



おススメ情報

施設様への価格は各営業にお問い合わせください。



フードケア ホットデノゼリー
温かいゼリーが提供できるゼリー食の素が新発売!!
ホットでもゼリーを溶かし入れたミキサー食、飲み物を85℃以上に加熱し冷やし固めるだけ。
一度固まったゼリーは、60℃でも溶け出しません。
スベラカーゼと併用すると経済的です。
1.5g×50 / 500g

株式会社フードケア PFCパウダー

食べる量が減っても心配いりません
PFCパウダーがお手伝いします

大さじ1杯(約5.5g)でエネルギー25kcal
たんぱく質1.1g 摂取可能
脂質としてMCT(中鎖脂肪酸油)を使用
たんぱく質としてコラーゲンペプチドを使用
お粥・汁物、ミキサー食、ゼリー食への対応も可能
11g×30 / 1kg



味の素冷凍 フリーカットいちごのムースケーキ 455g

“粒なし”“果肉なし”のムースタイプのフリーカットケーキです
“そのまま提供できる”華やかな見た目のため、手間をかけずに安心して提供できます
天面にナバーシュを施し鮮やかに仕上げました。イベントやおやつの時間を楽しむことができます。
カルシウム50mg 配合(1/12カットあたり)



お手軽調理骨なし魚シリーズ

【冷凍】全部で5種、60gと80g規格をご用意しています。
あじ・いとより・切身がれい・さんまの4種はカルシウム強化
白糸だらは鉄強化しています

漁獲量の問題で魚の価格が高騰している今、一度検討してみませんか!!



凍ったまま調理が出来る

解凍いらずで衛生的

下ごしらえ不要

特別なスキルは不要

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ソ(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あたり
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

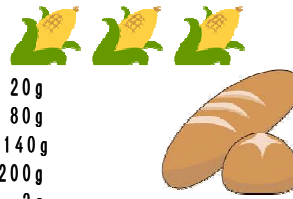


◆作り方◆

- 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



おいしく健康応援チョコレート

糖質が気になる方、カロリーが気になる方へ 砂糖不使用の健康応援チョコレート
チョコレートのおいしさはそのままに、**カロリーオフ、低GI**を実現。食物繊維入り
ミルク、ブラック、いちごの3種のラインナップ 1袋 47g



水の香りが懐かしい、なめらか口当たり イナショク水 ようかんの素

670g

チョコ水ようかん



＜材料＞
水ようかんの素
熱湯
チョコレート

- ① 熱湯1Lに「ミックス粉」1袋(120g)を入れ、よくかき混ぜて溶かします。
- ② 別添の「こし餡」1袋(550g)を加え、よく混ぜ合わせます。
- ③ 湯せんで用意しておいたチョコレート(約300g)を加え、よく混ぜ合わせます。
- ④ 器に流し、冷やし固めてください。

おいしく健康応援ココア 10袋

砂糖不使用。血糖値の上昇がゆるやかなココア。
1杯あたりのカロリー25kcal。
ミルクココアに比べ、68%オフ(名糖産業一般商品と比較)
低GIの糖質、甘味料を使用し、おいしく仕上げました。
1袋にレタス約1.2個分の食物繊維を配合。
※ココアは、天然のポリフェノールや食物繊維を含むからだにやさしい飲み物です
1袋(10g)の粉末をカップに入れ熱湯120mLを注ぎ、よくかきまぜてください。

ほっと温まる



ソフトデリ ソフトデリ漬物で作る細巻き寿司



＜材料＞
ソフトデリ 「減塩赤しぼ漬」 適宜
ソフトデリ 「減塩つぼ漬」 適宜
●うす焼き卵(8枚分)
卵4個、塩少々、砂糖大さじ1、
片栗粉10g、水50g、
生クリーム適宜、油適量
●酢飯
米240g、水480g、粉ゼラチン14g
米酢大さじ3、砂糖大さじ3、塩小さじ2/3

- ＜作り方＞
- ①米は2倍量の水を加え、粉ゼラチンを入れて炊く。
 - ②寿司飯をつくる。ご飯を半分にわける。
 - ③うす焼き卵をつくる。
 - ④巻きすに③をしき、ソフトデリ漬物を芯にして巻く。



さくら大根もおススメ!

2018年の恵方は
南南東



形あるものを美味しく

特許第4995213号

しゃり玉20g×15 / いなり・たまご寿司・おはぎ35g×10

常食と同じく、見た目が美しいソフト冷凍食品!味の良さと食べやすさのハーモニー!

- 【やわらか しゃり玉】喉越しの良い酢飯シャリです!食べやすさかたさに調整したネタを乗せて、お召し上がりになれます
- 【やわらか いなり】油揚げをミキシングして、やわらかしゃり玉を包みこみました!
- 【やわらか たまご寿司】卵焼きをミキシングして、やわらかしゃり玉を包みこみました!
- 【やわらか おはぎ】あんをミキシングしてやわらか飯を包みこみました



節分用 カルシウムたまごボーロ



●栄養成分/1袋(16g)当たり

エネルギー	60kcal	リ	15mg
たんぱく質	0.4g	カルシウム	300mg
脂質	0.3g	鉄	5.0mg
炭水化物	13.8g	食塩相当量	0g
ナトリウム	6mg		
カリウム	15mg		

16g (1袋単位で申し込みOK!)

