

ユース情報 第5号

株式会社ユース 2025

2025 年度最新 おやつカタログ配布中！

2種類ご用意しております！
カタログのご依頼承り中です

- 既製品おやつ
- 手作りおやつ素

(ユースHPからも閲覧いただけます)

ニュートリー

「ニュートリーポイントプログラム」サービス終了のご案内

2025 年 7 月以降のメーカー出荷分より、ポイントシールの貼付が順次終了になります。お手元ございますポイントシールにつきましては、シールに記載の有効期限まで、ポイントの登録・商品への交換にご使用いただけます。

〈現在使用可能なポイントシールの有効期限〉

紺色 : 2026 年 1 月 31 日
オレンジ色 : 2027 年 1 月 31 日

詳細はニュートリーホームページにて
ご確認ください。
<https://www.nutri.co.jp/point/>

おすすめ情報

ユース情報のバックナンバーは
ホームページをチェック！

株式会社ユース ユース情報

旭松食品 **カットグルメ** やわらか常食(1kg)・きざみ食、ミキサー食(500g×2)(80g×20) **冷凍品** **メーカー直送品**

NEW 親子煮 やわらか常食・きざみ食・ミキサー食

NEW 豆腐の中華五目煮 やわらか常食

そのまますかずに、丼の具材でもおいしい！

ご飯はもちろん、めん類にも合う！

噛みやすく小さくカットした鶏肉とこや豆腐や玉ねぎを玉子でとじました。
塩分控えめで食べやすくアレンジメニューにも使いやすい1品です。

どなたでも食べていただけるような辛みのないやさしい
味付け。具だくさんの中華メニューを手軽に提供できます。



旭松食品 **カットグルメ** で使用した**レトルトおかゆ**

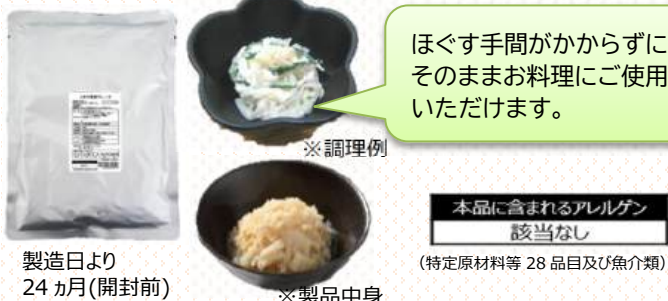
レトルト個食パウチで使いやすく、備蓄にもおすすめ



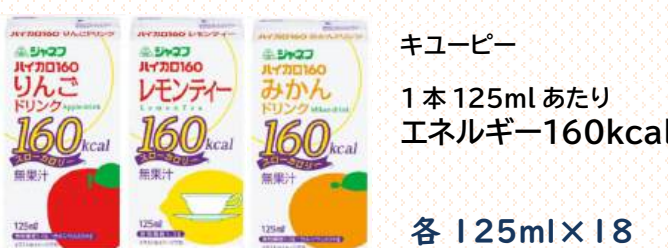
マルハチ村松

イタヤ貝柱フレーク 500g

- ・イタヤガイの貝柱を食塩でうす味に仕上げた水煮です。
- ・食べやすいようにフレーク状にしました。
- ・非常食の備蓄品として、長期間常温保存ができます。



ハイカロ160 ドリンク



難消化性デキストリンを配合した飲みきりサイズのドリンクです。

NEW キューピー やさしい献立

雑炊シリーズ 100g
UDF 区分「舌でつぶせる」製造より 19 カ月



なめらかごはんシリーズ 100g
UDF 区分「かまなくてよい」製造より 13 カ月



一般的なおかゆの
約 1.5 倍のエネルギーが
とれる仕立てになっています

～やさしい献立シリーズ～

- 食べやすさに配慮
 - ・4段階の食べやすさ
- 扱いやすい商品設計
 - ・常温保存
 - ・賞味期限 製造より 12 カ月～25 カ月
- 塩分制限への配慮
 - ・素材のうま味を活かした味付け

セタ行事食 アレンジメニュー

セタにも
おすすめ！ **梅風味** を使用したアレンジ例

梅風味そうめん 玉子焼き梅ソース さっぱりポテサラ



ごはんにあうソース

ごはんにあうソース
1袋(10g)で

エネルギー
60kcal 食塩相当量
0.4g以下

いつもの食事に
プラス！ 各 10g×40

梅風味 たまご風味 明太風味 うに風味



ホリカフーズ フルーツ角切り・りんごのコンポート

セタ行事食にもおすすめ

フルーツ角切りは 5～7 mm のダイス状にカット。りんご角切り・りんごのコンポートは国産りんご(品種ふじ)を使用。



7/19(土)・7/31(木)は土用の丑の日

ソフト・ムース食の方に
おすすめのうなぎ風商品揃っています！

■キッセイ薬品工業 やわらかカップ うなぎ蒲焼き風味 80g×6

ミキサー食・キザミ食の代わりとして
なめらかなのどごしに仕上げたテリーヌ風食感です。

- うなぎ蒲焼きの香ばしい風味が楽しめます。
- 加熱する必要がなく、開けてそのまま召し上がれます。
- 中鎖脂肪酸油(MCT)を 1 個 80g 当たり 1.7g 配合しました。

