

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

プチドリップ 500g

伊那食品工業

お惣菜・お粥のドリップを減らし、味付けのバラつきを無くし減塩もできます。食材に対して**0.5%**を加えるだけ！例：1000gに対して5g(小さじ2杯)

【色々な料理に使えます！】

炒め物 お粥の離水 ハンバーグのジュース感UP

コールスロー ドリップ減

エブリッチゼリーが新しく生まれ変わりました

やわらかなめらかなゼリー物性
おいしく簡単にエネルギーとたんぱく質が補給できます。
全12種のラインナップ

EPU-rich エブリッチ 現行品終了次第、順次切り替えとなります

360 kcal たんぱく質 12.1g BCAA 2250mg MCTオイル配合

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”華やかな見た目なので、手間をかけずに行事・イベントのおやつにおすすめの一品です。カルシウム50mg配合(1/12カットあたり) *7cm×36cm

クリスマスに おすすめ

生クリームとイチゴでアレンジ

NEW 忙しい朝や人手不足時にぴったり! マルハチ村松の新商品ご紹介

管理栄養士 いち押しポイント
マルハチ村松では「初」の洋風シリーズです! 完全調理品なので手間いらず! ミキサーにかければ、ペースト食にも対応可! 常温食品なので、備蓄食としてもおすすめです。

簡単惣菜 いわし野菜トマト煮
簡単惣菜 とり野菜トマト煮
簡単惣菜 いわしレモン煮
簡単惣菜 とりレモン煮

やさしい素材いちご 390g/15個

ミキサー食の方には…

やさしい素材いちごを使用して、華やかなデザートに! 本物のいちごの違い種もないので歯に詰まることもありません!

foodCare JAPAN サルコファイバー マスカット風味 りんご風味 100g×36 NEW

このような製品をお探しのかたに

- BCAA を効率的に補給したい「ロイシン高配合」
- 離水や物性に配慮された製品が欲しい「学会分類2013 コード2-1相当」
- 早期に口から食べたい
- 食物繊維、オリゴ糖を補給したい「グァーガム分解物(PHGG)、フラクトオリゴ糖配合」
- ビタミンDを効率的に補給したい
- 運動・リハビリ後に栄養を補給したい

そのまんまOKカレー(甘口/中辛) 各300g×30

◎温めなくても、美味しく食べられます。
◎数少ない甘口タイプの非常食カレー
◎特定原材料7品目不使用
【小麦、乳、卵、そば、えび、かに、ピーナッツ(落花生)】

ごはんとかレーと一緒にあったレトルト非常食

5年保存

お祝いのおやつに

2色あわせて 紅白まんじゅうに◎

●しっとりやわらかまんじゅう【冷凍】30g×10(白/紅)

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。

●しっとりやわらか大福【冷凍】40g×10(白/紅)

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、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。

大豆スープ 100ml/18×2

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! 大豆ベース飲みきりサイズの1ml=2kcalの高カロリースープ

1パック100ml当り、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みやすいです。

鶏だし風味 味噌風味

Happy Valentine's Day はい! ババロア 76g/1カップ

低たんぱく、高カロリーデザート

＜商品特長＞
●低たんぱく
●高カロリー 1カップ150kcal
●低GI値
●香リン・低カロリーム(ストロベリー風味のみ)
●飲み込みやすいソフトな食感

Valentine's Day

芳醇な香りがたのしめるチョコレートはバレンタインデーに♡

風味豊かなストロベリー味はひと手間加えて行事食にも♪

※ストロベリー味は、ゼリーの下の部分に使用。

ミルクカフェオレプリン

＜材料＞
・ジャネフワンステップミール カフェオレ風味ゼリー…40g
・ジャネフワンステップミール パンナコッタゼリー…20g

＜作り方＞
①ワンステップミールカフェオレを湯せんもしくはスチームコンベクション(スチームモード・100℃・10分程度)で溶かす。
②①を容器に移し、冷蔵庫で2～3時間以上冷やし固める。
③ワンステップミールパンナコッタを溶かしておく。
④②のカフェオレの上に③のパンナコッタを流し込み冷やし固める。

＜使用した商品＞
【商品名】
ジャネフワンステップミール・パンナコッタゼリー
・カフェオレ風味ゼリー
【荷姿】
535g(常温)
【特徴】
バターや生クリームを贅沢に使った栄養調整ゼリーです。
●100g当たり
エネルギー200kcal
たんぱく質5.6g
亜鉛2.8mg

