

おススメ情報

ユース情報のバックナンバーは
ホームページをチェック！

株式会社ユース ユース情報

日清オイリオ エネプリンプロテインプラス
豆腐味 チョコレート味 40g×24

NEW

食べられる量で、しっかり栄養補給。
おいしさを追求した、2つの味わい。

少量食べきりサイズ×少量高栄養

低栄養
褥瘡
サルコペニア
対策に

1個(40g) 当り
エネルギー 160kcal
たんぱく質 3.3g
MCT 6g



日清オイリオ 日清MCTオイルお粥にプラス 900g
通常のMCTオイルと比べ・・・
油浮き・分離を抑えられ、食材となじみやすいMCTオイルです！

大さじ1杯のMCTで同じエネルギーになります！
おかゆ 150g + お粥にプラス 12g = ごはん 130g 215 kcal

お粥だけでなく、汁物、ミキサー食などにも◎
大容量の900g(PET)が新発売！
このような「お悩み」におすすしたい！
・軟飯、お粥を提供しているけどエネルギー不足で困っている
・MCTオイルを使用した際の「油っぽさ」が気になる



尾西食品 coco壱番屋監修
尾西のカレーライスセット 30食

1食分ずつセットになっており、配付時の衛生対策に◎
職員向けの備蓄にもオススメです。

【セット内容】・アルファ米(白飯)・レトルトカレー・スプーン

4月1日新発売

アルファ米 白飯 「お湯」を注いで、15分(水の場合は60分)

カレー そのまま食べられる

お米の袋を食器代わりにして食べられます

賞味期限 製造から5年6ヶ月

アレルギー物質 (特定原材料等) 28品目不使用

三香園 カルシウムせんべいソフト 12枚

カルシウムせんべい「あっさり塩味・醤油味」が終売になり、
ソフトタイプで新たに新発売になりました！また、カレー味が新登場！
1枚にカルシウム約100mg、鉄1mgが含まれています。
※「さとう醤油味」は4月下旬リニューアル予定。

醤油味 うま塩味 NEW カレー味

カルシウムせんべいソフト

キッセイ薬品工業
お米から生まれた「ゆめごはん」シリーズ

ごはん本来のおいしさはそのままに、たんぱく質、カリウム、リンを調整したごはん。
お米から作り上げ、特製二度蒸してふくらと炊き上げることで、納得の味を実現。
食べる時は温めるだけとお手軽です。消費者庁が許可した「腎疾患患者用食品」です。



ゆめごはん 1/35トレイ 30P/ケース
たんぱく質が普通のごはんの1/35*です。

小盛り 150g	普通盛り 180g	大盛り 200g
たんぱく質 0.11g	たんぱく質 0.13g	たんぱく質 0.14g

ゆめごはん 1/25トレイ 30P/ケース
たんぱく質が普通のごはんの1/25*です。

小盛り 140g	普通盛り 180g	大盛り 200g
たんぱく質 0.1g	たんぱく質 0.2g	たんぱく質 0.2g

キッセイ薬品工業
ゆめレトルト カレー
とことん、おいしさにこだわったカレーです。

食事のおいしさ、楽しさをそのままに、たんぱく質、塩分、リンを調整したレトルト食品です。

たんぱくこだわりカレー [1袋(150g) たんぱく質 1.5g]
たんぱく質は、わずか1.5g! たんぱく質を控えながらも、じっくり炒めた玉ねぎをベースに、
フルーツや香味野菜、スパイスをほどよく組み合わせ、味わい深く香り高いカレー。

辛口カレー [1袋(150g) たんぱく質 4.1g]
スパイスの香りと、牛肉や野菜の風味でコクと深みのある本格辛口カレー。

ひき肉カレー [1袋(150g) たんぱく質 4.7g]
鶏肉や野菜の美味しさが溶け込んだ、やさしい口あたりのまろやかなカレー。

キッセイ薬品「栄養指導用 腎セット」ご依頼受付中です。詳しくは、担当営業又はユースまでお問い合わせ下さい。

ジャネフ ノンオイルドレッシング
ジャネフ減塩ノンオイルドレッシングを使った
メニューのご紹介です!

