

5月・6月 価格改定のお知らせ

2022年5月～

(明治)
メイバランスミニカップ
125ml各種・アソートbox
メイバランスミニカップ
ヨーグルトテイスト
125ml 各種・アソート box

2022年6月～

(太陽化学)
サンファイバー 6g×30・180g・1kg
サンファイバーAI 6g×30・1kg
サンファイバープラス酪酸菌 6g×30
サンファイバー血糖 4.4g×30
サンファイバーウォーター 40g×5
クッキンサブリエ 3.4g×30・1kg

(フードケア)
ゼラチンパウダークイックタイプ 5g×50・500g・1kg
(尾西食品)
災対食安心缶 豚汁
災対食安心缶 けんちん汁
各種 30食セット・3kg×6
(ニュートリー)
ソフティア S 3g×50・500g
ソフティアG 1.5g×50・500g
ソフティアU 3g×30・500g
ソフティア R 1kg
ソフティア①SOL 3g×50・400g・4kg
ソフティア②GEL 1.5g×50・500g・4kg
ソフティア SUPER S 1.5g×50・500g
ソフティアトロメリン EX 2g×50・500g・1kg
トロメリンV 1.5g×50・1kg
ニュートリーコンク 2.5 200ml・1000ml
アイオールソフト 160・400
アイトニックゼリー 100g×30・150g×30
アイトニックゼリーグリーン //
アイン FO ゼリー 109g×30

おすすめ商品情報

ユース情報のバックナンバーは
ホームページに掲載中です!

株式会社ユース ユース情報

停電のお知らせ

下記日程にて、社屋の電気設備点検を予定しています。
そのため、停電に伴いFAXの受信ができない時間帯が発生します。
大変ご迷惑をおかけしますが、何卒宜しくお願い致します。

点検日時 2022年4月23日(土) 9時～11時

ハウス食品

とり肉と野菜のやわらか玉子とじ 1kg



かけるだけで
・親子丼
・玉子とじうどん等の
メニューが簡単に!

歯ぐきでつぶせる

- 簡単オペレーション 温めるだけ、そのまま(常温)でも提供可能
- 食べやすい具材 具材(鶏肉と野菜)はやわらかく、小さめにカット
- 食塩相当量 0.93g/100g かつおの旨みをきかせておいしく
- 備蓄食として 常温で保存・提供可能(賞味期限 1年3か月)

太堀

皮なしさつま芋の甘露煮(ダイスカット) 500g



容易にかめる

さつま芋ごはん (あと混ぜ) ヨーグルトデザート (トッピング) 白和え (和え物)

※解凍方法:流水で30分または、冷蔵庫12時間
インドネシア産の皮なしさつま芋のダイスカットを
甘さを控えたさつぱりとした味付けにした甘露煮です。
そのままでもお召し上がりいただけますが、混ぜご飯
白和えの具材、ヨーグルトのトッピングなどのアレンジにもオススメです。



マルハチ村松

まぐろの角煮 500g



- 国産のまぐろを使用し、醤油ベースでおいしく味付けしました。
- おかずの一品として、手軽にご使用いただけます。
- 常温保存可能ですので、ローリングストックとしても最適です。

本品に含まれるアレルギー
小麦・大豆

(特定原材料等 28 品目及び魚介類)



ローリングストック
としても栄養士さんに
選ばれています!



キッセイ薬品工業

やわらかカップ 各種 6個入/箱

いとより鯛 コード1j(※)	いわし コード2-1(※)	うなぎ蒲焼き 風味	ポークしょうが焼き風味 コード1j(※)	カレー風味 コード1j	栄養機能食品(鉄・亜鉛・銅) エビチリ風味 コード1j
かに風味 コード1j(※)	ほたて風味 コード2-1(※)	1個 80g	ぶり大根風味 コード3	1個 60g	ピーフシチュー風味 コード1j
		1個 80g	さばの味噌煮風味 コード3	1個 60g	1個 60g

「嚙下調整食学会分類 2013」を参考に当社で作成しています。理解にあたっては「嚙下調整食学会分類 2013」の本文も必ずお読みください。
※「嚙下食ピラミッドによるレベル別市販食品250 第2版」(医歯薬出版)に基づく当社分類

久屋メディカルフーズ 完全調理済み冷凍食品 病院・施設給食向け(常食) 1kg 規格 冷凍品

(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: 一般給食に比べ小さめのカットが基本
✓ 食材のやわらかさ: やわらかめが基本(常食~軟食)

有事の備えは普段から!
調理スタッフの急な欠員などトラブルは付き物。普段より少しずつ商品をご利用いただき
献立ソフトへの登録を済ませておくと、万が一の際もスムーズに活用いただけます!

