

## おせち・年末年始特集



### 年末商材く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るため、早めのご注文【2021年11月30日迄】をお願い致します。また、増刊号に掲載の商品をご注文の際は、同封の「専用発注書」(2枚)をご利用ください。



### お正月のお食事に

締め切り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。予めご了承ください。

<b>蒲鉾</b> ふくなお やわらかかまぼこ(絵柄:寿または梅)【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。	<b>蒲鉾</b> 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。
<b>昆布</b> 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。	<b>昆布</b> 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。
<b>まめ</b> 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。	<b>まめ</b> フジッコ ソフトデリ 各500g (やさしい豆・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…
<b>玉子</b> 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。	<b>玉子</b> 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)
<b>海老</b> 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。	<b>海老</b> すぐる食品 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!
<b>きんとん</b> 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。※かまなくてよい	<b>きんとん</b> キューピー 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
<b>もう1品</b> 旭松食品 いこみこや【冷凍】各1kg(6個入り) (玉子・海老・鶏・野菜) こ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や。解凍後、お好みのサイズにカットして盛り付けて下さい。	<b>もう1品</b> 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。
<b>お餅風</b> 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。デザートやお吸い物の具など様々なお料理に。	<b>お餅風</b> 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。食塩相当量は1%以下です。
<b>お餅風</b> 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 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。	<b>お餅風</b> ヤヨイサンフーズ SFお餅風ムース【冷凍】30g 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。
<b>お餅風</b> 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 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。	<b>お餅風</b> ふくなお さつくりお餅【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。

### キッセイ薬品工業 やわらか短めん そばS 500g

短く・やわらかく・噛む力に応じ料理できます。食べやすい長さにあらかじめカットしためんです。ゆでおきしても団子状になりにくく、ほぐれやすいです。

調理例

### 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。
--	---

2種類のつみれをあわせると 紅白になります!!

すけそうらのすり身に豆腐を配合し、高温の水蒸気で焼きあげた、なめらかな食感のヘルシーな一品です。油抜きが必要なく、様々な料理にご利用いただけます。

年越しそばのトッピングにいかがですか

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。

型抜きをしています

### お正月におすすめの食材 ~魚・肉~

キッセイ薬品工業 やわらかあいディッシュ

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。

やわらかあいディ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!

### 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! ソフトミート

全7種 お肉:とり・ぶた・牛 お魚:白身魚・さけ さんま・さば <各500g> 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  
 ソフトミート 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。

### キッセイ薬品工業 やわらかカップ かに風味

80g×6

ミキサー食・キザミ食の代わりとして。なめらかなのどしに仕上げた、デリッシュ風の食感です。

茶碗蒸し ~やわらかカップ かに風味を使ったレシピ~

■材料(1人分) 調理時間:約30分  
 卵 25g  
 だし汁(かつおだし) 75g  
 塩 0.4g  
 薄口しょうゆ 1g  
 やわらかカップ かに風味 40g(1/2個)  
 こねぎ 0.3g

■作り方  
 ①卵を溶きほぐす。  
 ②だし汁、塩、薄口しょうゆを混ぜ合わせ、①と合わせてこす。  
 ③器に半分に切ったやわらかカップ かに風味を入れ、静かに②を流し、小口切りにしたこねぎを散らす。  
 ④③に蓋をし、蒸気の上で蒸し器に入れて強火で2分蒸し、その後弱火で13分ほど蒸す。

### 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。注文締め切り日にご注意ください。

<b>紅福寿</b> 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。	<b>水仙</b> 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。	<b>雪花うさぎ</b> 梅形の羊羹を飾り、雪の中をびよんびよんはねるうさぎに見立てたこし餡の上用饅頭です。
---	--	---

### 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。

紅白まんじゅう 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 しっとりやわらかまんじゅう(白/紅)各30g×10  
 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。 冷凍品

■ヤヨイサンフーズ しっとりやわらか大福(白/紅)各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。皮のべたつきが抑えられているため、しっとりと食べやすい食感です。 冷凍品

※咀嚼・嚥下困難者用ではありません。



## お正月におすすめの食材 ～野菜～

**ふくなお 花形キャロリン【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**  
ごぼうをピュールー状にし、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。



### ソフリそのままさといも【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、そのまま小分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。



## マルハニチロ「やさしい素材シリーズ」を使ったかんたんお正月メニュー

### 野菜の昆布巻



調理時間  
約 10 分

【材料】(1 人分)  
やさしい素材(とけないわかめ)…15g  
やさしい素材(とけないにんじん)…10g  
出汁(10g)、醤油(1g)、酒(2g)、とろみ剤(0.5g)

