

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。

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.必要分だけ作れる 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
※83食分/カップ60ml

カルシウムせんべいソフトタイプ

柔らかさ・美味しさ+CaとFeを強化。Ca100mg、Fe1mg。

国内産うるち米100%使用

1袋12枚入り。アルミ個包装なので、外袋開封後も賞味期限内であれば美味しく食べられます。

【うま塩味】

塩と3つの旨味(グアニル酸、イノシン酸、グルタミン酸)が調和し美味しく仕上がりました

【さとう醤油味】

砂糖・醤油・くるみで上品な甘さと香ばしさを表現



ふわふわワッフル

甘酸っぱいスイーツが新発売!



従来の3種類に加えアプリコット&ココアが仲間入りし4種類に

7月10日は納豆の日



ビタミンC配合で糸切れがよく食べやすい! 味付納豆です

サンファイバープラス

6g×30

プレバイオティクス プロバイオティクス

サンファイバー + 酪酸菌

究極のシンバイオティクス

1. 特長

- ・酪酸菌もともと相性の良いグアーガム分解物を組み合わせ
- ・製造時に酪酸菌1,000万個を配合
- ・サンファイバーと同様に飲み物やお食事に溶かして利用

2. おすすめの場面

- ・サンファイバーで効果が得られにくい下痢
- ・酪酸菌も同時に使用したい症例
- ・主治医に提案しづらい場面(処方箋を提案しづらい場面)
- ・NSTでの提案

理想的な水分補給理想的な水分補給 ラクーナ・パウダー 1L用・業務用(15L)

1リットルの水またはお湯に溶かして使用するイオン飲料です。

■ 体液より浸透圧が低い低張液なので、速やかに水分と電解質が補給できます。

■ ビタミンCたっぷり配合。ビタミン補給にも最適です。

5種類とバリエーションも豊富です。夏場の水分摂取の際にぜひご検討下さい!

(グレープフルーツ味、もも味、りんご味、ラムネ風味、白ぶどう味)



ビタミンC配合

日東ベスト スムースグルメ

SGなめらかアスパラ

100g×4



「アスパラとエビの中華炒め」作り方

- 1 SGなめらかアスパラをストローでぬき、斜めに切ります。
- 2 SGなめらかエビを丸い型で抜き、エビの形に整えます。
- 3 SGなめらかイカに鹿の子模様をつけます。
- 4 素材をお皿に盛付け、中華あんを全体にかけました。

繊維が残りがちなアスパラをすりつぶして固めました。季節感のあるメニューにできます。和洋中どんな料理でも合う素材です。

SG スムースグルメ のココがすごい!

軟らかい、だけじゃなく

硬さ

付着性

凝集性

衛生的で便利

封を開けずに小分けができる

トレーが壊れにくいから直接盛り付け出来る

土用の丑の日

2018年の丑の日
7月20日・8月1日

うなぎ蒲焼き風味

まあ〜るくなって新登場! 80g×6

- 素材を活かしたまろやかな味わい
- なめらかなのどごし
- 使い勝手の良い手軽な1パック
- MCT(中鎖脂肪酸油)を1.7g配合

美味しくなってリニューアル!!

うなぎの蒲焼き煮こり

◇かみやすく、飲み込みやすい。

温めても食べられるおかずタイプのゼリー食です。

◆開封してそのまま食べられて、常温保存可能。製造より12ヵ月

◇うま味調味料無添加で、自然の風合いの味付・風味♪

◆硬さ・付着性・凝集性:嚥下ピラミッド(L2)/学会分類2013(コード1j)



60g×6

ソフリ 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。

※本製品はうなぎ原料を使用していません。

北海道産山芋とろろ 食物繊維入り【冷凍】 300g

北海道産の長いもを使用。風味が良く、強い粘りが特徴のとろろです。

解凍するだけで、様々な料理に使用できますので、すりおろしの手間もなく、人の手や空気に触れず、衛生的です。

使い切りの少量サイズで、便利。製品50gあたりに食物繊維(ポリデキストロース)5g含有

120g(4個入)



病院・施設給食向け 完全調理済み冷凍食品

久屋メディカルフーズ 株式会社

(商品開発コンセプト)

「栄養価基準」「食品構成基準」「商品ニーズ」を満たす、病院・施設給食向け完全調理済み冷凍食品の開発と供給

(商品特徴)

- ✓ 食塩相当量 : 1.0/100g以下の商品設計が基本
- ✓ 食材のカットサイズ : 一般総菜に比べ小さめのカットが基本
- ✓ 食材のやわらかさ : やわらかめが基本(常食〜軟菜食)※各施設の基準による。また一部商品を除く。

