

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。

待望の新味、ルビーオレンジ 新登場

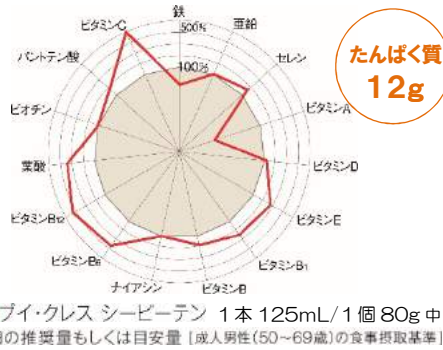
CP10 (シーピーテン)

年齢を重ねるごとに減少するコラーゲン、大事なのに不足しがちな微量栄養素を手軽に補給できます。

- ✓ コラーゲンペプチド10,000mg + 12種類のビタミン、鉄、亜鉛、セレンなどのミネラル、コエンザイムQ10
- ✓ 用途で選べる2タイプ - ドリンクタイプとゼリータイプ -
- ✓ 毎日続けられる美味しい「ミックスフルーツ」と、さわやかな「ルビーオレンジ」



1日1本(個)で充実の栄養補給!



大豆スープ 鶏だし風味、味噌風味

大豆ベース飲みきりサイズの100mlで200kcalの高カロリースープです。

リニューアルし、油臭さや凝集を抑制した品質に改善しました!

1パック100ml 1パックあたり、エネルギー200kcal、食物繊維2.0g 大豆たんぱく5.0g、常温でおいしく飲める甘くない大豆スープです。牛乳を使用していないので牛乳が苦手な方でも飲めます。



ごはん大豆スープと一緒に温めて雑炊にアレンジもできます!

1ケース 100ml / 18x2

ハイカロッチ®シリーズ (ヨーグルト風味、コーヒー風味、佃煮風味)

- 1包100kcal (佃煮風味は50kcal)
- MCT 5g 配合 (佃煮風味は2.5g) ですばやくエネルギー補給
- 飲み込みが難しい方でも食べやすいペースト状食品 (嚥下調整学会分類2013; コード2-1相当)
- 微粒子乳化 (特許第5870321) により胃酸耐性があるので、もたれにくく食べやすい特性を実現



おなかに優しい!!

ACA ACA Next お漬物ムース たくあん漬汁

漬物の定番「たくあん」を飲み込みやすいムースにしました。

舌でつぶせる柔らかさ。付着性考慮で飲み込みも安心。忙しい朝食時など解凍するだけですぐに食べられるため調理時間の短縮にもつながります。

個食タイプ: 350g (35g x 10個)



トーチ和みのひとときゼリーシリーズ

【冷凍】自然解凍の美味しいゼリーです。

ビタミンりんご、ビタミンマンゴー、ビタミンみかん、ビタミンピーチの4種類の味

1個(50g)で1日に必要なビタミン

11種※を強化。

亜鉛も5mg強化している美味しいゼリーです。

※厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年度版)」50~69歳男性



素材食 フルーツシリーズ

合成保存料、合成着色料、合成甘味料を不使用! 変色を抑えるためにビタミンCを添加して、時間が経っても変色しにくい!



350gと1kgサイズあります

~簡単レシピ例~

タルト、カレー、ラッシーなどにも♪



コモのロングライフパンでローリングストック始めませんか

あらたな設備投資無く備えが出来る

- ☆電気・ガス・水道不要の常温保存のロングライフ。
- ☆保存料一切無添加で安心安全のクオリティ
- ☆シリカゲル、乾燥剤など不使用で誤飲の心配なし



給食の人手不足にお悩みではありませんか?

- どうしても調理の人手が足りない時間帯があるのだけど...
- 本当は出したいメニューがあるのだけど、調理が大変過ぎてどうしても提供できない...
- 職員の休みが取れなくて困ってるのだけど...

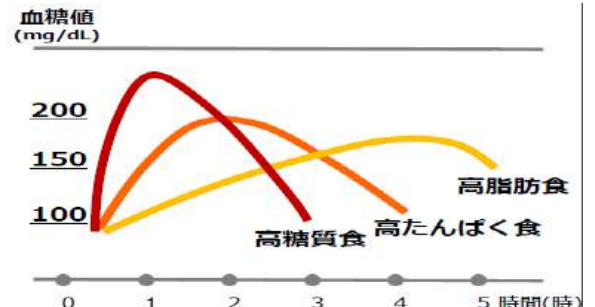
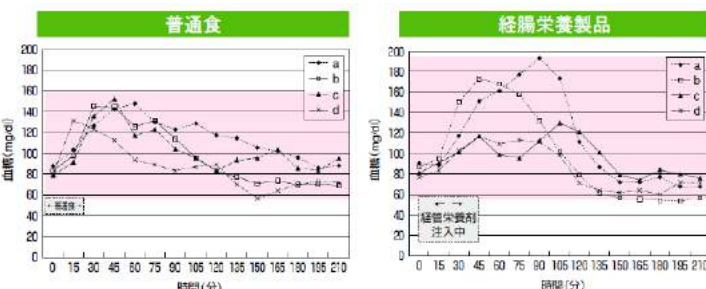
こんな悩みを解決できる、病院様施設様のご意見を元に開発された「調理済食品」を多数ご用意しています!

