

おススメ情報

商品の価格は各営業にお問い合わせください。

新発売 2品!! パワミナ 200Jelly

サイダー風味 レモンヨーグルト風味 120g×16

- ◆1本(120g)で200kcal、たんぱく質6gが摂取できます。食欲のない方や食量の少ない方にお勧めです。
- ◆なめらかなゼリーの食感が楽しめます。
- ◆全7種類と豊富なバリエーション。お好みにあわせてお飲みいただけます。



フジッコ株式会社 ソフトデリ さくら大根漬

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に彩り鮮やかな「さくら大根漬」が仲間入り。程よく酸味の効いた味わいで食欲をそそります。行事食での彩りとしても最適です。既存のつぼ漬やしぼ漬け、キュウリ漬も一緒に...

500g



コーンと豆のスープ

コーン本来のおいしさをベースに、やさしい甘さが特長のガルパンゾ(ひよこ豆)のペーストを加え、食べやすい粘度に仕上げました。

規格: 500g
賞味期限: 冷凍1年
商品: 100g当たり
エネルギー 100kcal
カルシウム 200g
食物繊維 3.5g
食塩相当量 0.3g

コーンと豆のプリン仕立て



◆作り方◆

- ①ボールに卵黄、グラニュー糖を入れ混ぜ合わせ、牛乳、加熱解凍後に荒熱をとったコーンと豆のスープを加え、プリン液を作る。
- ②フランスパンを1cmの角切りにしたら、ココットに①と一緒に入れる。
- ③180℃に熱したオーブンで湯せんして15分~17分ほど加熱し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、イタリアンパセリをトッピングする。

◆材料◆ (10皿分)
卵黄 60g
グラニュー糖 20g
牛乳 80g
コーンと豆のスープ 140g
フランスパン 200g
イタリアンパセリ 2g

ホリカフース 栄養支援セルティ 200ml×30

温めて美味しく召し上がれるポタージュスープタイプの濃厚流動食です。高齢者の方、術後の栄養補給が必要な方の栄養対策に、飲み飽きずに毎日の食事にお使いいただけます。6種類が5袋ずつついった詰め合せもご用意しております。

甘いものが苦手な方へ



たんぱく質0gのエネルギーUP! 美味しい粉飴ムース

- ◇容量: 食べきりサイズ58g ◇カロリー: 160kcal
- ◇硬さ・付着性: 嚥下ピラミッドL1/学会分類2013コード1j
- ◇油脂: トランス脂肪酸0。n-6・n-3系脂肪酸の比率を考慮。
- ◇たんぱく質0: ナトリウム・カリウム・リンほとんど含まれません。美味しく改良。3種のアイテム追加で8種の味のラインナップ
- ◇エネルギーはとりたいが、血糖値の上昇が気になる方にもおススメ



甘いのが苦手な方にもおススメ!

新感覚の和風デザート

焼いものような、ざらつきのある食感に近づけ、甘さ控えめに仕上げました。

テリーヌ風のおかず

チキンペーストを使用し、香味野菜の旨みとコクのある乳風味に仕立てました。

ペースト状にした牛肉を使用し、しいたけの旨みとネギの風味を効かせました。

やわらか倶楽部 HOT デザート 58g

りんごペーストを使用し、甘味と酸味のバランスがとれた、爽やかな味に仕上げました。

やわらか倶楽部 HOT 70g

ペースト状にした牛肉を使用し、ビーフの旨みと赤ワインで仕上げました。

ペースト状にした牛肉を使用し、牛肉とにんじん・ソテーオニオンをペースト状にして、まろやかに仕上げました。

甘すぎず、すっきりした味わいのぜんざい風味に仕上げました

ペースト状にした牛肉を使用し、野菜の旨みを効かせました

ペースト状にした牛肉を使用し、牛肉とにんじん・ソテーオニオンをペースト状にして、まろやかに仕上げました。

温めておいしい

秋の味覚特集



☆和風ぷりん 栗・南瓜・紫芋 55g
1カップで加ゆM 470mg、亜鉛 5mg を摂取可能です。

☆葛こごり かき・くり 50g
あんこと葛の2層のデザート。秋のデザートにオススメです。

☆エブリッチ ぶどう・栗ようかん風味 220g
1パックで350kcal、たんぱく質12g。なめらかな物性で美味しく簡単に栄養補給。

☆まるで果物のようなゼリー なし 60g
みずみずしい食感と味わい。歯ぐきでつぶせるやわらかさ。1カップ 10kcal。幅広い方にお使いいただけます。

☆おいしくサポート エネルギーゼリー 巨峰味・梨味 98g
砂糖不使用。1カップでエネルギー160kcal。食物繊維 3.3g 摂取可能。

☆おいしいプロテインゼリー 赤ぶどう味 74g
コラーゲンペプチド 6,800mg 配合。たんぱく質 7.2g に加え、5種のミネラル、11種のビタミンが摂取可能。