彩り酢の物 柚子風味 (食塩相当量 0.8/100g)

柚子がほんのり香る、酸味と甘みのバランスの良い酢の物です。



(主要食品構成)
・淡色野菜:56.9g
・緑黄色野菜:13.0g
・豆類:11.7g
※製品100gあたり

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー:57kcal たんぱく質:2.0g 脂質:1.0g 食物繊維総量:2.3g 灰分:1.1g 食塩相当量:0.8g ※製品100gあたり
- ・主要原材料 大根、人参、枝豆、ゆず皮、わかめ
- ・使用方法 流水または冷蔵庫解凍

さつま芋のレモン煮 (食塩相当量 0.1/100g)

さわやかな酸味と甘みのバランスが良い商品です。



(主要食品構成)
・いも及びでん粉類:70.3g
※製品100gあたり

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー:134kcal たんぱく質:0.6g 脂質:0.4g 食物繊維総量:2.0g 灰分:0.6g 食塩相当量:0.1g ※製品100gあたり
- ・主要原材料 さつま芋
- ・使用方法 加熱調理(湯煎約10分)

ハムマリネ (食塩相当量 0.4/100g)

小さめにカットしたハムを贅沢に使用した、上品な風味のマリネです。



(主要食品構成)
・淡色野菜:49.4g
・緑黄色野菜:28.9g
・肉類:15.6g
※製品100gあたり

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー:72kcal たんぱく質:2.7g 脂質:1.7g 食物繊維総量:1.2g 灰分:0.4g 食塩相当量:0.4g ※製品100gあたり
- ・主要原材料 玉ねぎ、チョップドハム、黄ピーマン、赤ピーマン
- ・使用方法 流水または冷蔵庫解凍

揚げ茄子の中華風おひたし (食塩相当量 0.8/100g)

豆板醤などを使用した中華風の食欲をそそる和え物です。



(主要食品構成)
・淡色野菜:65.5g
・緑黄色野菜:28.9g
※製品100gあたり

- ・規格 1kg袋(冷凍)
- ・主要栄養価 エネルギー:88kcal たんぱく質:1.2g 脂質:6.0g 食物繊維総量:1.9g 灰分:0.9g 食塩相当量:0.8g ※製品100gあたり
- ・主要原材料 茄子、玉ねぎ、青ピーマン、黄ピーマン、赤ピーマン
- ・使用方法 流水または冷蔵庫解凍

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

栄養指導や商品検討の際、お役立て下さい
ご要望は各営業まで



〈ご注文・お問い合わせは…〉

株式会社ユース

福岡市東区箱崎ふ頭3丁目4-46

TEL092-641-3153

FAX 0120-602-802

担当: _____

暑い夏におすすめ！ひんやりデザート

和みのひととき プリントタイプ【冷凍】 50g

『黒ごま』『あずき』『黒みつ』『チョコ』『かぼちゃ』『さつまいも』の6種のラインナップ。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【冷凍】 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。



ココア・バナラ・いちごムース【冷凍】 38g×10

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。味と香りを急速冷凍。おいしさを閉じ込めたムースです。



アミノ酸[BCAA]ゼリー キウイ【冷凍】 40g×10

種や完熟度合いにより提供が難しいキウイをフレッシュ感・ジューシー感のあるゼリーに筋肉のたんぱく質に多い必須アミノ酸BCAAを300mgとビタミンC配合。自然解凍にてお召し上がりください。



とけないアイス風デザート【冷凍】 35g×10

『バナラ』『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。



カルカロアイス バナラ【冷凍】 50ml

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



フリーカットいちごのムースケーキ【冷凍】 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。天面にナパージュを施し鮮やかに。イベントやおやつの時間におすすめ。カルシウム50mg配合(1/12カットあたり)



葛ごり 50g

本葛使用のこごりの清涼感と濃厚な素材の味をお楽しみいただける美しい外観の二層デザート。1カップに食物繊維5gと亜鉛5mgを配合。冷やすと一層美味しく召し上がれます。



アイスになるゼリー 50g

凍らせればアイス、冷やせばゼリーの新感覚デザート。アイスが溶けても元のゼリーに戻り、離水しないので安心です。1個50gあたり鉄6mg、亜鉛6mg、エネルギー80kcal 摂取できます。選べる5つの味をラインアップ。



