

おススメ情報

納入価格・商品詳細に関しては各営業にお問い合わせください。

プロキア Z 125ml×18

新しく、コーヒー味・ヨーグルト味が追加になりました。1本125mlで200kcal たんぱく質10g BCAA2000mg MCT 2g 摂取できます。
また、黒飴味が製造中止になります
在庫終了次第最終売となります。



MCTオイルリニューアル

ご愛顧いただいております、MCTオイルの規格が変更になります。
180gは→200g(化粧箱入り)に
450gは→400gに
それぞれ現行品終了次第切り替えとなります。



まめびよにプリン味が仲間入り!

1本でカルシウム150mg、亜鉛1.5mg、マグネシウム40mgが摂取可能。
125mlの小容量飲みきりサイズ
いちご・バナナ・ココア・プリン
の4種あります。
着色料は一切使用していません。
乳原料不使用です。



125ml×24

らくらく食パン

噛む力が弱くなった方にも楽に召し上がっていただけるようシロップを含ませてミミまで柔らかく仕上げました。
食パンの形そのまま。見た目でもパン食を楽しんでいただけます。
プレーン・コーヒー牛乳・いちごの3種の味
【冷凍】1パック(90グラム)単位で購入可能



まぜてもジュレ

40L用
お茶用 2kg
青りんご・オレンジ・レモン 2.24kg

まぜてもジュレに大袋が新登場!!

まぜても離水しにくいうえ、口の中でばらけにくい
今までにない特長をもった新しい水分補給用のゼリーです。
従来のゼリーにはない特性を持ったリセットゲルになります。
・クラッシュしても離水しにくい
・再結着性(まとまり)がある
・よくかきまぜるととろみ状になる
水分補給として飽きのこないすっきりした味に仕上げています。
レモン風味・オレンジ風味・青りんご風味・お茶用(お茶のフレーバーは入っておりません)の4種類

毎日ビテツ



鉄分&亜鉛を中心に、葉酸・カルシウムなど6種類の栄養素をおいしく摂取できます。

鉄 7.5mg	亜鉛 10.0mg
葉酸 240μg	カルシウム 200mg
食物繊維 2g	ビタミンC 100mg

毎日ビテツリニューアル 100ml×15

125ml カートンより100ml 紙パックへ少量サイズになりました。
コンパクトな飲みきりサイズなのに1本で1日分の鉄・亜鉛を補給可能
野菜汁・果汁を配合し、毎日続けやすい飲みやすさにこだわりました。
キャロット&アップル・フルーツミックスオレンジの3種の味

カナテツ



メニュー：おろし煮
【冷凍】 22g×20

『油で揚げていないお魚とうふ』

《材料(1人分)》
・油で揚げていないお魚とうふ：5粒
・大根の葉：少量
・大根おろし：大きじ1
・だし汁：400cc
・みりん：大きじ1
・しょうゆ：大きじ1
《作り方》
1. だし汁をみりん・しょうゆ等で味を調え、煮立てる。
2. 1にお魚とうふを入れて、小口切りにした大根の葉を加えてひと煮する。
3. 2に大根おろしを加えてサッと煮て、煮汁ごと器に盛り付ける。

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。

～1個(標準22g)あたり～

エネルギー	22kcal
たんぱく質	2.1g
脂質	0.5g
炭水化物	2.2g
ナトリウム	125mg
食塩相当量	0.3g



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
ENIF ユース加盟薬局が地図上で確認できます。
お近くの店舗を手軽に検索！
是非、ご覧ください <http://www.yuss.co.jp/>



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)



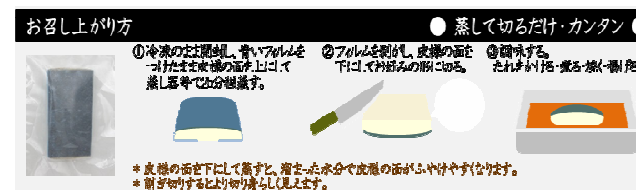
【冷凍】 240g

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



【冷凍】 600g(20g×30)



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。



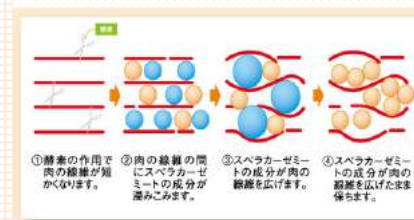
<揚げだし鶏>
冷凍のまま蒸す
ソフミートに小麦粉を付けて揚げ、だしに浸して出来上がり



肉も魚も野菜も
やわらかく、
食べやすく!