春の旬食材を使用した商品 病院・施設様監修の新メニューが現在約100種類!豊富なメニューのラインナップ。

筍の土佐煮

筍の穂先のやわらかい部位を中心に
使用した土佐煮に仕上げました。



監修
福岡市A病院様
加熱調理
(湯煎・約15分)

ハムマリネ

小さめにカットしたハムを醬汁に
使用したマリネに仕上げました。



監修
久留米市B病院様
流水または
冷蔵庫解凍

キャベツの土佐和え

キャベツをメインに使用しシンプルな
和え物に仕上げました。



監修
福岡市C病院様
流水または
冷蔵庫解凍

基本のもずく酢

酸味、塩味、甘味のバランスの良い
酢の物に仕上げました。



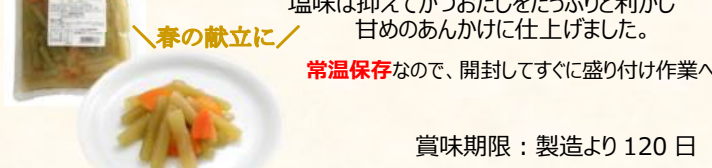
監修
福岡市D病院様
流水または
冷蔵庫解凍

(注) 刻みオクラは現地で用意ください。

全病食オリジナル完調品

常温品 保管スペースを確保しやすい。
開封してすぐ盛り付け作業にとりかかれます。

マニハ ふきと人参のとろ〜りあんかけ 500g
食品 塩味は抑えてかつおだしをたっぷり利かし
甘めのあんかけに仕上げました。

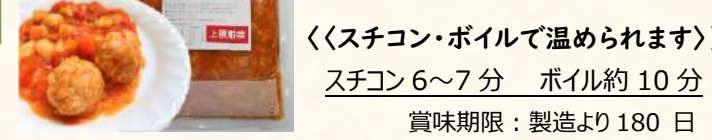


常温保存なので、開封してすぐに盛り付け作業へ

賞味期限: 製造より 120日

ヒロック 野菜と肉団子のやわらかトマト煮 1kg

トマトソースを使った洋風おかず(副菜)
肉団子は 20個入り/パック
温めずに食べられる(常温保存)

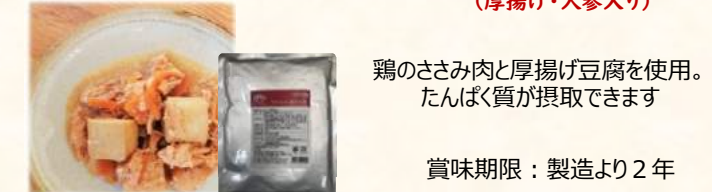


〈〈スチコン・ボイルで温められます〉〉

スチコン 6~7分 ボイル約 10分

賞味期限: 製造より 180日

いなばデリカフーズ やわらか鶏みそ煮 500g
(厚揚げ・人参入り)



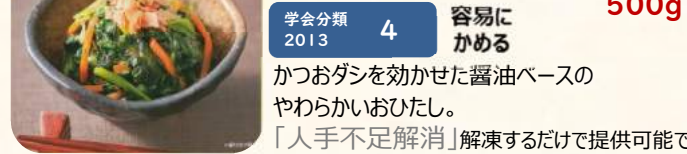
鶏のささみ肉と厚揚げ豆腐を使用。
たんぱく質が摂取できます

賞味期限: 製造より 2年

「やわらかさ」や「塩分値」に配慮し、病院・施設様向けに
作られた商品です!ぜひ一度お試しください!

冷凍品 常温品より期限が長く、非常時の備えとして
ローリングストックにも活用できます。

太堀 やわらか小松菜のおひたし 500g



学会分類 2013 4 容易にかめる

かつおダシを効かせた醤油ベースの
やわらかおひたし。
「人手不足解消」解凍するだけで提供可能です!

キューピー 具だくさん洋風玉子焼き 500g



カットして、そのまま提供でき
「彩り」や「具材感」にこだわりました。

・ユニバーサルデザインフード(UDF)「容易にかめる」
・5種類の具材を使用
・食塩相当量 0.7g/100g

味の素冷凍 やわらか大豆ボール 500g
(和風野菜あんかけ)



コスト 1.0~1.2円/96あたり

塩分値 0.8g/100g程度

UDF区分『容易にかめる』相当のやわらかさ!
→やわらか常食~常食の方まで同じ料理を提供可能!