塩分や食物繊維等の栄養価をはじめ、食材のカットサイズ・食品構成・禁止食材等について、様々な病院様施設様からご意見をいただき開発された商品です。現在約60メニュー・毎月新商品ご紹介中! ぜひ一度お試しください。



Abbott 経管栄養時の「見えづらい」リスク:「血糖変動」

【食事と経管栄養における血糖変動の違い】 【異なる三大栄養バランスの食事による血糖値の推移】
消化吸収が早い液体(栄養剤)は、血糖変動のリスクが高い。 食後の血糖上昇の9割は、糖質によるものとされる。

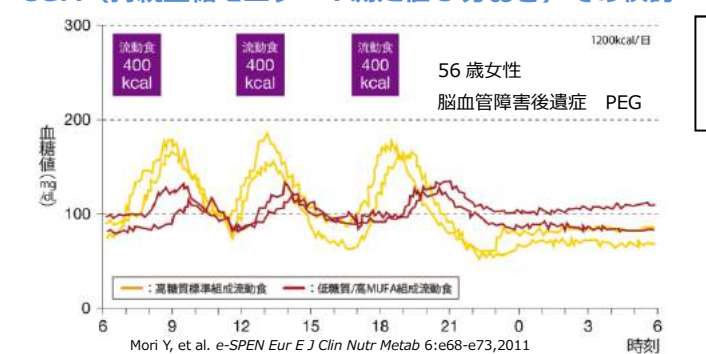


経口から普通食(400kcal)を15分間で摂取
経管から栄養剤(400kcal)を40分間で投与

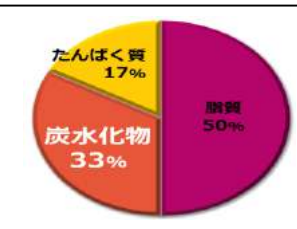
月刊糖尿病 2(10) 70-77, 2010.

【経管栄養における血糖変動: 標準品 vs. 低GI・低GL食品】

【低GI・低GL食品: グルセルナ REX】
糖質量に配慮した唯一の「低グリセミック インデックス」、「低グリセミック ロード」である栄養剤



【血糖値の上げやすさの指標】
グリセミック・インデックス=糖質の質
グリセミック・ロード=糖質の量



TERUMO

①微量ミネラル補給飲料「テゾン」に不足しがちなカルニチンも配合してリニューアルしました
※1本当たり150mgのカルニチン配合、その他微量ミネラルをバランス良く摂取できます

②超高濃度流動食「アップリード」は無理なく少量で高カロリー摂取できます
※400kcal/100mL (4kcal/mL)



温めておいしいテリヌ風のおかず やわらか倶楽部HOT

『製品の特徴』
温めて提供可能な「甘くない」カップタイプのおかずです。エネルギー、たんぱく質、カルシウムを摂取頂けます。舌でつぶせる固さの物性で「軟菜食」「ペースト食」に対応可能です。

より食べやすく、風味改良しました!
1個(70g)あたり 100kcal たんぱく質 5g カルシウム 120mg
5種類のラインナップ おかゆと合わせての利用も



〈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
TEL 092-641-3153
FAX 0120-602-802

担当: _____

アレルギー対応の米粉クッキー

口どけのよいサクサク食感

尾西のライスクッキー

ココナッツ風味



いちご味



アレルギー物質(特定原材料等)27品目

えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分
落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば
大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも
やまいも	りんご	ゼラチン	を使用しておりません。		

どちらも長期保存対応だから防災備蓄食にもオススメです。

いちご味はアレルギー物質27品目に含まれていないので、ナッツ類も不使用。

無理なく!たのしく!おいしく!

ロカボ商品ラインアップ

日々お楽しみください!



「やさしく・おいしくカロビタンゼリー」が新発売!

1本(120g)で150kcalが摂取できるゼリー飲料です。たんぱく質・リン・カリウム0g。さっぱり飲みやすいクリアタイプのゼリーです。味はキウイ風味、栄養ドリンク風味の2種類。是非お試しください!(1袋120g当たり)



キウイ風味 栄養ドリンク風味

低糖質・ダイエットの方へ
美味しいチョコです!

- 低糖質(ロカボ)
- 一口サイズで、持ち運び便利!
- 人口甘味料は不使用!
- 納得の298円(税込)

ラカント低糖質ショコラ

カラダに大切な
栄養バランスを補います!

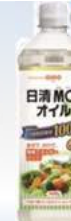
ラカントのやさしい風味と
ほどよい甘さで食べやすい
人工甘味料・砂糖は不使用です!

低糖質スイートナッツ

日清 MCT オイル 900gPET が新発売!!

「日清 MCT オイル」の業務用商品として、大容量タイプが発売になりました!

- 割れにくくて使いやすい PET ボトルタイプ!
- ガラス素材が持ち込めない厨房でも安心!
- 持ちやすい取っ手付き!しっかり持てるため、手を滑らす心配が軽減!
- 大容量サイズなので、コストパフォーマンスが優秀!



