

おすすめ情報

施設様への価格は各営業にお問い合わせください。

softia U お粥ミキサーをなめらかに固形化 冷却いらずで安定した物性に

3g×30 500g

- 70℃で固形化するため、冷却は不要です。
- 少ない添加量でも、しっかり固形化します。
- 温度変化、時間経過に、大きな影響を受けません。
- お粥をはじめとするでんぷんを含む食材や、他の食材にも使用できます。

ジャネフ ワンステップミール 料理に混ぜる栄養パウダー

いつもの食事に混ぜるだけ
本品 5g + 全粥 150g

エネルギー：132kcal
たんぱく質：4.5g

5.5g×15 700g

常温保存可能なレトルト食品で衛生問題を解消

～おぼろめし～

きゅうりとささみのかつお梅肉和え

【栄養成分表示】1人前

エネルギー	20 kcal
たんぱく質	2.9 g
脂質	0.1 g
炭水化物	2.1 g
食塩相当量	0.7 g

かつおだし香るだし茶漬

【栄養成分表示】1人前

エネルギー	154 kcal
たんぱく質	2.7 g
脂質	0.3 g
炭水化物	33.7 g
食塩相当量	0.3 g

名糖産業 カルシウム入りかんたんプリン

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 ※83食分/カップ60ml

SGなめらかさくらんぼ

規格：(28×8)×8 トレー

【アレンジレシピ】

- SG なめらかさくらんぼを好みの大きさにカットします
- 耐熱容器にカスタードクリームを敷き、カットした①をバランスよく盛り付けます
- 調理用バナーで色が付く程度に炙ります。

山形県産 佐藤錦ピューレー23% (製品中) 使用！

優しいピンク色でメニューを鮮やかに彩ります。

★食物繊維強化

★以下のビタミンを含んでいます。 A、D、B1、B2、ナイアシン、B6、B12、葉酸、C

下処理いらず きざみーと

塩分カット

お肉・お魚を丁寧にほぐした、しっとりやわらかいフレーク

お肉・お魚が硬くて食べづらい方～常食まで添える・和える・そのまま入れるだけの簡単調理！忙しい朝食時にオススメ！！

○カルシウム105mg(100gあたり) ○高たんぱく

○塩分もカット ○低脂肪

ツナ/塩分59%カット・サーモン/塩分65%カット

鶏ささみ/塩分46%カット 内容量 300g

ごはんには サーモン おかゆ

和え物には ツナ ブロッコリー和え

煮物には 鶏ささみ 炒り鶏

汁物には サーモン 味噌汁

ちっちゃな肉だんご【冷凍】

素材の風味を大切に仕上げました和・洋・中 幅広い料理に利用できます 温めるだけの簡単調理！ 人手が足りない時や忙しい朝食時にチキン・エビ入りの2種類

内容量 1kg

ふんわりやわらかい小さな小さな肉だんご 焼く・煮る・茹でるなど様々なお料理に

煮込んでも硬くなりくい 鶏肉の代わりに煮込み料理に

チキン たんぱく質 3gUP!

ちっちゃな肉だんご 30g 当たり

お盆・お彼岸の食事

☆やわらかおはぎ【冷凍】 35g×10
あんをミキシングしてやわらか飯をつつみこみました。通常のおはぎが食べづらい方へ…お盆・お彼岸の行事食として…

☆ふっくらおはぎ 200g×20
お彼岸・祭事にうれしいおいしさ。コシヒカリ100%+あんこのおかゆタイプ 丸く盛り付けておはぎ風に… おしるこのかわりに…

☆やわらか団子 黒ごま・よもぎ・さくら【冷凍】 30g×10
UD区分3。もち特有の粘り気を低減させた、やわらかいお団子です。自然解凍後、お召し上がりください。

☆ミニおはぎ 40【冷凍】 40g×10
もち米の粒感を程よく残した味わい豊かなおはぎ。 つぶあん・こしあん・ごま・きなこの4つの味をご用意。様々なシチュエーションで使いやすいミニサイズです。※咀嚼・嚥下困難者用ではありません。

☆しっとりやわらか大福 白・紅【冷凍】 40g×10
なめらかなこしあんをお餅風の外皮で包んだ大福です。皮のべたつきを抑えることでしっとりとした食べやすい食感に仕上げました。※咀嚼・嚥下困難者用ではありません。

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。

基本のもずく酢 (食塩相当量 1.2/100g)