ホリカフーズ やわらかお手軽惣菜 各 300g

開封後、すぐに盛り付け工程へ!ローリングストック(備蓄)や、人手不足の手助けに!
常食から軟食食まで幅広い方においしくお召し上がりいただけます。常温保存 製造より12ヶ月

そばろあんかけ大根 そばろの旨味とやわらか 仕立ての大根にあんが 絡んだやさしい味わいです。	ごまみそごぼう やわらかにごぼうに ごまみそが絡み 素朴な味わいの一品です。	やわらかくて 食べやすい おかずです!
食塩相当量: 1.1g/100g	食塩相当量: 0.9g/100g	

〈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: _____



各種カテゴリー おすすめ商品



紙パック飲料・飲料の素

林兼産業 **からだ充実** 各 125ml×18 (全4種類)

柑橘と7つの野菜
カルシウム7種のビタミンを配合
カロリーを抑えた飲料。

5つの果実

キャロット&アップル
不足しがちな鉄、カルシウム、ビタミンB群
ビタミンCを豊富に含む飲料。

グレープ

マルサンアイ **まめぴよ** 各 125ml×24 (全3種類)
いちご味・バナナ味・ココア味

1パックに約60粒の大豆を使用した、豆乳飲料。
カルシウム、マグネシウム、亜鉛を強化。
味付きでおいしく飲みやすい！
牛乳の代わりに大変おすすめです◎常温保存可！

名糖産業 **カルシウム入り乳酸菌ウォーター** 500g

毎日手軽にカルシウム&乳酸菌補給！
1袋 50杯分 (200ml 溶解)

毎日の元気をサポートします。
濃度調整ができ水分補給にも最適です
1杯 (10g) を 200mlの水またはお湯に溶かしてご使用ください
※カルシウム 210mg、乳酸菌 200億個摂取できます

名糖産業 **たんぱくUP飲料** 各 425g
ココア・カフェオレ・ミルクティー

1袋 25杯分 (100ml 溶解)

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

素材

林兼産業株式会社 **ニューソーセージ** 各 200g

★下処理不要！
お手軽やわらか素材

チキン・ポーク・白身魚・サーモン入り

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
焼き、蒸し、揚げ調理にも使用OK！

大冷 **お手軽調理 骨なし切身シリーズ** 各 5切

Ca強化: カレイ・あじ Fe強化: 白系だら
(60g・80g 規格の2種類)

凍ったまま調理しても、ふつら柔らかいジューシーな切り身です。
魚の風味を残し、生臭さを省きました。

(調理方法)
冷凍のまま加熱してください。

低カロリー・減塩 (調味料)

味の素 **パルスweetカロリーゼロ顆粒** 400g/120本

すっきりした甘さでカロリーゼロ・糖類ゼロ。
スティック1本 (1.8g) で
砂糖約 5g 分の甘さで毎日の料理や
飲み物、デザートに幅広く使えます。

キューピー **カロリーハーフ** 1kg

エネルギー (15gあたり) **100kcal** ↓ **49kcal**

カロリー **50%カット**

●離水しにくい ●焼いてもタレにくい ●色合いもきれい

※日本食品標準成分表 2010 マヨネーズ (卵黄型) 対比

マルサンアイ **減塩みそ** 750g

食塩 **50%カット**

独自の技術で食塩量約 50%カット！
みそ汁 1杯あたり (お湯 160ml + みそ 16g)
食塩 0.9g

種抜き減塩はちみつ梅干し 500g (65粒以上)

塩分 **3%の減塩**に仕上げました

はちみつと
まろやかな
酸味

種を一粒一粒ていねいに取り除きました。
酸味が苦手な方へ、甘口タイプのはちみつ梅です。

おやつ

味の素冷凍 **ココア・バニラ・いちごムース** 38g×10

38gの食べきり少量サイズ。
味と香りを急速冷凍。
おいしさを閉じ込めたムースです。

少量高カロリー
コスバ◎

1個あたり: エネルギー 100kcal
たんぱく質 3g

味の素冷凍 **アミノ酸 [BCAA]ゼリーキウイ** 40g×10

コロナ禍のロコモ・フレイル予防にも！
種や完熟度合いにより提供が難しいキウイを
フレッシュ感・ジューシー感のあるゼリーに。
分岐鎖アミノ酸 **BCAAを300mg** とビタミンC配合。
自然解凍にてお召し上がりください。

