

おせち・年末年始特集



年末商材 <ご発注に関するお願い>
 年末商材は注文が集中し、品薄になる可能性があります。はやめの発注【2020年11月30日迄】をお願いいたします。期日を過ぎてのご注文の場合、品切れ・納期遅延となる場合がありますので、予めご了承願います。

お正月のお食事に

蒲鉾 ふくなお やわらかかまぼこ【冷凍】160g かまぼこの常識を超えたやわらかさ！今までにないやわらかさとノド越しです。冷凍のままカットしてご使用ください。(柄：寿または梅)	ヤマサちくわ ふわとろ蒲鉾【冷凍】各100g かまぼこの常識を超えた“やわらかさ”と“のど越し”。紅・白の2種類でおせちを華やかに彩ります。
昆布 フジッコ やわらか一口昆布巻き 300g おせちにおススメ やわらか食感の昆布巻き商品 北海道産の早採れの若い昆布を使用。うす味で食べやすく、飽きのこない味わいに仕上げました。	ふくなお やわらか昆布巻【冷凍】95g×2 甘く煮た昆布と鮭をペーストにし、巻き上げました。おせち料理に…通常献立の小鉢の1品としておススメです。
まめ カセイ つぶし煮豆(金時豆・黒豆・うぐいす豆) 300g ペースト状の煮豆です。ミネラル強化。彩りあざやかな一品です。ゲル化剤等で固めて羊羹風もおススメです。	フジッコ ソフトデリ 各500g (やさい豆・きんとき豆・うぐいす豆・白いんげん豆) 見た目はそのまま！歯ぐきでつぶせるやわらかさです。おせちや祝い膳の空間に…
玉子 ふくなお ふわふわたまご巻【冷凍】140g きめの細かいふわふわ食感のたまご巻。甘さ控えめでやわらかな食感に仕上げました。冷蔵解凍可能となり、より風味豊かに、さらにやわらかくなりました。	旭松食品 やわらか玉子焼き 1/20カット【冷凍】500g ふくらやわらか仕上げた玉子焼き 20切りにカット済みなので、ラクラク盛り付け！カルシウムを強化しています。(1切当約150mg)
ホリカフーズ おいしくミキサー だし巻卵 50g 手間のかかるミキサー食を食材の風味を大切にしたいレトルト。新鮮な卵とだし汁を使って風味豊かに仕上げました。※かまなくてはい	すくる食品 玉子とうふ・茶椀蒸しの素【冷凍】500g だし汁の入った濃縮タイプの卵液です。水を加えて蒸し調理をするだけの簡単調理！希釈する水の量を変えて「玉子とうふ」「茶椀蒸し」が作れます！
海老 ふくおな えびの艶煮ちゃん【冷凍】15個 有頭えびの艶煮の形をリアルに再現。お正月やおもてなし料理を豪華に彩る一品です。	ふくおな やわらか小エビちゃん【冷凍】500g エビの風味と味はそのままに、ふんわりやわらかく仕上げました。加熱しても固くならずムキエビと同じようにご使用いただけます。
きんとん ホリカフーズ おいしくミキサー 芋きんとん 50g 手間のかかるミキサー食を食材の風味を大切にしたいレトルト。さつまいもの甘さを存分に引き出した一品です。※かまなくてはい	キュービー やさしい献立さつま芋と豆のきんとん 80g なめらかなさつま芋と豆のきんとんです。練りごまの風味をきかせ、甘めに仕上げました。※舌でつぶせる
もう1品 旭松食品 いこみこうや【冷凍】各1kg(6個) (玉子・海老・鶏・野菜) こうや豆腐に魚のすり身・野菜などをつめた味付きのいこみこうや。解凍後、好きな大きさにカットして盛り付けるだけ。	ふくなお 信田巻【冷蔵】30g×20 ごぼう・しいたけ・にんじん等をベースの身に混ぜ込み油揚げで巻きました。
旭松食品 ソフトこうや寿【冷凍】500g×2(24個入) 「寿の焼印」で祝い事に最適。食物繊維入りのだしでふくらやわらかに炊き上げたこうや豆腐です。調理済みのため自然解凍または加熱調理後に盛り付けるだけ。	フジッコ やわらかきんぴらごぼう 400g 容易に噛める柔らかさのお惣菜商品。常温保存可能で解凍の手間なく、すぐに盛り付け出来ます。常食としても食べられます。食塩相当量は1%以下です。
お餅風 キッセイ薬品工業 やわらか福もち 125g×8本 紅白やわらか福もち 125g×各4本 かみ切りやすく食べやすいおもちです。デザートや吸い物の具など様々なお料理に。調理例(紅白やわらか福もちの雑煮風)	竹竹カズ SFお餅風ムース【冷凍】30g×6 お餅の風味を再現した加熱調理対応のムースです。お雑煮やお汁粉などの温かいメニューにご利用いただけます。
お好みのサイズにカットしてご使用ください。	ふくなお さっくりお餅【冷凍】20個 国産のもち粉を使用。ふくなお独自の技術で風味はしっかり残しつつ、歯切れの良い食感にこだわりました。