スベラカーゼミートの原理



- ① 漬け込むだけの手間いらずで肉や魚介類がやわらかくなります。 1kg / 15g×30
 - ② 牛肉・豚肉・鶏肉・魚介類等の色々な肉にお使い頂け、肉の生臭みも軽減します。
 - ③ 肉が冷めてもやわらかさを保ちます ※根菜類や葉野菜にもご使用頂けます
- ※使いやすい分包 15gサイズもあります

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!



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!

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!

「世話やき隊」導入後のお客様の声 part2

導入施設: デイサービス昼のみ10食
導入前の悩み...「デイサービスを新規オープンで施設敷地内に併設する予定だが食事提供をどのようにしていくか悩んでいた」
導入後...「元々、施設調理員も不足していたのでデイサービスで食数が増える事で完調品の導入は調理の手間がかからず助かった」
「ほとんどの商品が5食パックなのでロスがでにくい」
「当初はデイサービスの利用者が安定せず在庫が余ってしまったが、冷凍商品なので未開封であれば長期保管が可能。次の使いたい時に提供できた」
このように多くのお喜びの声を頂いております。
一度お話だけでも聞いてみませんか!
担当営業がご提案に伺います

ユースショップ



阪急キッチンエールで購入できます

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
福岡市東区箱崎心頭3丁目4-46
TEL092-641-3153
FAX 0120-602-802

担当: _____

冷凍デザート特集

和みのひととき プリントタイプ 50g

『黒ごま』『あずき』『黒みつ』『チョコ』の4種に新たに『かぼちゃ』『さつまいも』が仲間入り！1カップでたんぱく質5gと亜鉛5mgを摂取できます。



和みのひとときゼリータイプ 50g

『りんご』『マンゴー』『みかん』『ピーチ』の4種のラインナップ1カップで1日に必要なビタミン11種と亜鉛5mgを摂取できます。



やわらか団子 黒ごま・よもぎ・さくら

もち特有の粘り気を低減させたやわらかい団子です。小ぶりでもまるまわかわいらしい3色セットで使えば彩りも鮮やか自然解凍後、お召し上がりください。



1トレイ 30g×10

バニラムース・いちごムース・ココアムース

38gの食べきり少量サイズ1カップでエネルギー100kcal、たんぱく質3g摂取できます。急速冷凍でおいしさを閉じ込めました。日常のおやつに…



38g×10

とけないアイス風デザート 35g×10

『バニラ』『いちご』『チョコレート』『あずき』『抹茶』の5種のラインナップ。室温でも液状になりにくく。なめらかな食感を維持する新しいデザートです。1カップ約80kcal。食事に時間がかかる方へ安心のアイス風デザートです。



ふわふわワッフル (チョコ・宇治抹茶・カスタード) 30g×20

【チョコ】 ふわふわ生地でお手頃サイズの冷凍ワッフル。Fe2mg 配合。
【カスタード】 ふわふわ生地でお手頃サイズの冷凍ワッフル。Ca200mg・Mg100mg 配合。
【宇治抹茶】 ふわふわ宇治抹茶生地にカスタードクリーム入り。Ca200mg・Mg100mg 配合。



ふわわり・しっとり 低たんぱくマドレーヌ プレーン・チョコ味 30g×5

1つ160kcal、たんぱく質1.0gのマドレーヌ少量でしっかりエネルギーを摂りたい方のおやつに…ほろ苦く濃厚なショコラの味わいをお楽しみいただけます。芳醇なバター風味のプレーン味もおススメ！



しっとりケーキ (おから入り) 240g

プレーン・チョコマブル・抹茶の3種の味お好みの大きさに合わせてカット原料におからを使用したヘルシーデザートジャムやホイップなどトッピングで様々なアレンジを



ソフト和風デザート 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 くず餅風デザート

さっぱりとしたくず餅風ゼリーにコクのある黒蜜ソースをかけた味わいのあるデザート



やさしい素材シリーズ (果物)

