

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

体に安心 のみや水(水分補給ゼリー飲料)

- 液体などを飲み込みにくい方の水分補給に。
- まとまりがよく離水が少ない水分補給ゼリー飲料。
- さっぱりとした美味しさ。
- リンゴ風味新発売です!

内容量 150g 無果汁

ほんのりリンゴ風味 ほんのりレモン風味

新発売! 高濃度栄養食

リピメイン400

120gで400kcal (3.3kcal/g)

糖質を抑えたエネルギーバランス

カフェオレ風味 枝豆とうふ風味

- ソフトな口あたりの半固形状タイプ
- 日本初!高脂質高濃度栄養食

日清 MCT パウダー低糖質 250g

従来のMCTパウダーを低糖質化、食物繊維配合、分散性を向上させた商品です。

●病態にともなう低栄養・エネルギー不足をカバーし、回復力をサポートします。

●呼吸と運動に配慮し、糖質を抑えた組成です。

各 120g×24

MCT 35% n-3系脂肪酸 BCAA L-カルニチン

脂質 83% 炭水化物 12% LCT 45%

カセイ食品 どちら焼きシリーズ

常温 全5種類 新商品!

各種 32g×8個 4月1日発売!

休売していた どちら焼きが復活! 2種の味が追加になって 全5種類になりました!

どら焼 小豆こしあん 栗どら焼 栗こしあん 芋どら焼 さつま芋こしあん 抹茶どら焼 宇治抹茶こしあん 胡麻どら焼 黒胡麻こしあん

つぶし煮豆 各300g (きんとき豆・黒豆・うぐいす豆)

噛む力が弱っている方でも美味しくお召し上がりいただけるペースト状の煮豆です。

- きんとき豆 (食物繊維+亜鉛強化)
- 黒豆 (ヘム鉄+亜鉛強化)
- うぐいす豆 (Ca+Mg 亜鉛強化)

ゲル化剤で固めて 羊羹風にアレンジも!

和風ぷいん 各55g (小豆・宇治抹茶・南瓜・栗・黒胡麻・紫芋)

各素材の風味豊かな、やわらか和風のカップデザートです。

1個にカルシウム470mg、亜鉛5mg 配合。

種抜きかつお梅干 500g

梅干の種とへたを一粒一粒丁寧に取り除いたかつお風味たっぷりの梅干です。塩分8%

紀州産梅びしお 300g

完熟した紀州南高梅を100%使用し、赤しその色と香りを添えた調味梅肉です。

カルシウム入りかんたんアリの素 325g

【作り方】冷たい牛乳と混ぜて、冷蔵庫で冷やすだけ!

加熱不要 ※ (カップ60ml) 83食分

たんぱくUP飲料 425g (ココア・カフェオレ・ミルクティー)

たんぱく質を手軽に摂取。1杯(100ml)でたんぱく質3.0g 配合。カロリー-80kcal 鉄2.0mg、亜鉛1.5mg、カルシウム100mg 配合

425g(25杯分)

飲む野菜と果実 100ml×40

野菜+果実100%で飲みやすい! 食物繊維、カルシウム入り。

全5種 (デザートに・ピーチ・グレープ・マンゴー・トマト&アップル)

ビタミン飲料の素 各400g (りんご・バナナ・ピーチ)

11種類のビタミンとカルシウム・鉄分をバランスよく摂取することができます。1袋(400g)で50杯分(1杯8g使用)水に溶かすだけでなく、紅茶やヨーグルトのフレーバーとしての使用もおすすです。

ビタミン鉄分強化米 1kg

強化米とは国産米に5種ビタミンと鉄分をコーティングしているお米です。お米を炊く際に本品を加えるだけ! 精白米:強化米=200:1の割合で添加

給食用ビタミンミックス 50g お味噌汁、ソースなどにも

11種類のビタミンを補給。料理にサッと溶けミキサー食に混ぜての使用もおすすめ。食事量の少ない方でも手軽に添加でき調理損失分のビタミンをしっかりカバーできます。

1袋で50人分

病院・施設給食向け(常食) 完全調理済み冷凍食品

く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

現在約60種類 豊富なメニューのラインナップ。毎月新商品もご案内しています。

(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いカットが基本
- ✓ 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。

パンサンスー (中華風春雨サラダ) (食塩相当量 0.8/100g)

彩りのよい材料を使用した、中華風の春雨サラダです。

●規格 1kg 袋 (冷凍)

●主要栄養価 エネルギー 101 kcal たんぱく質 2.6 g 脂質 4.4 g 食物繊維総量 1.1 g 食塩相当量 0.8 g (※製品 100gあたり)