エバースマイル ムース食リニューアル!

大きな具材はそのままに、より見た目と彩りにこだわりました!

- 【特長】
- 舌でつぶせるやわらかさ(ユニバーサルデザインフード舌でつぶせる)
 - 常温で12ヶ月(製造後)保存可能です
 - ムースとあん(調味液)を和えながらつぶすことで、よりやわらかくなります
- 【オススメポイント】
- 常温でカップ入りですので、いつでもどこでもすぐにご提供可能です
 - 備蓄やローリングストックのご利用に便利です



和洋中
全20種類

ふたを開ければそのまま食べられるカップ入り

粥ゼリーの素 美味しいお粥のゼリーが誰でもどこでもすぐに作れる

- アルファ化米粉とゲル化剤をブレンドしており、お湯を加えて手で混ぜるだけでいつも同じ粥ゼリーがすぐに作れます。
- でん粉分解酵素不使用で、お米本来の風味を味わえます。
- 非常食としての備蓄や、お餅・お団子の代替えとしても最適です。
- 携帯に便利な分包タイプ(20g×15包)もございます。



調理例

あいーとをさらに美味しく! あいーとアレンジレシピ

あいーと親子丼

- ◇材料◇ 1人分
- あいーと/鶏むねの旨煮 1個
 - 卵 1個
 - めんつゆ(3倍濃縮) 10ml
 - 水 30ml
- あいーと/ごはん 1個
刻み海苔 適量



レシピ盛り付け例

作り方

- あいーと「ごはん」「鶏むねの旨煮」は温めておく。
- あいーと「鶏むねの旨煮」、めんつゆ、水を鍋に入れて中火にかける。
- 卵を溶き、2.が煮立ったら回し入れる。
- 蓋をして弱火にし、1分加熱する。(よく火を通したければもう少し長めに)火を止め、1〜2分蒸らして好みの加減に卵に火を通す。
- 器にあいーとごはんを盛り付けて、4.を上に乗せ、刻み海苔を飾る。

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
314	18.1	6.7	43.1	2.7

レシピ監修: 医療法人社団悠明会 林裕子先生



ファイバーフローラ

ケフィア菌生成物と水溶性食物繊維のコラボ商品!

原材料名:水溶性食物繊維、乳酸菌酵母発酵物 内容量:300g(10袋/ケース)

最新の食物繊維とケフィア菌生成物からなる「ファイバーフローラ®」は、「食物繊維加工食品」です。主成分の食物繊維(イソマルトデキストリン)は、難消化性デキストリンとは違って酵素の自然な働きによって作られた水溶性の食物繊維です。水にも素早く溶け、人工的な臭いや雑味が全くしないのが特長です。また、配合成分の「ケフィア菌生成物」は、コーカサス地方に伝わる発酵乳から見出された有用菌の発酵生成物でそれを日本国内で培養・精製しています。「ファイバーフローラ®」を、毎日のお食事のお粥や飲料などに混ぜて、お召し上がりください。



体にやさしい やわらかあいディッシュ

肉2種 ぶたにく・とりにく
魚介8種 さけ・たら・あかうお・あじ・さんま・ほたて・かれい・さば

- 素材そのものの風味を活かし、色や形、香り、栄養成分にも配慮した「やわらかくなめらかで飲み込みやすい介護食」です。
- 温めるだけで手軽に召し上がることができ、召し上がる方はもちろん、

調理例:
やわらかあいディッシュでクリスマス
「とりにくのトマトソース」

日東ベスト SG スムースグルメセット

主菜1品+副菜2品の冷凍おかずセットです。素材となっているムース・スムースグルメは飲み込みやすさの基準となる「硬さ」「付着性」「凝集性」に配慮し数値管理のもと製造しています。電子レンジかスチームコンベクションで温めるだけの簡単調理です。お忙しい年末年始におすすめです!



ソフトデリ煮豆シリーズを使って おせちメニュー

ソフトデリ煮豆シリーズは皮残りを感じにくいように、フジッコ独自の製法で炊き上げた商品です。常食の方はもちろん、やわらか食・きざみ食の方にも美味しく召し上がれます。年末には、『紅白豆』や『豆きんとん』でおせち料理に彩りを取り入れて下さい。

ソフトデリ煮豆シリーズ(きんとんき豆、やさしい豆、うぐいす豆、白いんげん豆)



豆きんとん

豆きんとんの作り方

- 白いんげん豆を餡状になるまで潰します。
- 餡状になったら潰していない白いんげん豆を入れて混ぜ合わせて完成です。

※潰す際に少量の水を加える事で口当りが滑らかになります。

やわらか紅白豆



きんとんき豆と白いんげん豆を合わせるだけ!

マルハニチロの介護食

やさしいおかず みためがシリーズ

やさしいお粥 トレーごと蒸すだけの簡単調理!忙しい朝食準備をお助けします!

みためが白玉焼き みためがハム みためがウィンナー

きなこフリンの素

熱湯と牛乳を使用
とろり滑らかな口溶けの和スイーツ

1袋:750g
出来上がり量:2.8L

伊那食品工業株式会社