酸味・塩味・甘味のバランスのよい酢の物に仕上げました。

（主要食品構成）
・藻類：44.6g
※製品 100gあたり

注) 刻みオクラは現場にてご用意ください。

（規格）1kg袋(冷凍)
・主要栄養価 エネルギー：27kcal たんぱく質：0.4g 脂質：0.1g 食物繊維総量：0.9g 灰分：1.0g 食塩相当量：1.2g ※製品 100gあたり

（主要原材料）もずく(沖縄産)
・使用方法 流水または冷蔵庫解凍

大根とあさりの柚子風味和え (食塩相当量 1.1/100g)

柚子風味でさわやかに仕上げた和え物です。

（主要食品構成）
・淡色野菜：60.0g
・緑黄色野菜：12.0g
・魚介類：18.0g
※製品 100gあたり

（規格）1kg袋(冷凍)
・主要栄養価 エネルギー：44kcal たんぱく質：4.3g 脂質：0.5g (多く含む) 食物繊維総量：1.9g 灰分：2.1g 食塩相当量：1.1g (鉄：5.6g、ビタミンB12：11.5μg)
※製品 100gあたり

（主要原材料）大根、あさり、人参
・使用方法 流水または冷蔵庫解凍

厚揚げと茄子のみぞれ煮 (食塩相当量 0.8/100g)

大根おろしをたっぷり使用しやさしい味付けに仕上げています。

（主要食品構成）
・淡色野菜：56.7g
・豆類：30.0g
※製品 100gあたり

（規格）1kg袋(冷凍)
・主要栄養価 エネルギー：67kcal たんぱく質：1.7g 脂質：3.5g 食物繊維総量：0.9g 灰分：1.2g 食塩相当量：0.8g ※製品 100gあたり

（主要原材料）揚げ茄子、厚揚げ、大根おろし
・使用方法 加熱調理(湯煎・約15分)

ひじきと枝豆の白和え (食塩相当量 1.1/100g)

絞豆腐をベースにコクのある白和えに仕上げています。

（主要食品構成）
・豆類：63.6g
・緑黄色野菜：20.1g
・藻類：1.6g
※製品 100gあたり

（規格）1kg袋(冷凍)
・主要栄養価 エネルギー：140kcal たんぱく質：9.0g 脂質：7.6g (多く含む) 食物繊維総量：3.1g 灰分：2.0g 食塩相当量：1.1g (マグネシウム：115mg、銅：0.21mg、葉酸：75μg)
※製品 100gあたり

（主要原材料）豆腐、枝豆、ひじき、湯揚げ
・使用方法 流水または冷蔵庫解凍

医療・介護福祉用具・食品総合展示会

第9回 医療・介護福祉栄養セミナー
第3回 医療地域連携セミナー

日時：2018年10月20日(土) 11:00～17:00
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 皆様お誘い合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
TEL092-641-3153
FAX 0120-602-802
担当：_____

夏バテ注意！ ビタミン・ミネラル・栄養補給！



ビタミン・ミネラルの効果的な補給をサポートする V CRESC BIO ビイ・クレスシリーズ



ビタミン・ミネラルの種類と量にこだわりました

不足しがちな 12 種類のビタミンと亜鉛、セレンなどのミネラルを配合。積極的な栄養管理をサポートします。

乳酸菌「E.フェカリス」を加熱殺菌菌体で 6,000 億個配合。腸内を健康に！
飲みやすくさっぱりとしたキャラット味、ピーチ味、ラフランス味の 3 種類をご用意しております。
乳アレルギーの方にもお飲みいただけます。

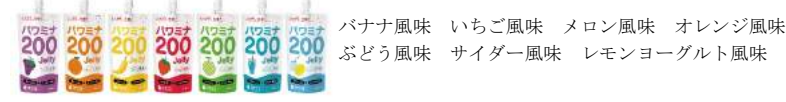
コラーゲンペプチドを 10,000mg 配合
コエンザイム Q10 も同時に補給
毎日続けて飲む
美味しいミックスフルーツ味

V CRESC ハイチゼリー

少容量・高栄養でビタミンリッチなゼリー☆
1 個あたり 23g(約大さじ 1 杯半)のプチサイズで 80kcal・12 種類のビタミン・ミネラル配合。
脂質に配慮し(MCT※50%、オレイン酸 30%)、吸収が速くエネルギー効率の良い成分を配合。
※MCT：中鎖脂肪酸トリグリセリド
甘みのあるミックスフルーツ風味
爽やかなキウイフルーツ風味の 2 種類☆
暑い夏の食欲低下のエネルギー補給にいかがですか