ジャネフのたまごボーロは、**熟成法**という本来の製造方法にこだわり、膨張剤を使わず生地仕込みや熟成にも独自のノウハウを蓄積し、やさしい滑らかな口どけとふっくら上品な食感に仕上げています。卵黄の量も他社に比べて多く風味豊かなタマゴたっぷりボーロです。

平成30年1月12日(金)までにお申し込み下さい。

節分キャンペーン



1包あたり
エネルギー 20kcal/たんぱく質 0.57g/
脂質 0.05g/炭水化物 6.5g/ナトリウム 3~7mg
マービー甘納豆(分包) 9g×30包

今度の節分は、**おいしいちゃん・おぼちゃんに喜ばれる和菓子の甘納豆**はいかがでしょう!



締め切り:平成30年1月19日(金)



阪急キッチンエール 532号配布中

カタログが新しくなりました。
在宅での栄養管理、介護食の紹介・指導にお役立てください。
カタログの希望・詳細は各担当まで

＜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: _____

2017 医療・介護福祉用具・食品総合展示会

2017年11月12日(日)福岡国際会議場にて、
医療・介護福祉用具・食品総合展示会を開催しました。
セミナー・展示会共に、多数のお客様にご来場いただきました。
ご来場いただきました皆様、ありがとうございました。
当日、ご依頼いただきましたサンプルは順次お届けさせていただいております。



常温品	冷凍品
1位 キューピー 料理に混ぜる栄養パウダー	1位 吉野家 やわらか・きざみ牛丼の具
2位 アイクレオ たんぱく調整シリーズ	2位 林兼産業 四季の和菓子
3位 アイドウ ハイカロッチ	3位 トーニチ カルカロアイス
4位 アイクレオ 毎日ピテツ	4位 トーニチ 和みのひととき
5位 グリア たんぱくパワー粉末	5位 盛田 冷凍和菓子シリーズ

ジャネフ 料理に混ぜる栄養パウダー

- エネルギー50kcal たんぱく質 5.5g (10g 当たり)
- 料理の味をそこなわない
- たんぱく源は全てペプチド
- 冷たくても温かくても溶け残らない

700g / 分包 5.5g×15

吉野家 きざみ牛丼の具【冷凍】 85g

- 吉野家の牛丼がおいしさそのままにきざみ食になりました。
- 舌でつぶせるまで具材を刻んでいます。
- ※ごはんはついておりません
- やわらか牛丼の具(容易にかめる)も販売中!

和みのひととき

1個 50g でたんぱく質 5g・亜鉛 5mg
素材のおいしさをいかしました。
『黒ごま』『あずき』『黒みつ』『チョコ』
『かぼちゃ』『さつまいも』
4種のラインナップ。
自然解凍でお召し上がりください

カルカロアイス バニラ【冷凍】 50ml

食後のおやつにぴったりな爽やかなバニラアイスです。
1個あたりエネルギー100kcal、カルシウム 200mg 摂取できます。

アイドウ ハイカロッチ®コーヒー味

MCT 含有少量高カロリーペーストシリーズの第三弾
ハイカロッチ®コーヒー味が新発売
耐酸性微粒子乳化により油脂分が多くても胸焼けしない(特許)おなかに優しい設計、
大きさ1杯分で100kcal、
更にMCTの効果で食欲増進が期待できます。16.5g×30包入り

たんぱくパワー粉末

- ◇たんぱく質70%以上含有
- ◇エネルギー50Kcal (10gあたり)
- ◇お料理の味を変えたくない
- ・ご飯1杯に5g程度
- ・お味噌汁1杯に5g程度
- ・きざみやペースト食など料理の量を増やさず栄養補給がおこなえます。

500g

毎日ピテツ

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 1.0mg
葉酸 100μg
カルシウム 300mg
ビタミンC 100mg

毎日ピテツ 100ml×15

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

盛田 冷凍和菓子シリーズ【1トレイ10個入り】

冷凍庫から冷蔵庫へ移し解凍。もしくは常温自然解凍にてお召し上がりください

- 桃山 30g**
優しい甘さの黄身あんを黄色の皮で包んだ人気の和菓子です。
その他アイテムあり。全7種のラインナップ
- 月餅 30g**
香ばしい皮でくるみとレーズンを包み、月に見立てた丸く平たい形のお菓子です。
- 薄皮まんじゅう 30g**
薄い皮が特長で程よい甘さのあんこを包んだまんじゅうです。

