

おススメ情報

表示価格は個人価格（税抜）です。
冷凍品をご注文の際は別途クール便代を頂戴いたします。

meito カルシウム入り乳酸菌ウォーター 500g

手軽にカルシウム補給ができます。
さらに乳酸菌も入って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のお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
ゼラチンなどで簡単にゼリーが作れます
とろみも簡単！！粉末なので、溶かす前にとろみ剤を入れることができます

500g 1,250円

ヨーグルト風ゼリー
簡単・手軽な手作りヨーグルト

【材料（2カップ分）】
カルシウム入り乳酸菌ウォーター・・・20g
ゼラチン・・・3g
お湯・・・80ml
牛乳・・・120ml、

【作り方】
カルシウム入り乳酸菌ウォーターとゼラチンをお湯で溶かします。
牛乳を加え、かき混ぜて冷やせば出来上がり。
※お好みの固さにゼラチン量を調整してください。



名糖産業 **カルシウム入りかんたんプリン**の素

冷たい牛乳と混ぜて、冷蔵庫で冷やすだけ！不足しがちなカルシウムをプラス！

1.とっても簡単 加熱不要なので、調理時間の短縮にもなります
2.カルシウムと牛乳の成分をそのまま摂取
牛乳の栄養成分をそのまま摂取、さらにカルシウムプラス
3.必要分だけ作る 1食分から作れますので無駄がありません
1食当り（牛乳60ml使用）エネルギー53kcal、たんぱく質2.7g、カルシウム124mg



内容量 325g
1,449円
※83食分/カップ60ml



Health and Smile **パラプス**

やさしく・おいしくほうじ茶っプリン 150g

お湯 350cc（90度以上）と牛乳 200ccを加えて冷やし固めるだけで美味しいほうじ茶プリンが出来上がります。出来上がり量は1袋で700g（約10食分）。カルシウム、食物繊維を配合。
ほうじ茶香る美味しいプリンを是非お召し上がり下さい！

350円

【冷凍食材】

カセイ食品 **ふわふわとりつくね**

バラ（タレなし）10g×50 833円
照焼ダレ 10g×50 1,000円
1個でCa50mg、Mg25mg摂取できます。アレンジ可能なタレなシタイプ、汁物の具材としてオススメ。照焼ダレは、約20分間のポイルで加熱するだけ簡単調理！




V CRESC BIO

キャロット・ピーチ 各種 125ml×30
ラ・フランス 4,500円

乳酸菌(E.フェカリス)を配合。
小さい球菌 E.フェカリスだから、125mlのコンパクトボディに6000億個配合できました。
加熱殺菌処理により E.フェカリスの力を最大限に活かすことができます。
不足しがちなビタミンと亜鉛、セレン等を配合。微量栄養素の補給にもオススメです。
乳フリーとなっているので、乳製品が苦手な方にも美味しく召し上がっていただけます。

カセイ食品 **ふわふわハンバーグ** 入り数変更

バラ（タレなし）60g×10
→ 60g×15 入りに変更 1,140円
デミグラスソース 60g×6
→ 60g×8 入りに変更 933円
※現在庫が無くなり次第、切り替え

噛む力の弱い方にも食べ易いような特殊な製法でふわふわの食感に仕上げました。1個でCa200mg、Mg100mgが摂取できます。ソースアレンジ可能なタレなしタイプとデミグラスソース入りの2種類をご用意しております。




ピックリ!! 新食感

やわらかこんにゃく [冷蔵]

こんにゃく本来の製法にこだわった一品！

あく抜き・下茹で不要

煮



焼



・こんにゃくの味と形もそのままに食べ易さを追究！
・食物繊維もしっかりと摂れます（100g中2.1g 普通のこんにゃく2.2g）
・こんにゃくの本場 群馬県下仁田にて製造
・「やわらかい」けど「調理もしやすい」
・普通のこんにゃく同様の調理が可能です

250g 個人価 220円

商品パッケージ変更のお知らせ

体に安心 20年目のリニューアル!!

やわらかカップ

まあ〜るく なるって 新登場!

◇素材を活かしたまろやかな味わい
◇なめらかなのどし
◇MCT 配合量を明記（1.7~2.9g）
◇栄養強化シリーズ3品が更に美味しく
※現行品終了次第、順次切り替えとなります。

こたわりシェフのやわらかメニュー

煮ごりシリーズ

◇かみやすく、飲み込みやすい。
◇温めてもおいしい

※温めてもおいしい

〜肉肉から丸型へリニューアル〜
電子レンジ加熱可能になりました!

(60g×6カップ)×8箱/ケース

栄養強化味噌汁 パーフェクトイン80K 23g×15包 1,635円 賞味期限：製造後3年 備蓄食としても

130~150ccのお湯に溶かしてお召し上がりください。
1杯でエネルギー80kcal・たんぱく質5g・カルシウム100mg・マグネシウム50mg・亜鉛2mg・鉄2mg、その他微量ミネラルやビタミン類が摂取できます。
だし風味豊かな味噌汁なので毎日美味しく飲めます

こんな方へ

- 甘い栄養強化食品を受け付けられない方
- 経口流動食を受け付けられない方
- 食事量の少ない方
- ビタミン・ミネラル・たんぱく質などが不足の方
- 栄養強化食品のバリエーションを増やしたい方

調味料としても活用!

肉と野菜の味噌汁炒め



1杯入り



+セラチンで



+とろみ剤で



+お好みの具材で



料理に混ぜる 栄養パウダー

エネルギー: 107kcal たんぱく質: 1.7g	エネルギー: 25kcal たんぱく質: 2.8g	エネルギー: 37kcal たんぱく質: 2.7kcal	エネルギー: 25kcal たんぱく質: 2.8g
-------------------------------	------------------------------	---------------------------------	------------------------------

700g 3,740円
5.5g×15 1,000円

全がゆ 150g + 本品 5g
味噌汁 100g + 本品 5g

エネルギー: 132kcal たんぱく質: 4.5g
エネルギー: 62kcal たんぱく質: 5.5g

キューピー独自原料「ペプチファイン」使用

エネルギーとたんぱく質を強化する **PFCパウダー**

Protein たんぱく質 Fat 脂質 Carbohydrate 炭水化物

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

●お粥や汁物等に混ぜてご使用ください。
●1食あたりの目安量は、5.5g~11g（大さじ1~2杯）です。

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
PFC比をバランス良く設計しています PFC比 18:24:58
お粥・汁物、ミキサー食、ゼリー食への対応も可能

お粥・汁物への使用例

少量添加なので、「かさ」も増えません！

良く混ぜて完成!

注1) 透明な飲料等は若干白濁しますが、それ以外の食材では見た目がほとんど変わりません。
注2) 冷たい飲料や流動食でのご使用は、ダマができませんので、良くかき混ぜてください。

ミキサー食への使用例

少量添加なので、使えます!

ミキサーにかける時に加えてください。

ゼリー食への使用例

スベラカーゼとの相性はばっちりです!

ミキサーにかける時に加えてください。

商品カタログ【しあわせ家族】配布のお知らせ

在宅用商品カタログ【いきいき家族】は【しあわせ家族】に変わります。

2018年度版配布中

ご注文の際は、こちらをご参照ください。ご要望の際は弊社までご連絡ください。





〈ご注文・お問い合わせは〉
株式会社ユース
福岡市東区箱崎頭3丁目4-46
TEL092-641-3153
FAX 0120-602-802

担当: _____