

## おススメ情報

納入価格は各営業にお問い合わせください。

### たんぱく調整ビスコ いちご

たんぱく調整ビスコに新しくいちごが追加。  
ほんのり甘酸っぱくておいしい  
たんぱく制限されている方のみでなく、  
エネルギー補給用にもお使いいただけます。  
ご愛顧いただいております抹茶は在庫終了次第  
終売となります。



2枚×12

### フジッコ ソフトデリ漬物リニューアル

驚くほどの食感！歯ぐきでつぶせるやわらかさ  
ご好評いただいております、ソフトデリ漬物シリーズが  
「減塩」になってリニューアル！！より使い易くなりました。  
赤しば漬・つぼ漬・きゅうり漬の3アイテム。  
※6月より自然切り替えとなります。  
在庫状況により多少前後する場合がございます



500g



エネルギー 160kcal  
たんぱく質 8.0g  
(コラーゲンペプチド)  
脂質 0g

酸味を効かせて、口当たりは「すっきり」  
無脂肪なので味は「さっぱり」飲みやすい栄養補助飲料です  
(アセロラ風味、ストロベリー風味、ゆず風味、ミックスフルーツ風味)

各種 125ml のバラ販売(1本から購入可能)

### サブリナ

毎日美味しく飲んで  
不足しがちな栄養素を手軽に  
栄養補給

125ml×18

### おいしくサポートゼリー 63g

全6種のラインナップ  
1カップで80kcal以上のエネルギーと  
たんぱく質、ミネラルを摂取できます。  
キャンペーン実施中！(6月末まで)

たんぱく質 5.0g 鉄 6.0mg 亜鉛 6.0mg カルシウム 200mg

全がゆ	ホット&ソフト	粉飴	エネルギー合計
200g	3g	-	152kcal
		1包(13g)	202kcal $\uparrow$ 50kcal
		2包(26g)	252kcal $\uparrow$ 100kcal
		3包(39g)	302kcal $\uparrow$ 150kcal

### ホット&ソフトプラス × 粉飴

いつものおかゆを粥ゼリーに！

粉飴でエネルギーアップ

<エネルギー強化粥ゼリーの作り方>

- 温かい全がゆ(70℃以上)と  
ホット&ソフト+と粉飴をミキサーに入れます。
- 1分程度ミキサーにかけ、なめらかになったら器に注ぎます。
- 65℃前後の温かい状態で固まります。

#### 特長

- 学会分類 2013 コード 1J に相当するゼリー状になります。
- 粉飴を加えても、ミキサー粥の物性は変わりません。
- ほんのりとした甘みで、高齢者に好まれる味わいです。
- ミキサーにかけない、普通のおかゆにも使えます。