パワミナ 200Jelly 栄養補給ゼリー飲料 各味 160g × 16



- 1 本 (120g) で 200kcal、たんぱく質 6g が摂取できます。
- 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。

このような方にオススメ



夏場で食欲のない方、食事の量が食べられない方へもお勧めです！

栄養強化味噌汁 パーフェクトイン 80K 23g × 15 包 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

- こんな方に
- 甘い栄養強化食品を受け付けない方
 - 経口流動食を受け付けない方
 - 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



給食用ビタミンミックス

- 11 種類のビタミンを補給。
- 料理にサッと溶けるので、食事量の少ない方でも手軽に添加。
- 調理損失分ビタミンをしっかりカバー。ミキサー食にも
- 1 袋 (50g) で 50 人分にお使いいただけます。



水分補給ゼリー飲料 のみや水

このとろみゲル食感をまずは体感してください

のみや水の特長

- まとまりがよく離水が少ない、均質な水分補給ゼリー飲料。
- 適度な移動速度で飲み込みやすい。150g
- レモン風味でさっぱりとした美味しさ。食事時の水分補給にもおすすめ。

meito 名糖産業株式会社 カルシウム入り乳酸菌ウォーター

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

ヨーグルト風ゼリー

【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。

残暑を乗り切る！ ★夏のスタミナメニュー★

新商品の「New 素材 de ソフト いか」と、「やさしい素材 いか入りムース(たんぱく 21)」を使用したメニューです！食事形態に合わせて使い分けが可能です。

八宝菜



材料(1 人前)
New 素材 de ソフトいか・・・3 個
にんじん・・・10g
白菜・・・10g
長ねぎ・・・10g
しいたけ・・・10g
A { 中華スープ・・・50ml しょうゆ・・・2g
砂糖・・・2g 塩・・・0.1g 酒・・・5g
片栗粉・・・2g (倍量の水で溶く)
ごま油・・・少々

材料(1 人前)
やさしい素材 いか入りムース(たんぱく 21)・・・1/3 個
やさしい素材とけないにんじん・・・10g
やさしい素材とけなはいはくさい・・・10g
やさしい素材とけないながねぎ・・・10g
やさしい素材とけなしいたけ・・・10g
A { 中華スープ・・・50ml しょうゆ・・・2g
砂糖・・・2g 塩・・・0.1g 酒・・・5g
片栗粉・・・2g (倍量の水で溶く)
ごま油・・・少々

どちらも同じ調味料です！簡単に二形態の食事が作れます。

- 作り方 ●
- ① A の調味料を合わせて混ぜておく。
- ② 野菜は細切りにする。(とけない野菜・やさしい素材いかムースも半解凍し、カットしておく)
- ③ A とカットした野菜・いかをホテルパンに入れ、加熱する。加熱目安 常食・スチコンはコンビモード 160℃ 蒸気量 100% 約 11 分 ソフト食・スチコンはスチームモード 100℃ 蒸気量 100% 約 7 分
- ④ お皿に③を盛り付ける。



スチコンで一気！ 大量調理向け

MCT 入りポテトサラダ

材料(1 人前)
やさしい素材温野菜じゃがいも・・・25g
やさしいおかずみためがハム・・・10g
やさしい素材きゅうり・・・10g
やさしい素材とけないにんじん・・・10g
やさしい素材とけないたまねぎ・・・10g
MCT オイル・・・3g
A { マヨネーズ・・・1.2g 牛乳・・・5g
塩・・・0.1g こしょう・・・0.01g



ポイント！！
マヨネーズよりも MCT オイルの方がカロリーが高く、また吸収が早くエネルギーになりやすいです！

エネルギー	188Kcal
たんぱく質	2.4g
脂質	15.7g
炭水化物	11.3g
食塩相当量	0.5g

いつものごはんを手軽にカロリーをプラスできます。



コーンと豆のスープ

食べやすい粘度と栄養価に配慮しました
エネルギー 100kcal (商品 100g 当たり)
カルシウム 200mg 食物繊維 3.5g 食塩相当量 0.3g



『ふわふわすり身』 300g 【冷凍】

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

《材料 (2 人分)》
・ふわふわすり身：100g
・梅肉：小さじ 2
・大葉：1 枚
・水：500ml
・だし汁：80ml
・水溶性片栗粉：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。

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