パンナコッタゼリー 甘酒風味

バターや生クリームをリッチに使用した高栄養のジャネフワンステップミールパンナコッタゼリーに甘酒を加えて、春を感じるデザートを作りました。

＜材料＞
・ジャネフ ワンステップミール パンナコッタゼリー…50g
・ジャネフ ワンステップミール プチゼリー80…5g
・甘酒…30g

＜作り方＞
①ジャネフ ワンステップミール パンナコッタゼリーを湯せんもしくはスチームコンベクション(スチームモード・100℃・10分程度)で溶かす。
②①が溶けたら、甘酒を加えてよく混ぜる。
③お好みの容器に映し、冷蔵庫で冷やし固める。
④③が固まったらジャネフ ワンステップミールプチゼリー80 ゆず風味を崩しながらトッピングする。

＜使用した商品＞
【商品名】
ジャネフワンステップミールプチゼリー80
【荷姿】
35g×20(常温)
【特徴】
フルーツのおいしさを凝縮した少量高カロリーゼリーです。
●1個(35g)当たり
エネルギー80kcal
たんぱく質0.1g

ジャネフ 節分用たまごボーロののご案内

1袋(16g)から注文可 節分だけの限定パッケージ! 関連商品

こだわりの製法 豆のかわりに口どけのよいボーロをご準備しました!

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、膨張剤を使わず平成31年1月11日(金) 生地の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たまごたっぷりボーロです。

●栄養成分/1袋(16g)あたり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム
60kcal	0.4g	0.3g	13.8g	6mg	300mg
数値	食塩相当量	0.8g	カリウム	リン	5mg

マービー甘納豆 節分キャンペーン

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!

マービー甘納豆(分包) 9g×30包

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

1包あたり20kcal 砂糖不使用 砂糖使用品と比べて カロリー30%カット

締め切り:平成31年1月18日(金)

甘納豆(分包)1袋のご注文で「節分セット」をプレゼント! 30枚+1枚 プレゼント

カルシウム入りかんたんプリン

内容量 325g ※83食分/カップ60ml

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でき、さらにカルシウムプラス
3.必要分だけ作れる 1食分から作れるので無駄がありません

＜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: _____

2018 医療・介護福祉用具・食品総合展示会

2018年10月20日(土)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。



気になった
商品ランキング
ベスト6!

- | | | |
|----|--------|--------------|
| 1位 | キッセイ薬品 | えねぱくゼリー |
| 2位 | キューピー | とろけるデザート |
| 3位 | 日清オイリオ | MCT オイル |
| 4位 | 尾西食品 | 携帯おにぎり |
| 5位 | ネスレ日本 | メディミルロイシンプラス |
| 6位 | サラヤ | ラカント低糖質ショコラ |

エネルギー&たんぱく質

えねぱくゼリー

84g/個

3種類の味が楽しめます(白ぶどう、トロピカルフルーツ、りんご)。
エネルギー125kcal、たんぱく質5g。
果汁を使い、フルーツの香りでさっぱり!
やわらかい物性で、ほどよいまとまりがあり、離水が少ない。
美味しく手軽なデザート。

キューピー

やさしい献立 とろけるデザート 70g×6

細かくほぐした果肉と果汁が入ったとろける食感のゼリーです。スプーンですくいやすく、こぼれにくい物性です。

日清 MCT オイル 900gPET が新発売!!

「日清 MCT オイル」の
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!

携帯おにぎり 鮭 わかめ 五目おこわ 50袋/箱

お湯又は水を注ぐだけ!
にぎらずにできる
備蓄用のおにぎり。
直接手を触れないので
衛生面も◎

5年保存

メディミル
ロイシンプラス

メディミルロイシンプラス 100ml×15

おいしく続けられる、5つの味わい。 「たんぱく質」と「エネルギー」を同時補給。
カラダをつくるたんぱく質 8g配合。
カラダを動かすエネルギー 200kcal補給。
飲みやすいサイズ!
業界最小サイズ!
100mlで200kcalという
少量・高栄養を実現!
200kcalはそのままで、少量化を実現!