●主要原材料 キャベツ、炒り卵、春雨、人参、チョップドハム

●使用方法 加熱調理 (湯煎約 10分後冷却)

肉団子の甘酢あん (食塩相当量 0.8/100g)

小粒の肉団子にたっぷり野菜のソースを絡めた中鉢向けの商品です。

●規格 1kg 袋 (冷凍)

●主要栄養価 エネルギー 130 kcal たんぱく質 5.8 g 脂質 5.0 g 食物繊維総量 1.5 g 食塩相当量 0.8 g (※製品 100gあたり)

●主要原材料 ミートボール、玉ねぎ、ピーマン (緑、赤、黄)

●使用方法 加熱調理 (湯煎・約 15分)

彩り酢の物 柚子風味 (食塩相当量 0.8/100g)

ゆず香る、酸味と甘みのバランスの良い酢の物です。

●規格 1kg 袋 (冷凍)

●主要栄養価 エネルギー 57 kcal たんぱく質 2.0 g 脂質 1.0 g 食物繊維総量 2.3 g 食塩相当量 0.8 g (※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

いんげんの旨煮 (食塩相当量 1.1/100g)

すじなし品種のいんげんを使用したやさしい味付けの旨煮です。

●規格 1kg 袋 (冷凍)

●主要栄養価 エネルギー 39 kcal たんぱく質 2.7 g 脂質 0.4 g 食物繊維総量 1.8 g 食塩相当量 1.1 g (※製品 100gあたり)

●主要原材料 いんげん、揚げかまぼこ

●使用方法 流水または冷蔵庫解凍

ハムマリネ (食塩相当量 0.4/100g)

ハムを贅沢に使用し、酸味を抑えた上品な風味のマリネです。

●規格 1kg 袋 (冷凍)

●主要栄養価 エネルギー 72 kcal たんぱく質 2.7 g 脂質 1.7 g 食物繊維総量 1.2 g 食塩相当量 0.4 g (※製品 100gあたり)

●主要原材料 玉ねぎ、ピーマン (黄、赤)、チョップドハム

●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)

あさりと昆布を使用した、ゆず風味のさわやかな和え物です。

●規格 1kg 袋 (冷凍)

●主要栄養価 エネルギー 44 kcal たんぱく質 4.3 g 脂質 0.5 g 食物繊維総量 1.9 g 食塩相当量 1.1 g (※製品 100gあたり)

●主要原材料 大根、あさり、人参、刻み昆布、ゆず皮

●使用方法 流水または冷蔵庫解凍

体に安心 ゆめレトルト シリーズ

食事のおいしさ、楽しさをそのままに、たんぱく質を調整し、塩分、リンを抑えたお料理をパックしたレトルト食品です。温めるだけで調理も簡単! 本品は、消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません

幅広いラインナップで、毎日の食事をサポートします。

カレー3種 主菜9種 副菜6種 スープ3種 全21種

たんぱく質や塩分を控えるだけでなく 味や香りにもこだわりました。

簡単惣菜 いわし野菜トマト煮・いわしレモン煮

パンやパスタにも合う! 忙しい朝や人手不足にぴったりなマルハチ村松の新商品のご案内!

●いわし野菜トマト煮

トマトとの相性の良いかつお節のエキスで、うま味豊かな仕上げに。食べごたえのある野菜をふんだんに使用。規格:470g(35尾入)/袋 賞味期限:製造日より10ヵ月(開封前)

●いわしレモン煮

レモンにはこんぶエキスを使い、風味豊かな仕上げに。骨まで柔らかく、美味しくお召し上がりいただけます。規格:400g(35尾入)/袋 賞味期限:製造日より10ヵ月(開封前)

鉄味がしない鉄分 クッキングサプリFe

リニューアル 顆粒タイプ

小冊子「鉄分のお話」ご希望の方にお渡し致します

- 飲み物や料理の味を変えずに簡単に「鉄分」補給
- オリジナルコーティング製法で胃にやさしく腸まで届ける
- 3.4g(1包)で1日分の鉄分6.8mg (3.4g×30包)(1kg)