### スチコンで出来る 簡単わらび餅の素

★練り上げ不要

粉末を熱湯に混ぜてスチコンに入れるだけで  
簡単にお餅が出来ます。※電子レンジでも可

★食感はお好みに

熱湯の量で食感が変わります。製品 750gにつき  
もちもち食感 800ml  
やわらか食感 1200ml

とてもやわらかな  
口当たり！  
冷凍も可能です！



約39人分

※黄粉・黒蜜は別売です。

つぶし煮豆と一緒に混ぜて作れば  
亜鉛・食物繊維強化！

1袋(300g)  
亜鉛 50mg  
食物繊維 33g

300g



### 『ふわふわすり身』【冷凍】 300g

豆乳を配合したなめらか食感の白身魚のすり身  
やわらか食として…つなぎとして…様々なアレンジ可能

保存料無添加  
合成着色料無添加

～100gあたり～  
エネルギー 231kcal  
たんぱく質 7.0g  
脂質 18.4g  
炭水化物 9.4g  
食塩相当量 1.4g



<<材料(2人分)>>

- ・ふわふわすり身: 100g
- ・水: 500ml
- ・梅肉: 小さじ2
- ・だし汁: 80ml
- ・大葉: 1枚
- ・水溶き片栗粉: 適量

<<作り方>>

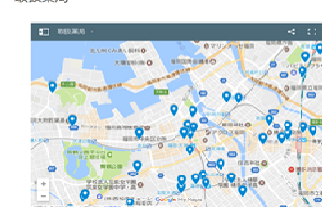
1. 解凍したすり身をスプーンで弾力が出るまで練る。
2. 1を俵型に成型しお湯で茹でる。
3. 別の鍋に梅肉と水とだし汁を入れて加熱。片栗粉でとろみをつけ、あんを作ります。
4. 皿に2を盛り付け、あんをかけ、大葉をのせる。

## ENIFユース加盟店検索



いきいき家族掲載の治療食・介護食がお近くの ENIF ユース  
加盟店局でお取り寄せできます。  
お近くの店舗を手軽に検索！  
是非、ご利用ください <http://www.yuss.co.jp/>

取扱薬局



## 『世話やき隊』がお食事の問題をまとめて解決いたします！

少ない人員・時間で食事を提供できるよう、  
献立と調理済み冷凍食材を丸ごとお届けする仕組みです

### 安全性

- ・食材に手を触れない仕組み
- ・調理時間が短いため、作ってすぐ提供可能

### 人手不足を解決

- ・25食なら1名1時間で対応可能
- ・未経験でもすぐ対応可能

### 食品の品質向上

- ・食事の平準化と底上げ
- ・バイキング、セレクト食も負荷なく対応
- ・短時間調理で温冷はつきり
- ・1汁4菜で満足度向上



150種類以上のラインナップを  
調理後に冷凍。  
手間いらずの簡単調理で  
お届けいたします。

週に1日だけ利用したい  
朝食のみ利用したいなども対応

朝食平均ご提供価格  
約180円/食

昼食・夕食平均ご提供価格  
約300円/食

150種類超の  
豊富なメニュー

※詳細は各営業まで  
お問い合わせください

世話やき隊導入による調理人件費の削減例 ※価格・献立内容は、気候や原料事情等により変動する場合がございます。

### 手作り標準調理時一例(30食分・一汁四菜)

人員:2人  
調理・炊飯 2時間 + 盛り付け 15分 + 片付け 30分 = 合計2人で2時間45分  
5.5人/時

### 世話やき隊標準調理時一例(30食分・一汁四菜)

人員:1人  
湯煎・炊飯 30分 + 盛り付け 30分 + 片付け 30分 = 合計1人で1時間30分  
1.5人/時  
調理コスト:手作り時の約30%に！

一汁四菜の調理・盛り付け・片付けが **3分/食** で可能に！

### 発注の流れ

1週間分の献立を  
メールで配信

献立の中より必要な  
アイテム・数量を  
選択し、専用紙に記入  
のうえメールにて発注

クール便で施設へ直接  
配送

### お知らせ

通信販売用カタログ いきいき家族 2017年度版は 2017年6月以降に皆様へ配布開始となります。  
商品の販売価格や販売単位が一部変更となっております。  
また、宅配便でのお届けに関する、送料・手数料も改定させていただいております。  
ご注意ください。  
※変更に関する詳細は各営業までお問い合わせください。



## 阪急キッチンエール で購入できます

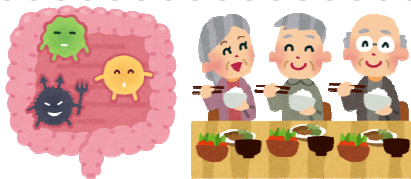
カタログが新しくなり、さらに沢山のアイテムが  
購入可能になりました。  
日常の食材・雑貨と共に治療・介護食が購入  
できます  
詳細は各担当までお尋ねください