椀だね・練り物

カネテツデリカ やわらか海老つみれ 学会分類 2013 4 500g (1粒約8g) 海老をすり潰し、【冷凍】海老本来の味を楽しめます。	カネテツデリカ 白子入りかにつみれ 学会分類 2013 3 500g (1粒約8g) かにを使用した【冷凍】ふんわりつみれ。舌でつぶせる食感です。
--	---

2種類のつみれをあわせると紅白になります!!

林兼産業株式会社 ニューソーセージ 各200g (サーモン・白身魚・チキン・ポーク)
 歯ぐきでつぶせるやわらか食感。カルシウムが豊富なソーセージ。焼き、蒸し、揚げ、そのままでも様々な料理の素材としてご使用できます。

林兼産業株式会社 ちっちゃな肉団子 各1kg【冷凍】(エビ入り・チキン)
 ふんわり軟らかい、小さな肉団子。焼く、煮る、茹でなど様々な料理に使用できます。

ふんわりコロコロ やわらか食感
 チキン：そぼろあんかけ
 エビの代用、汁物の具、茶碗蒸しの具など使いいろいろ!

カネテツデリカ 油で揚げていないお魚とうふ 22g×20【冷凍】
 上質のすり身を使用し、旨みを閉じ込めました。油抜きが必要なく、様々な料理にご使用いただけます。

お正月におすすめの食材 ~魚・肉~

体に安心 やわらか あい デイッシュ 冷凍品

肉 2種 ぶたにく・とりにく
 魚介 7種 さけ・たら・あかうお・あじ・ほたて・かれい・さば

●お手軽！温めるだけ 煮汁やたれをかけて

ミキサー食・キザミ食の代わりとして…
 やわらかくなめらかで飲み込みやすい介護食。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。

やわらかあいデイッシュでお正月調理例：「さけとほたての幽庵焼き風」

さけ 42g×5P
 ほたて 18g×2×5P
 見た目は切り身そのもの！

体に安心 やわらかカップ 全11種類
 ミキサー食・キザミ食の代わりとして。なめらかなのどごしに仕上げたデリッシュ風の食感です。※加熱不要。そのままお召し上がりいただけます。

やわらかカップでお正月 かに風味・いよこし使用調理例：「やわらかカップの紅白かまぼこ風」

簡単・本物らしい見た目のソフト食

林兼産業株式会社 簡単・本物らしい見た目のソフト食

お正月こそ! ソフミート

全7種 お肉：とり・ぶた・牛 お魚：白身魚・さけ さんま・さば 冷凍品

歯ぐきで噛める柔らかさで、形もメニューもアレンジ多彩!