■マルハチ村松 うなぎの蒲焼煮ごり 60g×6

うなぎの蒲焼きをおいしさそのままに再現！
食べやすい食感に仕上げました。
かむ力、飲み込む力が弱い方向けのゼリー状おかずです。

■マルハニチロ 北海道産山芋とろろ 食物繊維入り【冷凍】 300g

北海道産の長いもを使用。
風味が良く、強い粘りが特徴のとろろです。
解凍するだけで使用でき、人の手や空気に触れず衛生的です。
使い切りの少量サイズ。50g あたりに食物繊維(ポリデキストロース)5g 含有

■林兼産業 やわらかマルシェブロック うなぎ蒲焼風 120g×2【冷凍】

常食に近い見た目でアレンジ可能な
フリーカットタイプ。形成済みの簡便調理！

かんたん3ステップ/
蒸す→切る→調味

サンプルあります
ぜひお試しください！
賞味期間：製造後12カ月
学会分類2021 コード3相当
舌でつぶせるやわらかさ



■ヤヨイ SF蒲焼風ムース 30【冷凍】 30g×4

魚のすり身を使いうなぎの蒲焼の風味と見た目を
再現したムース食です。 ※うなぎ原料は使用していません。

これらの商品を使用



6月価格改定

株式会社ユース 価格改定

対象商品一覧をHPに掲載中です
>>>QRコードを読み取ってください



改定後の価格は
担当営業より別途
ご案内いたします

終売・休売品

対象商品一覧を
HPに掲載中です

>>>QRコードを読み取ってください



しあわせ家族 2025



6月
配布開始！

もうしばらく
お待ちください

〈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: _____

食事摂取基準

日本人の食事摂取基準(2025 年版)の改定によりビタミンD・食物繊維のお問い合わせが増えており、おすすめの商品をまとめました！ご参考になれば幸いです。

ビタミンD+食物繊維

1 食あたり1g 添加で欲しい栄養素をカバーできます！

ニュートリー 乳カル酵素ファイバー 1kg

使用目安
お米1人分(80g)
に対して
製品1g 添加

お米に混ぜて炊くだけで美味しく、無理なくカルシウム・亜鉛・食物繊維を補給



1 日あたりの摂取目安量: 1 日あたり本品 3g を目安にお召し上がりください。
味噌汁・お粥・パン粥等にご使用いただいても風味を損なうことはありません。
具材に混ぜてのご使用もできます！

製品1g あたり
カルシウム: 70mg、**ビタミンD: 5.0 μ g**、**食物繊維 0.45g** 他ビタミン A、B1、B2、鉄、亜鉛



ビタミンD

目安量(18 歳以上)が 8.5 μ g→9.0 μ gに引き上げ。あまりコストをかけずに補えます。

ハウスギャバン

給食用ビタミンミックス 50g・400g

汁物やスープ、おかずの
仕上げに1食当り1g を加えるだけ！
11 種類のビタミンを補給ができます

11種類のビタミン

製品1g あたり**ビタミンD: 0.7 μ g**



・カレーライス
・中華たまごスープ
・味噌汁 など



名糖産業
アイスでも
ホットでも

マルチビタミン入りレモネード 400g はちみつ仕立て

(1 杯目安) 製品4g を 200ml の水 or お湯で溶解
1 袋で 100 杯分(20L) 作れます！

11種類のビタミン

はちみつ仕立てのレモネード。
酸味を抑えたやさしい味わい。
製品 4g あたり**ビタミンD1.0 μ g**



食物繊維

一部の年齢区分にて目標量が変わる。安価タイプの食物繊維を集めました！

ハーバー研究所 水溶性食物繊維 1kg

小さじ1杯
食物繊維 2.3g
(製品 2.9g)

溶けが良く
味や色がほとんど変わらない

料理や飲み物に混ぜるだけ。
でんぷんから酵素の力で生まれた
水溶性食物繊維(イソマルトデキストリン)



ホリカフーズ 食物せんい 500g 分包 6g×30 規格もあります

小さじ1杯
食物繊維 1.4g
(製品 1.7g)

水によく溶け
色・味・においが
ほとんど気にならない

水に溶けやすく
色や味が変化しにくい
還元難消化性デキストリン



フードケア フードケア食物繊維パウダー 1.5kg

小さじ1杯
食物繊維 2.5g
(製品 3.0g)