☆☆第4回 U-1 グランプリ☆☆

11月12日展示会会場にて『第4回U-1 グランプリ』を開催しました。
ご来場の方に投票していただきグランプリが決定しましたので発表させていただきます。



エントリー数

お客様部門 7メニュー メーカー部門(やわらか食) 10メニュー メーカー部門(お正月) 8メニュー

お客様部門

第1位 片栗粉で作る★ブランマンジェ風和スイーツ(籠田医院)

第2位 米粉ロールケーキ(特別養護老人ホームA)

第3位 ストロベリーショートケーキ(グループホーム城島あおざり荘)

片栗粉で作る★ブランマンジェ風和スイーツ

【材料】(2名分)

- 牛乳 1カップ (豆乳だとヘルシー)
- 片栗粉 大さじ1
- 抹茶 適量
- 砂糖 大さじ1
- ★お好みのトッピングをのせる。小豆缶・栗・ミント・フルーツ・きなこなど

【作り方】

- 鍋に牛乳(豆乳)砂糖・片栗粉・抹茶をいれてよく溶かし混ぜ合わせる。
- 火にかけ、沸騰してきたら弱火にし、底が焦げないようにとろみがつくまで加熱する。
- 器に入れて冷やし固める。
★お好みのトッピングをする。
★作り方は簡単! 小豆のほんのり甘さできな粉には砂糖を入れずあっさり仕上げました。



やわらか食部門

第1位 ミックスピザ(フードケア)

第2位 ミックスフライ(林兼産業)

第3位 柳川風(ヤヨイサンフーズ)

◎パーティーメニューのピザゼリーをぜひお楽しみください!
◎バーナーで焼き目をつけると、香ばしい香りがします!

【材料】(8人分)※写真は8人分です

〔生地〕

- パン(耳なし)・・・100g
- 水・・・300g

〔ソース①〕

- ピザ用トマトソース・・・150g
- 水・・・75g

〔ソース②〕

- パスタ用カルボナーラソース・・・150g
- 水・・・75g

〔具①〕

- トマトジュース・・・100g
- 水・・・100g

〔具②〕

- ベーコン・・・100g
- 水・・・100g

〔具③〕

- レタス・・・75g
- 水・・・25g

〔具④〕

- とろけるチーズ・・・30g
- 水・・・60g

〔ゲル化剤(スベラカーゼ)〕

- 生地、ソース①・②、具①～④それぞれの全量の1.5%

【作り方】

- 生地の材料、全量の1.5%のスベラカーゼを入れ、ミキサーにかけボールにうつす。
- 具①～④の各材料、全量の1.5%のスベラカーゼを入れ、それぞれをミキサーにかけ耐熱の容器にうつす。
- ①・②にアルミホイルをかぶせ、スチームコンベクションオーブンで加熱する。(スチームモード:100℃、20分、予熱あり)
- ③を加熱中に、ソース①・②の準備をする。ソース①・②各材料、全量の1.5%のスベラカーゼを入れ、耐熱の容器にうつし、③の加熱が終わったら同じモードで加熱する。
- ③の加熱が終わったらホイッパーで全体が均一になるように混ぜ、中心温度計で80℃以上あることを確認する。(※④のソースも同様)
- 生地は丸型のお皿に円形に流し入れ、具①～④はお好みの形に整え、冷やし固める。
- ④のソースの加熱が終わったら⑥の上にピザ用トマトソース、パスタ用カルボナーラソースの順に円形に流す。
- 冷やし固めた具①～④をお好みの形に切り、盛り付けて完成です。

お正月時短メニュー部門

第1位 お吸い物・松風焼き・板わさ(林兼産業)

第2位 NewYear ミルクようかん(伊那食品)

第3位 海鮮煮こごり市松飾り(株式会社マルハチ村松)

【材料】(1名分)

I. お吸い物

- ニューソーセージ白身魚
- ニューソーセージサーモン入り
- だし汁
- 薄口醤油
- にんじん、三つ葉

II. 松風焼き

- ニューソーセージチキン
- 醤油
- みりん
- 味噌
- 青海苔、すりゴマ

III. 紅白板わさ

- ニューソーセージ白身魚
- ニューソーセージサーモン入り
- 醤油
- わさび



【作り方】

I. お吸い物

- 沸騰させただし汁に具材をいれひと煮立ちさせる。
- カットしたニューソーセージを入れる。

II. 松風焼き

- ニューソーセージを食べやすい大きさに切る。
- Aを表面に塗り、青海苔とすりゴマをふりかける。

III. 板わさ

- 半円にカットしたニューソーセージにお好みでわさび醤油を塗り、挟む。
※挟むものはお好みで変えてもOKです!
調味料(醤油、味噌、わさび等)+マヨ
食材(アボカド、明太子)+クリームチーズ

こちらの商品を使用しました!

◎切って盛り付けるだけ!のカンタンレシピです。
◎歯ぐきでつぶせるやわらかさの素材です。

詳しいメニューの内容や、レシピご希望の方は各営業までお問い合わせください。