今回使ったのは「減塩和風」

焼きキャベツとおかかの和風マリネ

焼いて甘みが増した焼きキャベツにおかかを添え、
ジャネフ ノンオイルドレッシング 減塩和風で和えました。

【材料(1人分)】

キャベツ	50g	①キャベツを一口大にカットし、クッキングペーパーを敷いたオーブンの天板にのせサラダ油を回しかける。				
サラダ油	3g	②(1)を240℃のオーブンで約15~20分焼く。				
★ノンオイルドレッシング 減塩和風	9g	③ボウルに(2)、ノンオイルドレッシング 減塩和風、かつお節				
かつお節	0.5g	④鰹節を入れ和える。				
エネルギー	43kcal	たんぱく質 1.2g	脂質 3.1g	炭水化物 2.8g	食塩相当量 0.3g	食物繊維 0.9g

鰹の和風エシユカベツシ

揚げた鰹と茹でた野菜に生姜の風味をプラスしてマリネしました。
パサツ付がちな魚も漬け込むことでしっとりした食感になります。

【材料(1人分)】

★ノンオイルドレッシング 減塩和風 10g

あじ 生	60g	①アジは3枚におろした後、削ぎ切りにし、塩、こしょうをする。				
食塩	0.1g	②大根、人参、しょうがは、千切り、長ねぎは斜めのスライスにする。				
こしょう	少々	③大根、人参、長ねぎは茹でて水気を絞り、ノンオイルドレッシング 減塩和風に生姜と生姜汁を足した調味液に付ける。				
大根 生	20g	④①に薄力粉をまぶし、中温で揚げ、③の中に入れ15分マリネする。				
長ねぎ	10g	⑤器に盛り付け、小口切りにした万能ねぎを散らす				
にんじん 生	5g					
しょうが	1g	しょうが汁				
しょうが汁	1g	しょうが汁				
万能ねぎ(こねぎ)	少々					
薄力粉	3g					
(揚げ油) サラダ油						
エネルギー	179kcal	たんぱく質 12.3g	脂質 12.8g	炭水化物 2.5g	食塩相当量 0.6g	食物繊維 0.7g

2021年1月に第8回嚙下食メニューコンテストが
(主催：一般社団法人日本医療福祉センターラキッチン協会、嚙下食ドットコム)
オンラインにて配信され、(有)月翔「嚙下食工房七日屋」
牟田園様が最優秀グランプリを受賞されました!



【こちらはどんな思いでエントリーされましたか?】
20数年間のメニューから、どこにでもあり、栄養価の高い食材を選びました。「おいしい秋のごちそう」のタイトル通り、利用者様に季節感のあるものを味わっていただけたらと思い、また見た目の美しさも追及しました。
牟田園 満子様(有限会社月翔「嚙下食工房七日屋」)

【評価ポイントは?】
卵はどこにでもある食材で、栄養価が高く、栄養バランスの整ったものを上手に使用しています。柿やりんごは季節感があり、特にりんごのコンポートは真空調理のため、色は綺麗なピンク色、香り高く子供たちが飛びついて喜びそう。長年の情熱がここにありですね!
金谷 節子様(金谷栄養研究所 所長)

マルハチ村松 野菜だし(粉末) 300g
国産野菜(玉ねぎ・キャベツ・人参)をバランスよく組みあわせた風味豊かな粉末タイプの野菜だしの素。スープ、炒め物、下味、煮込み料理などに最適

塩分 50%カット
エネルギー 4kcal以下
食塩相当量 0.3g以下

減塩ごま 減塩青じそ 減塩フレンチ 減塩サウザン

〈久屋メディカルフーズ 株式会社〉 病院・施設給食向け(常食) 完全調理済み冷凍食品

病院様監修のもと「栄養価基準」「食品構成基準」「商品ニーズ」を満たす、病院・施設給食向け完全調理済み冷凍食品の開発と供給
現在約100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。

【商品特徴】
✓ 食塩相当量 : 1.0/100g以下の商品設計が基本
✓ 食材のカットサイズ : 一般総菜に比べ小さなカットが基本
✓ 食材のやわらかさ : やわらかめが基本(常食~軟菜食)
※各施設の基準による。また一部商品を除く。