食事の風味に
影響が出にくいタイプ

食事や飲料に加えて手軽に食物繊維補給。
とうもろこしからできた
水溶性の食物繊維(難消化性デキストリン)



カセイ食品 オリゴ in ファイバー 6.25g×60

スティック1包
食物繊維 5.7g
(製品 6.25g)

食物繊維に
オリゴ糖をプラス

1 包で 1g のフラクトオリゴ糖と
とうもろこし澱粉からつくられた
水溶性食物繊維(難消化性デキストリン)



フードケアのとろみ剤・ゲル化剤

ネオハイトロミールスリム

スタンダードタイプのとろみ剤

使用目安
(中間のとろみ) **2.0%**

ネオハイトロミールⅢ

少量でしっかりとろみがつくパワータイプ

使用目安
(中間のとろみ) **1.0%**



ホットでもゼリー 500g

温かいゼリーが提供できるゼリーの素
一度固まったゼリーは
60℃でも溶けだしません
作ったゼリーは冷凍保存ができます

ご使用方法

1. 食材(必要に応じて水分)と本品をミキサーに入れ
約 1 分攪拌
2. 1 を鍋に移し、85℃以上に加熱
3. 40℃以下になると固まり始めます

特に
温かいまま提供したい
お茶ゼリーや
味噌汁ゼリー
などにおすすめ



NEW!

かんたん パンがゆ ミックス

お待たせしました！
ーやさしい甘さと香ばしいコクー

黒糖風味、
新発売！

規格 1kg 賞味期限 1年

NEW



- 主食として
- 栄養補助食品として
- おやつとして
- 非常食として



ミルク風味 甘さひかえめ
タイプ



1 食 50g あたり (できあがり 150g~175g)

エネルギー 205kcal たんぱく質 8g カルシウム 200mg 鉄 2mg 亜鉛 5mg

NISSHIN
Oillio

“植物のチカラ”

ミニタス たんぱく質ゼリー パイン味

NEW!

パイン味新発売！

- 大きなゼリーを食べきれないときに
- たんぱく質を積極的に摂りたいときに
- おやつや間食に

1 個(26g)あたり
たんぱく質 5g 配合
(コラーゲンペプチド 5g)



26g×9 個



キッセイ薬品工業

現行品の1/35は在庫無くなり次第終売

新ゆめごはん1/40

たんぱく質が普通のごはんの1/40^{※1}です



新ゆめごはん1/40【小盛140g】

たんぱく質 0.08g

新ゆめごはん1/40【普通盛180g】

たんぱく質 0.11g

新ゆめごはん1/40【大盛200g】

たんぱく質 0.12g

各種
30P/ケース

新ゆめごはん1/25

たんぱく質が普通のごはんの1/25^{※1}です



新ゆめごはん1/25【小盛140g】

たんぱく質 0.1g

新ゆめごはん1/25【普通盛180g】

たんぱく質 0.2g

新ゆめごはん1/25【大盛200g】

たんぱく質 0.2g

各種
30P/ケース

新ゆめ1/25 炊飯米

たんぱく質が普通のお米の1/25^{※2}です



新ゆめ1/25 炊飯米

たんぱく質
(100g当たり)
0.2g

1kg/袋

○早炊きがおいしい!!
○洗米不要・浸漬不要

※1 日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稲めし 精白米 うち米」と比較 ※2 日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稲穀粒 精白米 うち米」と比較

バランス 手作り粉末 おやつシリーズ

今月のおすすめはこちら

やさしく・おいしく
サンサンマンゴープリン
(Ca・Fe・食物繊維入り)



1 袋 150g(10 人前)
出来上がり約 700g



ポットのお湯と牛乳で
簡単に作ることができます！

ミルキーマンゴープリン
お湯の分量を
全て牛乳に置き換えるだけ！

- ・小袋タイプ(約 10 人前)
- ・不足しがちな栄養素を強化
- ・アレンジ可能

よりミルク感を楽しめるアレンジ

- 1 ポウルに「サンサンマンゴープリン」1袋を入れ 90℃以上に
温めた牛乳を 550ml 加えよくかき混ぜる。
- 2 カップに流し入れ、冷蔵庫でよく冷やし固める。
お好みでホイップクリームをのせて完成！

ヘルシーフード イオンサポートシリーズ

水分補給ゼリーの素
イオンサポート

簡単

お湯で溶かして冷やすだけで
ゼリーが作れます。

優れた物性 学会分類 2021
口の中でばらけにくく
まとまりやすい物性です。 コード **Oj** 相当

経済的
手作りタイプだから経済的。使用で
さらにコストダウンが可能です。

イオンサポート 75g(1L 用)

とろみタイプ



作り方
スイートレモン味 りんご味
ポウルでも ボトルでも

1. 水1Lに本品を入れかき混ぜる
2. 約 30 分でとろみが安定します
いつでも同じ物性のとろみが付けられます。
人手不足の時間帯や非常時の備えに。