カゴメ とろける野菜と果実 リニューアル (ぶどう味・ピーチ味・りんご味) 各80g×30

野菜果汁量がさらにアップ! 野菜汁20%+果汁20% ビタミンCたっぷりのゼリー飲料です。

4月~現行品無くなり次第順次切り替えになります。

ハウス食品 おいしくせんいココアプリン リニューアル

「黒豆ココアプリン」→「ココアプリン」になります。黒豆の風味を抜き、よりさっぱりと食べやすくなりました。

4月~現行品無くなり次第順次切り替えになります。

〈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

TEL 092-641-3153

FAX 0120-602-802

担当: _____

飲み物・汁物にとろみをつけたい時に！
◎味をかえない ◎ダマにならない ◎食材を選ばない

ソフトィアS <とろみ食用>

加える量の目安

量の目安は
★飲み物・汁物の温度や種類に関係なく、ソフトィアSの量は液体の1~3% ※「加える量の目安」もあわせてご覧ください。

作り方



熱いものでも冷たいものでも混ぜるだけでOK！
飲み物・汁物など種類に関係なく、同じ添加量でとろみがつけられます。



飲み物・汁物	ソフトィアS	飲み物・汁物	ソフトィアS	飲み物・汁物	ソフトィアS
薄い とろみ	1包(3g)	中間の とろみ	1包(3g)	濃い とろみ	1包(3g)

とろみ調整食品 スルーソフトQ

内容量：60g(3g x 20包)、300g、770g、2.2kg

飲み物や液状食品になじみやすく、ダマになりにくいので安心してお使いいただけます。
ベタツキがなく、なめらかなとろみがつけられます。
とろみをつけにくかった牛乳にも、すばやくとろみがつけられます。
無色においも味もなく、食品の美味しさを損ないません。

粘度 (mPa·s)	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
水・お茶	1.0%	1.5%	2.5%
果汁・ジュース	0.5%	1.0%	2.0%
牛乳	0.5%	1.0%	1.5%



粘度 (mPa·s)	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
エンシュア・リキッド	0.8%	1.3%	1.8%
ラコール [®] NF配合糖調用液	0.7%	1.1%	1.5%

とろみ剤

お粥の離水を防ぎます

おかゆヘルパーととろみ調整食品を使った
安全な食事提供のご提案

作り方もこんなに簡単！

お粥に「おかゆヘルパー」を入れ、軽く混ぜる。

お粥がサラッとしてきたら、かき混ぜながら、とろみ調整食品「新スルーキング」を加える。

とろみの粘度が安定したら、できあがり！

お粥の量に対して
おかゆヘルパー 0.5%
お粥の量に対して
スルーキング 1.5~2.0%

とろみ調整食品 新スルーキング[®] 好評発売中

- どんな飲み物でも手軽にとろみがつつけられます。
- とろみが早くつけられるので入れすぎの心配がありません。
- 無色においも味もなく、食品の美味しさを損ないません。
- ベタツキがなく、飲み込みやすいとろみがつけられます。

介護食調理用粉類製剤 新スルーキング[®] 好評発売中

- 酵素(アミラーゼ)によってでんぷんが分解され、ベタツキのないサラサラな状態になります。
- お粥の他に、芋類など、でんぷんが多い食材にも使用いただけます。

フードケアご提案のとろみ調整食品のラインナップ

ネオハイトロミールⅢ 少量でしっかり
とろみをつけたい！

2kg 500g 2.5g x 50

使用量目安 (水：とんかつソース状) 1.2%

特長：少量でしっかりパワータイプ。半固形化栄養法での使用実績あり。

ネオハイトロミールR&E 味の変化を抑えたい！

2kg 400g 3g x 50

使用量目安 (水：とんかつソース状) 1.5%

特長：パワー、スピード、付着性、味の変化など高バランス型

ネオハイトロミールスリム 素早く適切な粘度で
とろみをつけたい！

2kg 400g 3g x 50

使用量目安 (水：とんかつソース状) 2.0%

特長：粘度発現スピードが早い。カリウム値 31mg/100g

ネオハイトロミールNEXT コストを抑えたい！

2kg 3g x 50

使用量目安 (水：とんかつソース状) 2.0%

特長：溶けが良くダマになりにくい。コスパに優れています

ヘルシーフードご提案のとろみ調整食品のラインナップ

ヘルシーフード独自の技術によってこれまでになかった、**ダマになりにくさを実現**。使いやすさを一番考えたとろみ調整食品です。

トロミスマイル みんなにやさしい、豊かなクオリティ。

3g x 50

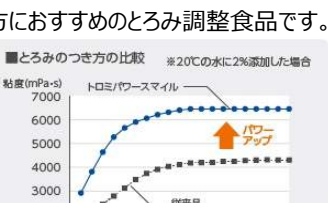
とろみの強さ	飲み物の量 (100ml)	水 (20℃)	お茶 (50℃)	みそ汁 (50℃)	牛乳 (10℃)
薄いとろみ (50~150mPa·s)		0.8g	0.8g	1.2g	1.2g
中間のとろみ (150~300mPa·s)		1.7g	1.7g	1.7g	1.7g
濃いとろみ (300~500mPa·s)		3.0g	3.0g	2.2g	2.2g