NEW 国産原料 調味とろろ 1kg
「味付け済みのとろろが欲しい!」
青のり、だし、しょうゆの風味をバランスよく仕上げました。

茄子とピーマンのケチャップ炒め 1kg
「主食がすすむ一品が欲しい!」
塩分控えめながら、しっかりとした味付けの一品に仕上げました。

ひじきサラダ 1kg
「サラダのバリエーションが欲しい!」
ひじきとツナをベースに和風の味付けでサラダ風の副菜に仕上げました。

ハムマリネ 1kg
「彩りの良い副菜が欲しい!」
小さめにカットしたハムを醬沢に使用したマリネに仕上げました。

大塚製薬工場 粉末清涼飲料 GFO 10g×21 4月下旬リニューアル
現行品無くなり次第自然切替

“原材料”と“風味”が変わってリニューアルします。

【主な変更点】
・15g×21 → 10g×21 (スティック包装)
・レモン風味 → ピーチティー風味
・ポリデキストロース → グァーガム酵素分解物
・ラクトスクロース → フラクトオリゴ糖(乳糖フリーに)
・賞味期限2年に延長。

現行品 リニューアル品

担当: _____

〈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



各種カテゴリ

おすすめ商品



備蓄食 (ローリングストック) にオススメ!

アイドゥ パーフェクトイン 80K 23g×15 賞味期限 製造後3年

栄養強化の即席味噌汁

甘い流動食が苦手な方や非常食にオススメです!
エネルギー80kcal、たんぱく質5g、カルシウム100mg、亜鉛2mg、鉄2mg、その他

ハウス食品 やわらか倶楽部HOT 70g 学会分類 2013 1j

“温めても溶けない”カップゼリー
※温めずそのままでも召し上がれます。

1個(70g)あたり
エネルギー100kcal、たんぱく質5.0g、カルシウム120mg

選べるフレーバー 全9種類

- クリームシチュー味 ■ すき焼き味
- ハンバーグ味 ■ ピーフッシュ味
- カレー味 ■ 肉じゃが味 ■ からあげ味

リニューアル ホリカフーズ **タンパクゼリーゼブン** 70g

1個あたりの栄養成分が変更になります。
主な変更点(エネルギー)
現行品: 92kcal → リニューアル品: **100kcal**
たんぱく質 7.5g はそのまま!
その他 カルシウム、鉄、亜鉛補給に
変更時期: 2021年3月下旬以降 現行品の在庫なくなり次第自然切替え

全部で8種の味!

たんぱく調整 タカキベーカー **まろやか食パン** 50g×36枚 (個包装入り) 冷凍品

4枚切り厚さの小ぶりな食パン。
そのままでも**ふんわり柔らか**。
1枚あたり、たんぱく質1.5g

パサパサしない

林兼産業株式会社 **ニューソーセージ** 各200g 学会分類 2013 4

常温保管できるやわらかソーセージで、簡単・華やかな1品を

★下処理不要! お手軽やわらか素材 加熱調理もできます! (揚、焼、蒸、そのまま)

チキン、白身魚、サーモン、ポーク

カセイ食品 **やわらか団子** 30g×10 冷凍品

春は「さくら」が大人気です!
黒ごま・よもぎ・さくらの3種類

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。(トレイ入り)

水分補給/ビタミン・ミネラル補給

バランス **ラクーナパウダー** 1L用/業務用

水に溶かすだけ! ビタミンC配合
水分と電解質をスムーズに補給できます。

(全5種類)
スポーツドリンク風味・もも味・りんご味・ラムネ風味・白ぶどう味

林兼産業 **からだ充実**

7つの野菜と果実/紫の野菜と果実 125ml×24 1本あたり31kcal

カルシウムと7種のビタミン

キャロット&アップル/グレープ 125ml×18 1本あたり69kcal

カルシウム、ビタミン、鉄、乳果オリゴ糖入り

ハウス食品 **給食用ビタミンミックス** 50g/400g

お味噌汁や料理に**サツ**と混ぜるだけ!

食事が少ない方にも手軽に添加でき
調理損失分のビタミンをしっかりカバーできます。
11種類のビタミンを補給。

使用量 1人分 = 1g 添加

ミネラル補給に **ハウス食品のカップゼリー**

ふるっつゼリー 各60g

鉄分 巨峰・オレンジ / **カルシウム りんご・ピーチ**

鉄分、カルシウム補給
果汁入りのフルーティーな味わいです。
水分補給にも!
安価なカップ入りゼリーです◎

ご飯のお供で 鉄分補給

フードケア **Fe+Znふりかけ** 各3g×50 8g×40

カセイ食品 **Feのり佃煮** 250g(瓶)

1包(8g)で鉄**2.4mg**(ヘム鉄使用)
減塩タイプに仕上げました。

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 全5種類
亜鉛 2.3~2.8mg

カセイ食品 **ふわふわワッフル** 30g×20 冷凍品

「舌でつぶせる」やわらかさ
(ユニバーサルデザインフード)

1個あたり**カルシウム 200mg・マグネシウム 100mg**

- カスタード/抹茶
- チョコレート/アプリコット&ココア

ゲル化剤のポイントチェック!