炒り鶏 スチコンで95℃ 25分間を目安

材料/10人分
 ソフミートとり 1袋(500g) だし汁 450g
 里芋 310g (A) 薄口しょうゆ 90g
 たけのこ(穂先) 250g 砂糖 60g
 にんじん 250g みりん 30g
 ごぼう 130g 酒 30g

①凍ったままのソフトミートを蒸し、角切りにする。(目安：1個8g×60個)
 ②里芋とたけのこは薄切り、にんじんは短冊切り、ごぼうは斜めに薄く切る。ごぼうは圧力鍋で煮てやわらかくする。
 ③油を熱し、②を炒めてだし汁を加え、やわらかくなるまで煮る。
 ④③に煮汁(A)と①を加え、落とし蓋をして煮汁が少し残るくらいまで煮る。

切り身ソフトミート <各240g> 冷凍品

舌でつぶせる柔らかさで、本物のような見た目のお魚!

全5種 赤魚風 スチコンで95℃ 20分間を目安 調理例：かぶら蒸し

白身魚・青魚・さけ入り うなぎ蒲焼風・赤魚風

林兼産業株式会社 四季の和菓子 冬

各標準約30g×10個

新年のおやつに、和菓子はいかがですか 冷凍品

※こちらの商品は受注生産商品になります。ご注文の締切日にご注意下さい。

■カセイ食品 やわらか団子 各30g×10 (黒ごま・さくら・よもぎ 全3種) 冷凍品

舌でつぶせる
 もち特有の粘り気を低減させたやわらかいお団子です。

■ヤヨイサンフーズ しっとりやわらかまんじゅう(白/紅)各30g×10 冷凍品
 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。白と紅を組み合わせると紅白まんじゅう又は紅白大福にできます!

■ヤヨイサンフーズ しっとりやわらか大福(白/紅)各40g×10 冷凍品
 なめらかなこしあんをお餅風の外皮で包んだ大福です。皮のべたつきが抑えられているため、しっとりと食べやすい食感です。※咀嚼・嚥下困難者用ではありません。

紅福寿 白餡を鮮やかな練切で包み 黄色の餡と羊羹の花を飾りました。

水仙 くるっと巻いた黄色の練切に 餡で水仙の花を描きました。

雪花うさぎ 梅形の羊羹を飾り、雪の中をびよんびよんはなるとさきに見立てたこし餡の上用饅頭です。

お正月におすすめの食材 ～野菜～

ふくなお 花形キャロりん 【冷凍】 7g×30
ムース状にした人参をねじり梅型にしました。
80%人参を配合。煮物・汁物に添えるだけで華やかさアップ!



ふくなお やわらかこんにやくくん 【冷蔵】 250g
こんにやくの味と形そのままに食べやすさを追求!
「やわらかい」けど調理もしやすい!
通常のこんにやく同様の調理可能でビックリ食感



ふくなお やわらかごぼうやん 【冷凍】 25g×8
ごぼうをピュール状にし、やわらかくごぼうの形に
スティックタイプなので好みの長さにカットして
ご使用いただけます。約70%ごぼうを配合。

そのまま野菜シリーズ

まるで本物! 野菜の形になったゼリータイプのやわらか食です。
必要な分だけ取り出し、煮る・蒸す・電子レンジ・自然解凍調理が可能!