☆えねばくゼリー 84g 白ぶどう 83g
天然果汁を使い、フルーツの香りでさっぱりとしたゼリーです。1カップ 125kcal、たんぱく質 5g 摂取可能

☆やわらか倶楽部HOTデザート やきいも 58g
焼いものようなざらつきのある食感に近づけ甘さ控えめに仕上げました。温めておいしく食べれます。

☆サブリナ グレープブレンド 125ml×18
グレープ果汁10%配合。毎日おいしく栄養補給! たんぱく質 5.2g と亜鉛 10mg 配合。

☆栗かすてら饅頭 32g×8
栗あん入りで食べきりサイズの栗型のかすてら饅頭。個包装で便利。

☆冷凍和菓子シリーズ 栗まんじゅう 10個
こがりとした焼色と上品な白あんのお饅頭。自然解凍でお召し上がりください。

☆ぬくもりミキサー 洋梨・ぶどう 500g
素材の風味そのままにミキサーにかけなめらかにしました。そのまま器に移して色鮮やかなデザートです。

秋の味覚特集 さけ

秋の味覚「さけとめじの炊き込みご飯」特集

【材料名】(1人前)	【作り方】
お粥..... 200g	① ミキサーに70℃以上のお粥、酵素入ゲル化剤を入れ、素早くミキサーに1分かけ、白だしを入れ、ミキサー10秒かけ、器に盛る。
白だし..... 8g	② 鍋にquick介護食素材(さけ)、だし汁、塩を加え湯ば、85℃以上に加熱し、適当な型に流し入れ、冷却する。
quick介護食素材(さけ)..... 15g	③ ミキサーに茹でためじ、だし汁、白だし、ゲル化剤を入れ、1~2分ミキサーにかけ、鍋に移し、85℃以上に加熱し、適当な型に流し入れ、冷却する。
だし汁(鰹の素高土印)..... 5g	④ にんじん、絹さやの作り方は②を参考にしてください。
塩..... 0.04g	⑤ ①に②を盛り、③を添える。
しめじ..... 7.5g	
だし汁(鰹の素高土印)..... 7.5g	
白だし..... 0.6g	
ゲル化剤..... 0.15g	
にんじん..... 5g	
白だし..... 0.4g	
ゲル化剤..... 0.15g	
絹さや..... 1.5g	
だし汁(鰹の素高土印)..... 1.5g	
ゲル化剤..... 0.5g	

【材料名】(1人前)	【作り方】
米..... 90g	① 米は研ぎ、水気をきっておく。
白だし..... 10g	② しめじは石づきをとり、小房に分ける。にんじんは5mm幅に切り、花型などで型抜きする。
水..... 120g	③ 絹さやは茹で、斜め切りにする。
さけフレーク500g..... 25g	④ 炊飯器に①、白だし、水、さけフレーク、しめじ..... 20g
にんじん..... 10g	⑤ ②を加え、表面をならし、炊き込みモードで炊飯する。
絹さや..... 3g	

栄養成分(1人前)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
普通食(15)	386kcal	12.1g	4.0g	72.8g	2.1g
介護食(12)	103kcal	3.3g	1.3g	19.4g	1.6g

医療・介護福祉用具・食品総合展示会 第8回 医療介護福祉栄養セミナー 第2回 地域医療連携セミナー

申し込み期間延長! 入場無料

日時: 2017年11月12日(日) 10:00~16:00
会場: 福岡国際会議場
約70社の展示と様々なテーマのセミナーを行います。皆様お誘いあわせのうえ是非ご参加ください。

(医療・介護従事者対象の為、一般の方のご参加はお断りさせていただきます。)



<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: _____



クリスマスのお食事に

じゃがいものポタージュムース



コーンポタージュムース



美味しさにこだわりながら作ったスープを高栄養のムースに仕上げました。

◆材料◆

- ・ファインケアスープ ジャガイものポタージュ 20g
- ・ムースゼリーパウダー コンソメ風味 15g
- ・水 30g
- ・パセリ 少量

◆作り方◆

- ①お鍋の中にコーンポタージュ・ムースゼリーパウダー・コンソメ風味・水を入れ沸騰させる。
- ②お好きな型に入れて、冷やして固める。
- ③お皿に盛り付けたら出来上がり。

◆材料◆

- ・ファインケア スープ コーンポタージュ 20g
- ・ムースゼリーパウダー プレーン 15g
- ・水 30g
- ・パセリ 少量

◆作り方◆

- ①お鍋の中にコーンポタージュ・ムースゼリーパウダー・プレーン・水を入れ沸騰させる。
- ②お好きな型に入れて、冷やして固める。
- ③お皿に盛り付けたら出来上がり。