おかゆゼリーに 温かいお粥(70℃以上)と製品をミキサーにかけただけ!

おかゆやでんぷんを含む食品をゼリーに調理する時は、ベタツキ感を改善できる「酵素入り」のゲル化剤がおすすめです!

① **フードケア スベラカーゼ スベラカーゼLite**

おかゆ 100g (加水なし) の場合
全体量に対して **1.0~2.0%** 添加

スベラカーゼ Lite は、コストパフォーマンスに優れています!
(使用法は、従来のスベラカーゼと変わりません) 150g 1kg 1kg

② **ヘルシーフード ホット&ソフトプラス**

おかゆ量の **1.2~1.5%** 添加

お粥に水分を加える必要が無く、全粥をそのままゼリーにできます。
65℃で固まりはじめます 500g 2kg

③ **ニュートリー ソフトピアU**

おかゆ量の **0.3~0.75%** 添加

70℃で固化、冷却不要!
ソフトピアUは冷凍保存も可能です! 3g×30 500g

おかゆ以外の食材でもゼリーにできます。また、温かいゼリー食が提供できます。

とろみ剤のポイントチェック!

飲み物・汁物にとろみをつけたい時に!

◎味をかえない ◎ダマにならない ◎食材を選ばない

ニュートリー **ソフトピアS**

飲み物・汁物の種類や温度に関係なく
ソフトピアSは液体の **1~3%** の使用量

3g×50 500g

① 計量する ② 混ぜる ③ 完成

お茶にも
ジュースにも
牛乳にも
味噌汁にも

薄い とろみ 中間の とろみ 濃い とろみ

300mL : 1包(3g) 150mL : 1包(3g) 100mL : 1包(3g)

飲み物・汁物 ソフトピアS

熱いものでも冷たいものでも混ぜるだけでOK!
飲み物・汁物など種類に関係なく、同じ添加量でとろみがつけられます。

気になる製品がありましたら、お気軽にお問い合わせ下さい。
また、掲載商品以外にも商品多数取り揃えています。

水分補給ゼリーに **注目!** 日清オイログループ(株)

加熱・冷却不要のゲル化剤

あっ!というまゼリー (ポイント!)
◎ まぜるだけで簡単にお茶ゼリーが作れる!
◎ ゼリー食感なので、美味しく水分補給が出来る!
◎ 冷たいゼリーも、温かいゼリーも作れる!
◎ 優れた物性で、離水しにくい!

【ご注意ください】
当商品は**【水・お茶】専用**のゲル化剤です。

2.5kg 500g 3g×25本 非加熱なので 緊急時(災害時)にも活用できます!

ゼリー食・水分補給ゼリーに **簡単にゼリー食を作るなら! ソフトピアシリーズ**

softia G ソフトピアG

飲み物・食べ物をゼリー状に固めたい時に
●飲み物や食材に混ぜて加熱、冷却することでゼリー状にできます。

1.5g×50包 500g

◎手早くしっかりとろみをつけたい

ヘルシーフード **トロミパワースマイル**

使いやすさを一番に考えたトロミスマイルシリーズ。
強カタタイプの「トロミパワースマイル」は手早くしっかりとろみをつけたい方におすすめです。

飲み物の量 (100ml)	水(20℃)	お茶(50℃)	みそ汁(50℃)	牛乳(10℃)
薄い とろみ (50~150Pa-s)	0.5g	0.5g	0.7g	0.7g
中間の とろみ (150~300Pa-s)	1.2g	1.2g	1.2g	1.2g
濃い とろみ (300~500Pa-s)	2.0g	2.0g	1.7g	1.7g

◎素早く適切な粘度でとろみをつけたい

フードケア **ネオハイトロミールスリム**

使用量目安 (とんかつソース状) **2.0%**
液体の **1~3%** の使用量

3g×50 400g 2kg

□飲料に素早く沈み、分散・溶解してダマになりにくい。
□とろみのつくスピードが早い。
□時間がたってもとろみが安定。

気になる製品がありましたら、お気軽にお問い合わせ下さい。
また、掲載商品以外にも商品多数取り揃えています。

株式会社ユース