ソフリそのままごぼう 【冷凍】 10g×12

乱切りごぼうをイメージしたゼリー。
ゴボウを細かくすりつぶし、繊維感のある舌ざわりに仕上げています。



ソフリそのままかぼちゃ 【冷凍】 10g×12

甘みのあるかぼちゃを使用。
かぼちゃの持つしっとりとした舌ざわりを再現しています。



ソフリそのままたいも 【冷凍】 12g×12

独自の技術で里芋の粘りをおさえ、
なめらかに仕上げています。



ソフリそのままにんじん 【冷凍】 10g×12

乱切りの人参をイメージした形状です。
煮物のほか、サラダや付け合せ野菜にもお使いいただけます。



ソフリそのままじゃがいも 【冷凍】 10g×12

乱切りジャガイモをイメージしたゼリーです。
カレー、肉じゃがなどの具材や、ほんのり下味をつけて
いますので、そのまま小付けにもお使いいただけます。



ソフリそのままだいこん 【冷凍】 35g×6

面取りをした輪切りの大根をイメージしたゼリー。
薄く下味をつけていますので、様々なメニューに
幅広くお使いいただけます。



ソフリそのままブロッコリー 【冷凍】 10g×12

ブロッコリーをかたどったゼリーです。
ブロッコリーを細かくすりつぶし、素材の舌ざわり風味を出しました。



ソフリそのままれんこん 【冷凍】 20g×6

れんこんの穴まで再現し、見た目にごだわりました。
独自の製法で素材を細かくすりつぶしていますので
繊維を気にせずお召上がりいただけます。



ソフリそのままたけのこ 【冷凍】 20g×6

本物そっくり! たけのこの穂先をイメージした
形状です。たけのこの風味、舌ざわりを残しつつ
えぐみを抑え食べやすくしています。



ソフリそのままキャベツ 【冷凍】 40g×6

ほんのりとコンソメで下味をつけたキャベツのゼリーです。
カットの方法を変えることで、様々なメニューに活用
いただけます。



やさしい素材 温野菜シリーズ (全13種類)



- 半解凍後お好みの大きさにカットし、
自然解凍・冷蔵庫解凍でも召し上がれます。
- 加熱可能なので煮物など温野菜メニューや
主菜の付け合せに適しています。
- エネルギー、亜鉛、カルシウム、食物繊維を
添加しています。

- 規格: 300g(3本)
- 全13種類

- しいたけ
- ひじき
- こんにやく
- ごぼう
- こまつな
- さといも
- れんこん
- いんげん
- にんじん
- かぼちゃ
- キャベツ
- じゃがいも
- さつまいも



かぼちゃの煮物
作り方の動画は
←コチラ!

たたきごぼう



【使用食材】(1人分)
やさしい素材
温野菜ごぼう...25g
練りごま...6g
みりん...3g
酢...4g
砂糖...0.6g
塩...適量

作り方

- 温野菜ごぼうを半解凍で棒状に切る。
- Aを合わせる。
- お皿に①を盛り付け②をかける。

調理時間: 約 5分

いもきんとん



【使用食材】(1人分)
やさしい素材
温野菜さつまいも...25g
オリゴ糖...3.5g
みりん...1.5g
塩...適量

作り方

- 温野菜さつまいもは半解凍して丸く型抜きする。
- 残りの温野菜さつまいもは自然解凍し、
Aを合わせて良く混ぜる。
- お皿に①、②を盛り付ける。

調理時間: 約 7分

煮しめ



【使用食材】(1人分)
やさしい素材
温野菜しいたけ...25g
温野菜ごぼう...12g
温野菜にんじん...12g
温野菜さといも...12g
温野菜こまつな...6g

作り方

- ★残った端材は汁椀の具材に活用できます。
- だし汁...37.5g
みりん...1.5g
しょうゆ...1.3g
酒...1.3g
砂糖...0.8g
- 温野菜しいたけ、温野菜ごぼう、温野菜にんじん、温野菜さといも、
温野菜こまつなは型等を用いて食べやすい大きさにカットし、
自然解凍する。
 - 鍋にAを入れて温める。
 - ①をお皿に盛り付け、②をかける。

調理時間: 約 10分

マルハチ村松
New 新製品
ハンディブロス かつお
ハンディブロス あわせ 各 1,000ml

- お湯または水で薄めるだけで、だし本来の味・うま味を再現
- 150ml だし汁食塩相当量は0.06g! 減塩対策に最適
- だしをとる手間がかからず、人手不足にも対応
- 強い風味のためクックチルの風味ロス対策に最適
- とろみだし、だしゼリーなど介護食にもおすすめ



本品に含まれるアレルギー
該当なし (特定原材料等 28 品目及び魚介類)

祝 第6回 介護食品・スマイルケア食コンクール
農林水産省食料産業局長賞 受賞!!