<目安使用量15g当たり>

- エネルギー 65kcal以上
 - たんぱく質 4.7g以上
 - 亜鉛 1.4mg
 - 鉄 1.4mg
 - カルシウム 90mg
 - 食物繊維 1.4g以上
- ※飲料は抹茶風味0.1mg、バナナ風味0.2mgに なっています。

カルシウム 200mg
ビタミンD 12.5μg
亜鉛 2.5mg
オルニチン 40mg
カルニチン 80mg
食物繊維 3.0g

1袋 160kcal
1袋 100g
栄養強化食品 (安部)

年末・年始特集

〈ご注文に関するお願い〉

年末商材は発注が集中し、品切れとなる可能性がございます。
はやめの発注【2017年11月30日まで】をお願いいたします。
期日過ぎてからのご注文・ご依頼の際、品切れ・納期遅延となりうる点を
予めご了承願います。



フジッコ株式会社

やわらか一口昆布巻

☆やわらかく仕上げました

北海道の早取れの若い昆布（棹前昆布）を使用

☆うす味ですっきりと食べやすく飽きのこない味わいに仕上げました

隠し味にごぼうで取っただけで炊き上げました

☆リピート率 80%以上 ※フジッコ調べ

300g 本数：約33本



ソフトこうや寿

冷凍味付
食物繊維入り

行事食に・・・「寿の焼印」で祝い事に最適

ふっくらやわらか・・・やわらかいタイプのこうや豆腐を使って
炊き上げました

簡単調理・・・自然解凍または加熱調理後に盛り付けるだけ
食物繊維・・・だし汁に食物繊維が入っています

500g×2 (24個入り)



スベラカーゼで作るお雑煮

▼材料 5人分

・お雑煮

全粥	750g
スベラカーゼもしくは スベラカーゼ Lite (全粥に対して)	1.5%程度
だし汁	適宜
ネオハイトロミールⅢ (当社製品)	1~2%

作り方

- (1) 80℃以上の全粥とスベラカーゼ（スベラカーゼ Lite）をミキサーにかけ十分に（1分以上）攪拌し、パットに冷やし固めます。※70℃前後にてゆるく固まりはじめます。ラップを利用して綺麗に仕上がります。
- (2) 餅様に切り分け、盛り付けます。
- (3) ネオハイトロミールⅢにてとろみをつけただし汁を注ぎます。
- (4) 温かくして召し上がれます。

人手不足の年末年始に... 完調品のご提案

Hisaya medical foods (久屋メディカルフーズ)

完全調理品を給食で試してみませんか？

- 人手が足りない時間に完全調理品を使いたいんだけど・・・
- 現場での調理作業が大変で、本当は出したいけど出せないメニューがあるんだけど・・・
- 職員の休みがどうしても取れなくて、困ってるんだけど・・・

こんなお悩みを、既存商品のご提供や新商品の開発で解決いたします！

一般的に、完全調理品を使うと、栄養価や食品構成等のバランスが崩れることもありますが、例えば「塩分を抑えて食物繊維を増やしたい」「1日を通してもう少し野菜の提供量を増やしたい」「魚の切り身サイズを調整したい」等の様々なご要望に対しての商品のご提案をさせていただきます。

ご注文は専用FAX用紙に記入して送っていただくだけ
※ご注文からお届け開始日まで1週間かかります。
※詳細につきましては各営業担当者へお聞きください。



ユース
受注窓口



商品一例
(左：大根とあさりの柚子風味和え)
(中：根菜の塩きんぴら)
(右：ほうれん草の湯菜和え)

エバスマイル エバスマイル スムース食

常温保存可能

普段の食事+
働きにも最適



舌でつぶせる
やわらかスムース食

- 素材へのこだわり ●見た目の彩りと、それぞれの素材が持つ風味を楽しむことができる新しいスムース食です。
- お好みのやわらかさに ●調味液（あん）とスムースを和えながらスプーン等でつぶすことで、簡単にお好みのやわらかさに変えることができます。
- 常温保存 ●常温で1年間保存いただけるので、取扱いが容易です。
●冷凍品ではないので、いつでもどこでもすぐに食べられます。
●保管場所に困ることもありません。※保存料は使用しておりません。
- 舌でつぶせるやわらかさ ●スムースは舌でつぶせるやわらかさ（ユニバーサルデザインフード区分「舌でつぶせる」に準拠）としております。

[摂食回復支援食]



「あいと」は通常の食事の外観を大切にしながら極めて軟らかい物性に調整することで、咀嚼力が低下した方にも食べる楽しみといきいきとした生活を提供します。