<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: \_\_\_\_\_

# 食物繊維・オリゴ糖・ビフィズス菌



## 食物繊維が不足していませんか？

・食物繊維は1日男性19g以上・女性17g以上の目標摂取量が定められています。夏場で暑く喫食率が落ちている時は平均摂取量を大きく損なわれている可能性があります。

**そこで!!! オクノス食物せんい**

### ★簡単に溶ける

お茶や、ジュースなどにしっかり溶け、手軽にご利用頂けます。

### ★味を変えない

混ぜた後の色・味・においをほとんど変えません。

・使用量の目安は1日10g~5g (大さじ1杯で5g)

《食物繊維(難消化性デキストリン)含有量は85%で、10g中8.5g、5g中4.3g》

・血糖値の急激な上昇を抑制します。



## 【難消化性デキストリンとは】

「消化しにくいデキストリン」ということで、水溶性の食物繊維の一種。

「難消化性デキストリン」は、天然のでんぷんから作られた、消費者庁や米国食品医薬品局に安全性の高い食品として認められ、食事と共に摂取することにより小腸での糖や脂肪の吸収を抑え、食後の血糖値や血中中性脂肪値の急激な上昇をおだやかにする効果があります

## サンファイバー

100%グァー豆から生まれた水溶性食物繊維スティック1包で食物繊維を5g摂れます  
飲み物や料理の味を変えないので毎日飽きずに続けられます

### こんな方におススメ!

- 食物繊維が不足しがちな方
- 例えば...
- 高齢者
- 術前術後の食物繊維補給
- 濃厚流動食をご使用の方

1kg袋(業務用)・180g袋・6g×30包入がございませす

## サンファイバーAI

2種類の「高発酵性」水溶性食物繊維でダブルの力!  
グァー豆とイヌリンから生まれた水溶性食物繊維スティック1包で食物繊維を5g摂れます  
使い方はサンファイバーと同じ!

### こんな方におススメ

- 例えば
- ふたんあまり動かない方
- 膝痛を軽減したい方
- 卵由来の2つの食物繊維を送りたい方

1kg袋(業務用)・400g袋(業務用)・6g×30包入がございませす

## 【グァーガム分解物とは】

グァー豆を原料に作られる保水性に優れた高発酵性の水溶性食物繊維です。グァー豆はインド・パキスタン地方で古くから食されているマメ科の植物で、現地では非常にポピュラーな食材です。PHGGとも呼ばれ便秘や下痢の改善や腸内細菌のバランスを整えます。

## 【イヌリンとは】

キク科食物の球根などに多く含まれる水溶性食物繊維の一種で、キクイモやゴボウに多く含まれています。高発酵性の水溶性食物繊維で、腸の蠕動運動を促進する事が知られています。グァーガム分解物と一緒にすると、腸内環境を整え、腸の蠕動運動を促進するのでオススメです。

## スープ用糸寒天

1食(2g)で食物繊維  
レタス(1/2)個分

## 食物繊維の多い食べ物

食品名	含有率(%)
寒天	79.0
ほしひじき	51.8
ごぼう(生)	5.7
キャベツ(生)	1.8

「日本食品標準成分表2015年度版(七訂)」より

## 便利な食べる寒天

一つみ(約2g)で手軽に食物繊維を摂取できます  
スープにはそのまま、サラダには20分水戻ししてお使い頂けます  
100g



## 【寒天とは】

寒天は海藻由来の植物性食品で、食物繊維が7割以上含まれる為に効率的に摂取することができます。また、寒天の食物繊維は「水溶性」と「不溶性」両方の性質をもっています。

～ 寒天の働き ～

- ①腸管の蠕動運動を活発にし、スムーズな排便を促す
- ②かさ増し効果により満腹感が得られ、肥満を予防
- ③血中コレステロール値を低下させ、動脈硬化を予防する
- ④胃の内容物を送り出すスピードが遅くなり腸壁での糖質吸収も穏やかになるので食後血糖値上昇も穏やかに