だしとして
15~25倍を目安に
お湯または水で
薄めてください。



風味付けとして
原液をそのまま
ご使用ください。

～だしの効いたご当地汁物シリーズ～

お雑煮レシピ

2021

関東風お雑煮

～かつおだしと鶏だしで味わい豊か～



【POINT】
ハンディブロス かつおと
鶏肉のうま味が合わさった
豊かな味わいを楽しめる
関東風お雑煮です。

【作り方】

- 鶏肉は食べやすい大きさに切る。大根はいちょう切り、人参は花形に抜く。
小松菜は下茹でし3cm幅に切る。かまぼこは飾り切りにする。角餅はきつね色に焼く。
- 鍋にハンディブロス かつお、水を入れ熱し、鶏肉、大根、人参を加えて火が通ったら、
醤油、塩で味を調える。
- 器に角餅、②を盛り付け、小松菜、かまぼこを添える。

関西風お雑煮

～あわせだしと白みその深い甘味～



【POINT】
ハンディブロス あわせと
白みそを煮溶かした
深い甘味の関西風お雑煮です。

【作り方】

- 大根、人参はいちょう切り、三つ葉は下茹でし、結ぶ。丸餅は水(分量外)と
ともに鍋に入れ火にかけ、沸騰したら中火で加熱する。
- 鍋にハンディブロス あわせ、水を入れ熱し、里芋、大根、人参を加えて火が通ったら、
白みそを溶き入れる。
- 器に丸餅、②を盛り付け、三つ葉、ゆずの皮、花かつおを添える。

ONE STEP MEAL
ワンステップミール

ごはんにあうソース うに風味 10g×40袋

- ごはんにかけるだけで簡単にエネルギーを補給できます。
- 1袋(10g)当たり60kcal、食塩相当量は0.3gと
塩分にも配慮しています。
- 給食でご提供しにくいのに風味を手軽に味わえます。



「ごはんにあうソース」は食事の楽しさを提案します。



給食では提供しづらい
生もの風味で
食事をもっと楽しく

うに風味を使用した お正月向け アレンジレシピ

鯛のうにチーズ焼き

材料(1人分)
・ジャネフ ワンステップミール ごはんにあうソース うに風味 10g
・鯛(生) 80g ・酒 5g ・セザンヌチーズ 10g

作り方

- 鯛に酒をふりかけ、ごはんにあうソースうに風味を塗った上に
チーズをかける。
- ①をスチコンで焼く(180℃15分)

とろろのうに風味グラタン

材料(1人分)
・ワンステップミール ごはんにあうソース うに風味 10g
・とろろ 90g ・シーフードミックス冷凍 75g
・卵 15g ・小ネギ 1g

作り方

- ポウルにねぎ以外の材料を混ぜ合わせる。
- ①をスチコン(焼きモード180℃10分～12分)に入れて焼く。
- ②に小ねぎを散らす。

たんぱく制限食の年越し・祝膳に...

■木徳神糧 越後の丸餅 50g×8

1個あたりたんぱく質0.35g ※冬季限定商品
焼いてふくら、煮てもっちり。
オーブントースター・電子レンジ・お鍋で加熱してお召上がりください。
お正月や慶事におすすめの商品です。

■キッセイ薬品 げんた速水もち 18枚入

1枚当たりたんぱく質0.01g
でんぷんで作られた即席のおもちです。
水でもどすだけで、おいしいおもちに早変わり!

■木徳神糧 お祝い越後ごはん 180g×20

1パックでたんぱく質0.7g。
小豆の入った赤飯風低たんぱくごはんです。御祝いの席に...

■キッセイ薬品 げんたそば 100g×3

たんぱく質・リン・カリウムを低減。手軽にこのある信州そばを楽しめます。
消費者庁許可特別用途食品
病者用 低たんぱく質食品 腎不全患者用

■三香園 信州そば 80g×4

食塩無添加。たんぱく質・リン・カリウムを低減。
風味が良くコシのあるそばです。

■キッセイ薬品 げんたつゆ 500ml

本格天然だしが生きた成分調整つゆの素。
げんたつゆは、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。

■日清オイリオ からだ想いだしわりつゆの素 500ml

かつおと昆布のあわせだし。一般品に比べ食塩50% カリウム
75% リン70%カット。
めんつゆ、かけつゆ、煮物などに使える6倍濃縮タイプ。