マルハニチロ **しっとりおからケーキ** 各 240g

しっとりとしたケーキです。お好みの大きさにカットしてお召し上がり下さい！
生クリームなど添えてアレンジもオススメです！

選べる3つの味
商品サイズ
※14cm×27cm

プレーン 抹茶 チョコマープル

お肉の完調品

カセイ食品 **ふわふわハンバーグ** 冷凍品

(ソースなし) 60g×15
(デミグラスソース付き) 60g×8

豆腐入りでふわふわやわらかい

1個でカルシウム 200mg
マグネシウム 100mg

カセイ食品 **ふわふわとりつくね** 10g×50個 冷凍品

【タレなし】
和・洋・中 タレを変えてアレンジできます。
主菜の材料や、汁物の具に使い方もいろいろ！
【照焼きタレ入り】湯せん調理: 20分
ポイルして盛り付けるだけ、みんな大好きな味。
甘辛タレととりつくねとの相性バツグンです。

1個で Ca50mg、Mg25mg

「タレなし」
「照焼きタレ付き」えらべます

お魚 (練り物) 完調品・素材

カネテツデリカ **なめらかお魚とうふ** 22g×20 冷凍品

すけそうたらすり身に豆腐を配合し
高温の水蒸気で焼き上げたなめらかな食感

油抜きが必要が無く、そのままでも、煮物にも
様々な料理にお使いいただけます。

カネテツデリカ **練り物シリーズ** 冷凍品

メニューの素材に大活躍

素材の代わりにやわらかいつみれを代用
・茶碗蒸しの具材
・汁物の具材
・主菜の具材など 取り入れ方もいろいろ！

やわらか海老つみれ 500g

海老をすり潰し、
海老本来の味を楽しめます。
ソフトな食感です。

ふんわり海老つみれ天ぷら

白子入りかみつみれ 500g

たらの白子とかにを練りこみ
口どけの良い食感です。

やわらかあじだんご 500g

国内産あじを使用し、
あじ本来の旨みと魚肉の
食感を残しただんごです。

かき玉スープ

白だしあんかけ

カネテツデリカ **ふわふわすり身** 300g 冷凍品

豆乳を配合したなめらかな食感の
白身魚のすり身です。

(調理方法)
解凍後、スプーンで弾力が出るまで練ります。
お好きな形に形成後、加熱調理をしてください。

調理例

ひとつち海鮮揚げ おやき風 梅あんかけ

玉子の完調品

すぐる食品 **Ca強化スクランブルエッグ** 500g 冷凍品

舌でつぶせる

とろーりとした滑らかな柔らかい食感で、
加熱しても固まらないスクランブルエッグ。
1食 (50g) 当り Ca155mg

すぐる食品 **Ca強化半熟風オムレツ** 40g×6 冷凍品

加熱後も中身が「とろー」とした
半熟風のミニオムレツです。
調理も簡単・便利！
パックのまま沸騰したお湯の中に入れ
再沸騰後 10～12分ポイルしてください。

すぐる食品 **いり玉子** 500g 冷凍品

調理例
「そばろごはん」

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 **330mg** のカルシウム。
調理も簡単・便利！
ポイル又はスチコンで加熱してください。

噛む力が弱くなった方に 煮豆・漬物

フジッコ **ソフトデリ** 各 500g

学会分類 2021 4相当

豆シリーズ 全4品

やさしい豆・きんとき豆
うぐいす豆・白いんげん豆

見た目は「煮豆」そのまま！
※容易にかめるやわらかさ

「形」「見栄え」がよく、高齢者や噛む力が
弱くなった方にも食べやすい柔らかい煮豆です。
※やさしい豆は「歯ぐきでつぶせる」

フジッコ **ソフトデリ** 各 500g

学会分類 2021 4相当

漬物シリーズ 全4品

つば漬・きゅうり漬
赤しば漬・さくら大根漬

見た目は「漬物」そのまま！
※歯ぐきでつぶせるやわらかさ

「形」「見栄え」がよく、高齢者や噛む力が
弱くなった方にも食べやすい柔らかい漬物です。
※さくら大根は「容易にかめる」

2022年5月末以降、商品の名称が一部変更になります。
日本食品標準成分表 (八訂) の更新により「減塩」表記が外れます。
対象食品: つば漬、きゅうり漬、赤しば漬

【終売のお知らせ】5月末～6月以降

代替商品が発売予定

・ソフトデリ大豆水煮 500g
・ソフトデリ昆布佃煮 300g
・ソフトデリ各種少量規格品 100g～120g

詳細がわかり次第、ユース情報にてお知らせいたします。
※少量規格品の代替はありません

非常時 厨房業務の継続に!

(長期保存:非常食) 開封してすぐに提供可能な
レトルト商品がおすすめです!

フードケア **ふつくら白がゆ** 200g×20

学会分類 2021 3相当

賞味期限 2年

非常用

適度なとろみとまとまりのある、食べやすいおかゆです。
白がゆの他に
梅がゆ・海苔がゆ・おはぎもあります。