## オリゴワンオリゴ糖シロップ

乳果オリゴ糖が手軽に毎日摂れる!  
甘さは砂糖の約半分。甘さ控えめで熱に強いので様々な料理や飲み物に使用できます。



## オリゴワン飲料

1本125mlにラクトスクロース3.0g配合でおなかに優しいドリンク

**トロピカルミックス** 鉄3.8mg カルシウム260mg 配合

**オレンジ&キャロット** 食物繊維2.5g 配合

**マスカット** ビタミンE8mg 配合

125ml×24

## 【乳果オリゴ糖とは】

牛乳に含まれる『乳糖』とサトウキビなどに含まれる『ショ糖』を原料に作られたオリゴ糖(主成分:ラクトスクロース)です。胃や小腸で分解されにくく、大腸までそのまま届きます。大腸でビフィズス菌のエサになって、ビフィズス菌を増やし、腸内環境を整えます。

## Gfine (ジーファイン) 5.6g×30

Probiotics  
ビフィズス菌

Prebiotics  
食物繊維

## Synbiotics(シンバイオティクス)

ビフィズス菌50億個(Bifidobacterium longum BB536)

グァーガム分解物(水溶性食物繊維)5g配合

出ないときも柔らかい時も両方最適

経口・経腸利用できる

あっさりスポーツ飲料様風味



## 【ビフィズス菌とは】

乳酸や酢酸といった有機酸を生成し、悪玉菌の増殖を防いで腸内環境を整え、さまざまな生理機能を発揮します。特にビフィズス菌が生成する酢酸には強い殺菌力があり、悪玉菌の繁殖を抑制すると考えられています。酢酸はお酢として飲むこともできますが、お酢は消化の途中で吸収されて大腸まで届かないため、大腸での働きを期待するのであれば、大腸で酢酸を生成するビフィズス菌を増やすことが重要です。

## オリゴinファイバー

6.25g×60包

毎食時に1包お召し上がり頂くと、レタス約2個分の食物繊維に相当する4.3gの食物繊維と1gのフラクトオリゴ糖を同時に摂取できます。顆粒状なので、コーヒーやお茶、お味噌汁などの温かいものだけでなく、牛乳やジュース、麦茶などの冷たいものにもサラリと溶けます。本品はほのかな甘みがあるだけなので、お飲みものなどの味をほとんど変えず美味しく召し上がれます。



## 【フラクトオリゴ糖とは】

砂糖から作られた低カロリー・低甘味のオリゴ糖で、タマネギ・ゴボウ・バナナ・蜂蜜など天然の食物に含まれています。腸内ビフィズス菌の増加・整腸作用・カルシウムやマグネシウムなどのミネラル吸収促進作用があることが広く知られています。また消化吸収されずに大腸に到達しエネルギーになりにくく、摂取後も血糖値はほとんど上昇せず、インスリン分泌への影響がないことが判っています。

## カロリーメイト ゼリー 215g×6



フルーティ ミルク  
ほどよく甘くすっきりとした  
ミルクの深い味わい

ライム&グレープフルーツ  
ライムの香りが爽やかな  
さっぱりとした味

### アップル

すりおろしりんごのような  
やさしい味わい

(製品特長)  
10種類のビタミン、4種類のミネラル、タンパク質、糖質、脂質を含みます  
BCAAが豊富なホエイタンパク質を使用  
1袋(215g)200kcal  
すっきりとした味、のどごしがやさしい食感  
ゼリータイプで飲みやすい

## デザートムース

冷たい牛乳と  
混ぜるだけの  
簡単デザート



同量の牛乳と混ぜるだけ!

ご使用の目安として本品30gと牛乳30g 計60gをおススメします。

手軽に手作り感あるデザートが作れます  
幼児から高齢者まで幅広くご利用いただけます  
製品100g当たり約4gの食物繊維を配合  
フルーツ風味を活かしていますので、濃厚流動食に混ぜてもおいしくいただけます  
(種類によってムース状にならない場合があります)

噛む力や飲み込む力に配慮された物性。  
毎日選べる7種類の味が揃っております