やさしく・おいしくアイス to ムース 150g×10

粉末タイプの簡単に作れる手作りおやつシリーズ



<特長>
○牛乳で簡単に美味しいアイスやムースが作れます。
○溶けにくいアイスなので、食べるのに時間がかかる高齢者の方にも、ゆっくりお召し上がりいただけます。

【アレンジレシピ】コーヒーアイス

1.ボウルに、「アイス to ムース」1袋とインスタントコーヒー2g(小さじ2杯程度)を入れ、牛乳を加えて泡立て器でよくかき混ぜて溶かします。
2.冷凍庫で3時間以上冷やし、固めれば完成です。
コーヒーの風味香る、美味しいアイスを作りお試下さい！



そのまま使える！ すいおろしフルーツ

きめの細かく、おろしタイプと違いとても滑らかに仕上げております。食べ易いように繊維を細かくカットしており、歯に挟まりません。合成保存料、合成着色料、合成甘味料は一切使用していません。変色を抑えるためにビタミンCを添加し、時間が経っても変色しにくくなっております 1kgと350g(20袋入り)



ホワイトピーチのヨーグルトフロズン

材料 5人分/エネルギー 362kcal
ヨーグルト(無糖) ……400g
ホワイトピーチすりおろし ……200g
グラニュー糖 ……適量
ミントの葉 ……適量

作り方

- ヨーグルトとホワイトピーチすりおろしをよく混ぜる。(ここで味見をしてみてください、お好みでグラニュー糖を適量加える)
- ボウルに入れ、冷凍庫で凍らせる。
- 30分ごとに2回ほど全体をかき混ぜる。
- 器に盛り、ミントの葉を飾る。



夏のイベント 納涼祭

★ムース・ゼリー食編★ 簡単！屋台飯！

納涼祭・夏祭りの出し物と言えば、焼きそばやお好み焼き、たこ焼きなど、色々ありますよね。常食の対応はできているものの、ムース・ゼリー食の方のお食事はいつも通り・・・何か提供したいけど、手間がかかる・・・。そんなお悩みありませんか？
やさしい素材なら、簡単で手間をかけずに、屋台飯が作れてしまいます！
ムース・ゼリー食の方も一緒に納涼祭を楽しみましょう☆☆☆

フランクフルト



みためがウインナーを蒸して、ケチャップをかける。

やさしいおかず
みためがウインナー
120g(3個)/30×2

いか焼き



いか入りムース(たんぱく21)に切り込みを入れ、蒸す。醤油を刷毛で塗り、バーナーをあぶる。

やさしい素材
いか入りムース
(たんぱく21)
120g(3個)/30×2

焼き鳥ねぎま



やさしい素材チキン(ポーションたんぱく21) 120g(3個)/20×2

やさしい素材
とけないながねぎ
315g(7本)/15×2

焼きとうもろこし



やさしい素材
とけないコーン
300g(10本)/15×2

とけないコーンに格子状に切り込みを入れる。醤油を刷毛で塗り、バーナーをあぶる。

チキン、とけないながねぎは蒸す。交互に並べ、バーナーをあぶる。お好みでタレをかける。

【フルーツポンチ】



【材料】1人分
まぜてもジュレ(レモン風味) 4.5g
お湯 80g
やさしい素材 果物
(バナナ、ゴールデンパイ、バレンシアオレンジ) 適量
【作り方】
①まぜてもジュレを熱湯(80℃以上)でよく溶かします。
※目安は1分間
②粗熱を取った後、冷蔵庫で冷やし固める
③固まったらクラッシュし、お好みでカットしたやさしい素材 果物(バナナ、ゴールデンパイ、バレンシアオレンジ)のをせる。



★ソフリ和風デザート【冷凍】 45g×10

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

★ヤヨイ しっとりやわらか饅頭 白・紅【冷凍】 30g×10

しっとりやわらかな食感が特徴のこしあん饅頭。生地にはちみつと水あめを加えました。お祝いに紅・白セットでご利用ください。



ヘルシーフード株式会社 × フジッコ

やわらか&食欲アップ 簡単！アレンジメニュー

★3色ソフトお豆入り水ようかん★

【材料(1名分)】 かんたん水ようかん亜鉛入り 1kg
かんたん水ようかん亜鉛入り…50g(上記のいずれか) こしあん・抹茶・栗・白あん

ソフトデリ煮豆…15g(きんとき・うぐいす・白いんげんを合わせて)

【作り方】

- かんたん水ようかん亜鉛入りを約20分間湯煎する。
- 湯から取り出し中身が均一になるように袋を上下左右に10回程度よく振り混ぜる。
- 熱いうちに容器やパットに移し、ソフトデリ煮豆を入れる。
- 冷蔵庫で冷やし固める。



<フジッコ>

ソフトデリ煮豆きんとき・うぐいす豆白いんげん豆