トロミパワースマイル すばやくしっかりとろみがつくパワータイプ！

3g x 50

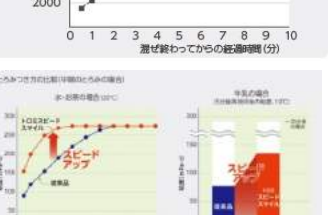
とろみの強さ	飲み物の量 (100ml)	水 (20℃)	お茶 (50℃)	みそ汁 (50℃)	牛乳 (10℃)
薄いとろみ (50~150mPa·s)		0.5g	0.5g	0.7g	0.7g
中間のとろみ (150~300mPa·s)		1.2g	1.2g	1.2g	1.2g
濃いとろみ (300~500mPa·s)		2.0g	2.0g	1.7g	1.7g



トロミスピードスマイル すばやくとろみをつけたい方へ

3g x 50

とろみの強さ	飲み物の量 (100ml)	水 (20℃)	お茶 (50℃)	みそ汁 (50℃)	牛乳 (10℃)
薄いとろみ (50~150mPa·s)		1.0g	1.0g	1.3g	1.3g
中間のとろみ (150~300mPa·s)		2.0g	2.0g	2.0g	2.0g
濃いとろみ (300~600mPa·s)		3.0g	3.0g	2.8g	2.8g



フードケア スベラカーゼ・スベラカーゼ Lite

150g (スベラカーゼのみ)・1kg

- 酵素によりミキサー粥やでんぷん食品特有のベタツキ感を、大きく改善できるゼリー食の素です
- 温冷配膳車の温度 (65℃) でも溶け出さないため、温かい食事を提供することができます。
- でんぷんを多く含まない食品もゼリーにすることができますのでゼリー剤の使い分けの必要がありません
- スベラカーゼ Lite は、コストパフォーマンスに優れています (使用法は、従来のスベラカーゼと変わりません)

お粥 100g (加水なし) の場合 全体量に対して 1.0~2.0% 添加

たんばく強化スベラカーゼ粥 (たんばく質=5g、亜鉛1.5mg)

たんばく強化スベラカーゼ粥 作り方 (一食当たり 200g)
全がゆ (80℃以上) + スベラカーゼ 小さじ1杯 (3g)
+ SLプロテインパウダー 大さじ1杯 (3.6g)
ミキサーで1分以上攪拌します。

スベラカーゼ 小さじ1杯 3g
80℃以上の全粥 200g (たんばく質 2g)
SLプロテインパウダー 大さじ1杯 3.6g (たんばく質 3g、亜鉛 1.5mg)

ホット&ソフトプラス

500g・2kg

- 温かいお粥 (70℃以上) とホット&ソフトプラスをミキサーにかけるだけで！
- お粥のベタツキを抑えられるので、お粥に水分を加える必要が無く、全粥をそのままゼリーにできます。
- 65℃で固まりはじめ、温かいままゼリー食を提供できます。

お粥量の 1.2~1.5% 添加

ホット&ソフトプラス × 粉飴

いつものおかゆを粥ゼリーに！
粉飴でエネルギーアップ

<エネルギー強化粥ゼリーの作り方>

- ①温かい全がゆ (70℃以上) とホット&ソフトプラスと粉飴をミキサーに入れます。
- ②1分程度ミキサーにかけ、なめらかになったら器に注ぎます。
- ③65℃前後の温かい状態で固まります。

全がゆ	粉飴	エネルギー合計
200g	1包 (13g)	152kcal
	2包 (26g)	202kcal (+50kcal ↑)
	3包 (39g)	252kcal (+100kcal ↑)
		302kcal (+150kcal ↑)

簡単にゼリー食を作るなら！

ソフトィアシリーズ

ソフトィアG 飲み物・食べ物をゼリー状に固めたい時に

ソフトィアU 飲み込みやすいおかゆゼリーにしたい時に

ソフトィアU ソフトィアU

- 飲み物や食材に混ぜて加熱、冷却することでゼリー状にできます。
- 70℃以上のおかゆに混ぜてミキサーで混ぜるだけ！冷却不要！
- おかゆ以外の食材でもゼリーにできます！
- ソフトィアU で作ったゼリーは冷凍保存も可能です！

70℃で固形化冷却不要！

お粥の場合 食材の 0.3~0.75% 添加

ミキサーに、放きたてまたは70℃以上に温めた全粥、ソフトィアUを入れて1分間ミキサーにかけます。

器に移して、70℃程度で固まりはじめます。(冷蔵庫等での冷却の影響はありません)

ゲル化剤 (おかゆ用)