはんやおかゆにおすすめの商品

塩分調整 500g (ゆずみそ・たいみそ)
7g×40 (ゆずみそ・たいみそ・ねぎみそ・もろみ風みそ・かつお節みそ)

みそシリーズ
おいしさこだわりながら、塩分に配慮しま
した。小袋 1袋 (7g) 当たり食塩相当量
0.2g。

塩分調整 500g 5g×40

ねりうめ
塩分に配慮したねりうめです。
小袋 1袋 (5g) 当たり食塩相当量 0.4g。
ごはんや和え物など様々なメニューに。

塩分調整 1kg
エネルギー たんぱく質

梅ぼし
塩漬の梅ぼしのクエン酸をはじめとする梅由来成分
を残しつつ、塩味をおさえ、まろやかな梅ぼしに仕上げ
ました。可食部 1個 (平均 9g) 当たり食塩相当量
0.7g。紀州梅を使用。

塩分調整 500g 5g×40

減塩のり佃煮
小袋 1袋 (5g) 当たり食塩相当量 0.1g。
食物繊維を 2 倍にしたのり佃煮です。
※日本食品成分表 2015 年版 (七訂) 「ひじき」つばきとの比較
減塩のり佃煮 (鉄分入り)
小袋 1袋 (5g) 当たり食塩相当量 0.1g。
小袋 1袋 (5g) 当たり鉄分 3mg。

エネルギー 10g×40 (たまご風味・うに風味・明太子風味)

ごはんにあうソース
ごはんにかけるだけで簡単にエネルギーを補給できます。
1袋 (10g) 当たり 60kcal、食塩相当量は 0.4g と
塩分にも配慮しています。給食で提供しやすい生もの
風味。

エネルギー+たんぱく質 700g 5.5g×15

料理に混ぜる栄養パウダー
食事の量が少ない方への栄養補給に。大さじ約 1 杯
(5.5g) 当たりエネルギー 2.7kcal、たんぱ
く質 3.0g。料理の味をそこなわず、加熱しても凝集
しません。たんぱく源として、消化吸収されやすいペプチド
を使用しています。