#### 【作り方】

- ①やさしい素材とけないわかめ、にんじんは解凍状態で、長方形にスライスし交互に重ねる。
- ②鍋に出汁、醤油、酒を入れひと煮立ちさせ、とろみ剤でとろみをつける。
- ③器に①を盛り②をかけ、完成。

### 伊達巻風



【材料】(1 人分)  
やさしいおかず  
彩りたまごムース…40g  
だし汁…2g  
はちみつ…3g  
みりん…2g

調理時間  
約 12 分

- 作り方 彩りたまごムース
- ①彩りたまごムースをスチコンのスチームモード 100℃で約 9 分蒸す。
  - ②鍋に A を入れて、軽く温める。
  - ③①をお皿に盛り付け、②をかける。

### ポークの柚子庵焼き



調理時間  
約 10 分

【材料】(1 人分)  
やさしい素材たんばく 21 ポーク(ブロック)…50g  
やさしい素材(温野菜にんじん、いんげん)…各 20g  
A: 濃口しょうゆ(1g)、みりん(1g)、ゆず果汁(0.5g)

#### 【作り方】

- ①たんばく 21 ポークは半解凍し、食べやすい大きさにカットする。温野菜にんじん、温野菜いんげんは半解凍し、細切りにする。
- ②A を混ぜ合わせ、たんばく 21 ポークの表面に塗り、焼く。
- ③器に①、②を盛り完成。

### 八幡巻



【材料】(1 人分)  
やさしい素材  
たんばく 21 ビーフ(ブロック)…40g  
温野菜にんじん…25g  
温野菜ごぼう…25g  
出汁(15g)、酒(2g)  
みりん(2g)、醤油(2g)  
砂糖(10g)  
とろみ剤(1.5g)

調理時間  
約 15 分

- 作り方 温野菜にんじん、温野菜ごぼう、たんばく 21 ビーフ
- ①たんばく 21 ビーフは半解凍状態で、大きな面で薄切りにする。
  - ②温野菜にんじん、ごぼうは半解凍状態で、拍子切りにする。
  - ③②を交互に 2 列に重ね①で巻く。
  - ④鍋に A を入れてひと煮立ちさせ、とろみ剤を加えとろみをつける。
  - ⑤器に③を盛り④をかけ、完成。

### お煮しめ



【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  
だし汁…37.5g  
みりん…1.5g  
しょうゆ…1.3g  
酒…1.3g  
砂糖…0.8g

調理時間  
約 10 分

- 作り方 ★残った端材は汁椀の具材に活用できます。
- ①温野菜しいたけ、ごぼう、にんじん、さといも、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。
  - ②鍋に A を入れて温める。
  - ③①をお皿に盛り付け、②をかける。

## 年末年始の人手不足に

ご相談  
ください

髯 マルハチ村松

お手軽惣菜シリーズ



完全調理品で、お忙しい時の一品に！  
開封しそのままご使用いただけます。  
骨を気にせずお召上がりいただけます。

さばの塩焼き  
メルルーサの塩焼き  
赤魚の煮付け  
メルルーサの煮付け

骨なし切身(規格 60g)を使用  
1 パック 10 切入り



いっしょに、うれしい介護食

キューピー  
やさしい献立



簡単アレンジも可能！  
日々の献立にも

### 1. 食べやすさ

食材のもつおいしさをいかし  
つつ、かむ力飲み込む力に  
あう 4 段階の食べやすさ  
をお届けします。

### 2. おいしさ

素材、調理への拘りが、やさ  
しい塩加減ながら、しっかりと  
した味、満足感のある味わい  
を生みだしています。

### 3. 選びやすさ

全 47 種のラインアップで、  
毎日の食事を選ぶ楽しみ、  
食べる楽しみを広げます。

材料 (1 人分)  
たまご豆腐 100g  
キューピーやさしい献立  
大根の鶏そぼろあん 1 袋

#### 作り方

耐熱容器にたまご豆腐と大根の鶏  
そぼろあんをかけ、ラップをしてレン  
ジ (500w) で約 1 分加熱する。

かむ力・飲み込む力に応じて選べる  
全 47 種の豊富なラインアップ！



## 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)



時短調理が可能！

お雑煮のだしや  
お正月メニューに



#### 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。

### 具だくさん洋風たまご焼き (フリーカット)

冷凍品 500g

具材感・彩り感の豊かな  
洋風たまご焼きです



### ワンステップミール ごはんにあうソース

(たまご風味・うに風味・明太風味・納豆風味)

10g×40  
10g×20  
(納豆のみ)

- 給食では提供しづらい生もの風味
- 1 袋 (10g) 当たり 60kcal
- 食塩相当量 0.4g 以下

## 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

※冬季限定商品

1 個あたりたんぱく質 0.35g  
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。手軽にこし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。