ラカント低糖質ショコラ

人口甘味料不使用!
糖質 37%以上 OFF のロカボチョコ。
手にくっつきにくいひとくちサイズで、持ち運びにも便利です。
ホワイト・ミルク・ビターの3種から
お好みの味を 1袋 40g

気になるカテゴリー1位：低栄養対策 におすすめ商品

料理に混ぜる
栄養パウダー

たんぱくパウダー

コラーゲンペプチド 100%使用

熱安定性なし
臭いはほぼなし
少量・高栄養メニューへ

ニュートリーコング 2.5

少量×高栄養
1mLあたり 2.5Kcal

これ以上食べられない!という時に、
料理や飲み物に加えるだけ!
ボリュームはそのまま。
栄養価だけをグンとアップします。

第5回 U-1グランプリ ~四季のおやつレシピ~

10月20日展示会会場にて四季のおやつをテーマに『第5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
春：7メニュー 夏：7メニュー
秋：8メニュー 冬：8メニュー

全30メニューのレシピ集もあります。
ご希望の際は各営業までお問い合わせください。



春 本物みたいなビール風ゼリー (伊那食品工業株式会社)

【材料】(80名分)

<下層>
★ゼリーの素(オレンジ味) … 1袋(600g)
・熱湯(95℃以上) … 2000ml
・炭酸水 … 1000ml

<上層>
★やわらか杏仁 1/5袋 … (150g)
・熱湯 … 400ml
・牛乳 … 600ml

- 【作り方】
- ①ゼリーの素(オレンジ味)をボウルに用意し、熱湯を入れて約1分泡だて器などでよく溶かします。
 - ②炭酸水を加え軽く混ぜ合わせ、素早くグラスの3/4の高さまで流し入れます。
 - ③冷蔵庫で30分以上冷やし固めます。
 - ④やわらか杏仁を別のボウル等に用意し、熱湯を加えて1分間よく混ぜます。
 - ⑤牛乳を加えて軽く混ぜ合わせます。
 - ⑥固まった③の上に流し入れ、冷蔵庫で再度冷やし固めます。

☆簡単な二層デザートで、ビールの見た目になります
☆エイプリルフールにおすすめです

夏 金魚のゼリー (ヘルシーフード株式会社)

【材料】(1名分)

★イオンサポート
スイートレモン … 7.5g

・湯 … 95g
・かき氷シロップ
(ブルーハワイ) … 5g
・すいか … 10g

- 【作り方】
- ①熱湯にイオンサポートを加え、泡だて器でよくかき混ぜます。
 - ②かき氷シロップを加えてよく混ぜます。
 - ③冷蔵庫で冷やし固めます。
 - ④薄切りにしたすいかを金魚の型で抜き、ゼリーにのせます。

こちらの商品を使用しました!

☆夏らしい爽やかな色合いのデザートです
☆お湯で溶かして冷やすだけ!
簡単にゼリーが作れます

秋 栗&お芋のモンブラン風大福 (株式会社ヤヨイサンフース)

【材料】(1名分)

★しっとりやわらか大福 40 … 80g (2個)
・栗甘露煮 … 1個
・さつまいも … 17g ・砂糖 … 0.8g
・バター … 0.8g ・牛乳 … 2.5g
※添え物のさつまいも、栗は含みません。

- 【作り方】
- ①しっとりやわらか大福 40は自然解凍する。
 - ②さつまいもは茹でて裏ごしし、鍋に入れて砂糖、バター、牛乳を加えて加熱する。(生地のかたさに応じて牛乳の量を調整してください。)
 - ※さつまいもの一部を飾り用に取っておく。
 - ③①の1個に切れ目を入れ、栗甘露煮を差し込む。
 - ④もう1個の①に②を絞り出し、飾りのさつまいもをのせ、お好みで粉糖をかける。

☆皮のべたつきを抑えた食べやすい食感の大福です
☆スプーンですくって召し上がりいただけます

冬 クリスマスプレゼント (キューピー株式会社)

【材料】(1名分)

★ジャネフ ワンステップミール
パンナコッタゼリー … 100g
・ブルーベリージャム
(粒の少ないもの) … 15g
・生クリーム … 30g

- 【作り方】
- ①ジャネフワンステップミールパンナコッタゼリーを前日から冷蔵庫で冷やしておく
 - ②生クリームを固めに泡立てる
 - ③②にブルーベリージャムを混ぜる
 - ④絞り袋にリボン型の口金をセットし、②を入れる
 - ⑤①のパンナコッタをカットし、④をリボン状に絞る

☆おいしいパンナコッタゼリーをクリスマスらしくプレゼント型にしました。リボンの色は生クリームに抹茶やココアを加えることで変えることができます。