マンゴー・赤メロンに加えりんご・洋なし・キウイ・白桃の取扱いを始めました果物の素材感をいかし、舌でつぶせるやわらかさに仕上げました。みずみずしさいっぱい果物デザートです自然解凍してお召し上がりいただけます



390g (15個)

おいしくたんぱくUP飲料

いつもの飲料から栄養補給。1杯でたんぱく質と鉄、亜鉛、カルシウムが摂取できる、手軽でコストパフォーマンスが高い粉末飲料。

お召し上がり方

- ・小さじ3杯(17g)の粉末を100mlのお湯によく溶かしてお召し上がりください。
- ・牛乳に溶かせば更に栄養と風味がアップします。
- ・アイスでもお召し上がり頂けます。



カフェオレ・ココア・ミルクティー 425g (25杯分)

商品特徴

- たんぱく質を手軽に摂取
1杯(100ml)でたんぱく質3.0g配合
カロリーは80kcal
- 鉄・亜鉛、カルシウムも配合
鉄2.0mg、亜鉛1.5mg、カルシウム100mg配合
- お湯だけでも作れます
お湯に溶かすだけでおいしく召し上がり頂けます
- 牛乳に溶かせばさらにおいしく栄養価UP
濃厚な風味で、牛乳の栄養も同時に摂取

カロリーハーフ 特長1:カロリー50%カット エネルギー (15gあたり)



100 kcal

49 kcal

マヨネーズ (卵黄型) * 日本食品標準成分表 2010 マヨネーズ (卵黄型) 対比

特長2:機能性に優れる

- 離水しにくい
- 焼いてもタレにくい
- 色合いもきれい



■栄養成分(一回平均使用量15gあたり)

	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	食塩相当量 (g)
カロリーハーフ	49	0.4	5.1	0.3	150	0.4

#1. コールスローサラダ



Coleslaw Salad

カロリーハーフの使用で脂肪を減らすこともできる！

<材料(1人分)>
キャベツ・・・45g
にんじん・・・25g
コーン・・・15g
カロリーハーフ・・・15g
エネルギー:84kcal
食塩相当量:0.5g

<作り方>

- ①キャベツ、にんじんを千切りする。コーンは水切りする。
- ②スチコンボウルに①、②を入れ、スチームモード100℃で6分加熱する。
- ③冷却し、水気を拭き取り、カロリーハーフを入れ、混ぜる。

#2. 鮭のマヨ焼き



Baked salmon with mayonaisse

焼成してもきちんと焼き残りのあるマヨネーズ。

<材料(1人分)>
鮭(生)・・・1切れ(80g)
塩・こしょう・・・少々
カロリーハーフ・・・15g
エネルギー:156kcal
食塩相当量:0.7g

<作り方>

- ①鮭は塩・こしょうをふる。
- ②アルミホイルに鮭をのせる。
- ③鮭の上にカロリーハーフを塗り、オーブンで焼く。※付け合せはお好みで

春の行事食に彩り鮮やかなうぐいす豆シリーズはいかがですか

つぶし煮豆 うぐいす豆

ミキサー掛け・きざみの手間がいらない「煮豆ペースト」カナダ産うぐいす豆使用。Ca・Mg・Zn強化



300g

ぬくもりミキサー うぐいす豆煮

天然素材を使用しており食材本来の味をたのしめます。うぐいす豆をやわらかく煮て、コクのある風味に仕上げました



500g

ソフトデリ うぐいす豆

見栄えの良い「形」と驚くほどの「やわらかさ」。カナダ産のえんどう豆を原料にしたうぐいす豆をやわらかい食感に仕上げました



500g

SOFLE SF 蒲焼風ムース 30

魚のすり身を使い、うなぎの蒲焼の風味と見た目を再現したムースです。

お祝いや催事メニューにご利用下さい。

※本製品はうなぎ原料を使用していません。

【冷凍】120g (4個入)



LL ヒートレスシチュー <温めずにおいしい野菜シチュー> ※受注生産取り寄せとなります

LLヒートレスカレーに続き、シチューが登場！製造後5年6ヶ月常温保存可能です

温めなくても美味しい

植物油脂やペースト状の野菜など用いることで、温めなくてもなめらかなとろみができるようにしました。ブラウンソース仕立てのシチューです。

野菜たっぷり ※具材に肉を使用していません

200g×30

