

おすすめ情報

2025年9月
価格改定のお知らせ

対象商品一覧をホームページに掲載しています
>>QRコードを読み取りください



改定後の価格は担当営業より別途ご案内いたします。

新発売! マルサンアイ
まめびよ ごまはちみつ味 125ml×24

ごまはちみつ味の豆乳飲料です
1本に約60粒の大豆を使用。
1本(125ml)あたりカルシウム150mg
常温保存ができ、乳原料不使用なので
牛乳の置き換えにもおすすめです!

既存のバナナ味・いちご味も好評いただいています

【終売のお知らせ】 まめびよココア味 2025年9月下旬以降
在庫無くなり次第終了

たんばや製菓 **牛乳カステラ 7切(個包装)**

販売再開しました!

おやつに大人気のカステラです。
蜂蜜カステラとあわせておやつの
アイテム追加にぜひ! おすすめです!

要チェック
おやつカタログのご依頼承り中です
既製品と手作りの2種類をご用意!

新発売! メディカルキッチン **野菜の甘酢炒め(酢豚の肉抜き) 1kg**

当社製品の酢豚から肉だけを抜きました!
禁食にも使え、また魚の切り身にかけたり
鶏肉を混ぜたりお好みに合わせて
アレンジいただけます。

主菜はもちろん、そのまま副菜にも
ご使用いただきやすいよう
食塩相当量は100g中
0.4gに抑えました。

※魚(主菜)への利用例

カネテツデリカ製品のおすすめ2選 / **お月見行事食にも**

こや豆腐の彩りしんじょ 520g(約26g/個) 冷凍品

豆乳と淡路島産の玉ねぎを使用し柔らかい味わい。
粉豆腐を配合しており、煮炊きをするとう汁がよくしみ込みます

おすすめの提供メニュー
・汁物(しんじょのお吸い物) ・あんかけ
・肉禁メニューに導入 ・行事食(色が映えます)

やわらかさつま揚げ 15枚(約30g/枚) 冷凍品

減塩タイプのさつま揚げ。昆布だしの方で
「塩味」「うま味」「風味」を補い、満足感のある味付けです。
塩分30%※カット ※日本食品標準成分表2015「さつま揚げ」と比較

マルハチ村松 **風味豊かなだしパック、濾す必要がなく大変便利!** ~おいしいだし汁の作り方~

鰹の素(桜印) 鰹の素(富士印) いりこよかパック

商品名	サイズ	お湯の量(A)	煮出し時間(B)
鰹の素シリーズ	75g	9~15L	8~10分
いりこよかパック	50g	5~10L	8~10分

1. 沸騰した規定量(A)のお湯の中にだしパックを入れる。
2. 中火(だしパックが揺れ動く程度の火加減)で所定時間(B)煮出す。
3. 火を止めて、袋をしぼらずに、だしパックを取り出す。

バランス 手作り粉末 おやつシリーズ 冷たい牛乳で簡単に作ることができます!

やさしく・おいしく アイストムース 1袋 150g
(鉄・亜鉛・ビタミン入り) 出来上がり約460g

アイスからムース状になるので
時間が経っても形が崩れにくい

・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

簡単! おすすめアレンジ
~珈琲アイス~ 約10食分
(材料) アイストムース 1袋(150g)
インスタントコーヒー 2g
牛乳 300cc
(作り方)
1. ボールに「アイス to ムース」1袋(150g)とインスタントコーヒー2g(小さじ2杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立て器でよくかき混ぜて溶かす。
2. 冷凍庫で3時間以上冷やし、固めたら完成!

お彼岸の食事...

通常販売商品の為、受注の締め切りを設けていませんが
行事食のご注文はお早めをお願いいたします。

ヤヨイサンフーズ **SFおはぎ風ムース 35(こしあん) 35g×6 冷凍品**
自然解凍 10℃ 180分程度 25℃ 50分程度
1トレー 6個入り
見た目と風味を再現した2層構造のムースです。
ほんのり甘いお米のムースにロドけの良いこしあんのムースを合わせました。

ヤヨイサンフーズ **ミニおはぎ 40 各種 40g×10 冷凍品**
(全4種:つぶあん・こしあん・ごま・きなこ)
もち米の粒感をほどよく残した味わい豊かなおはぎです。
※咀嚼・嚥下困難者用ではありません。

カセイ食品 **やわらか団子 30g×10 冷凍品**
(全3種:よもぎ・さくら・黒ごま) **お月見行事食にも**
驚くほどやわらかい団子生地で
こしあんを包みました。(さくらは白あん)

盛田 **薄皮まんじゅう 30g×10 冷凍品**
高齢者でも食べやすい大きさと
しっとりとしたあんの上品な味わいです。
全4種類展開
利休まんじゅう・酒まんじゅう
抹茶まんじゅう があります!

9/15 敬老の日

旭松食品 **ソフトこうや(寿) 500g×2 冷凍品**
(12個) **敬老の日 人気商品!**
ふっくら軟らかく炊き上げた
こうや豆腐の含め煮に「寿」の焼印入り!
調理済みのため、自然解凍もしくは
加熱調理にて提供できます。

旭松食品 **いこみこうや 卵 1kg(6個) 冷凍品**
こうや豆腐に魚のすり身・野菜などをつめた味付きの
いこみこうやです。解凍後、好きな大きさにカットして
盛り付けるだけ! カット断面の彩りがきれいでお祝いの
献立にオススメです! 1個につき/約4~8人分

林兼産業 **わたようかん陽だまり 210g 冷凍品**
メレンゲをやさしく固めわた菓子の
ようななめらかな口どけ。
舌でつぶせるやわらかさの
和菓子です(フリーカット)

ヤマサちくわ **ふわとろ蒲鉾(紅) 100g 冷凍品**
かまぼこの常識を超えたやわらかさと
のどごしです。
お祝いの献立を華やかに彩ります。
※嚥下食ピラミッド レベル4

旭松食品 **やわらか彩り蒸し 25個(1個約35g) 冷凍品**
全3種 枝豆・かぼちゃ・トマト
舌と上あごでつぶせるほど
やわらかな口当たり。
2層のきれいな彩りが、行事食
にもおすすめの逸品です。

フジッコ **ソフトデリ 各250g 冷凍品**
全4種 やさい豆・きんとき豆
うぐいす豆・白いんげん豆
見た目はお豆そのまま!
歯ぐきでつぶせるやわらかさです。祝い膳の空間に...

ホリカフーズ **焼きいもうらごし** 混ぜるだけで簡単美味しい! なめらかさつまいものプリン

1袋 100g で使いやすいサイズ感!

材料 3~4人分
焼き芋うらごし...100g 砂糖...30g
牛乳...150ml 粉ゼラチン...3.5g
生クリーム...150ml 水...大さじ1

作り方
1. 粉ゼラチンは水でふやかしておく
2. 鍋に牛乳・生クリーム・砂糖を入れ沸騰直前まで熱する
3. (1)を入れて混ぜる
4. 焼きいもうらごしを入れてよくかき混ぜる
5. 容器に入れて、冷蔵庫で冷やし固める

休売・終売品

最新の情報はこちらの
QRコードまたはユースHPで
ご確認ください

>>QRコードを
読み取りください

しあわせ家族 掲載内容変更一覧
(2025年6月~2026年5月)
カタログ「しあわせ家族」の
内容に変更があります
(価格改定・終売他)

>>QRコードを
読み取りください

担当: _____

〈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

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あたり) 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「水稻めし 精白米 うるち米」と比較 ※2 日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稻穀粒 精白米 うるち米」と比較

マルハチ村松 減塩惣菜シリーズ (お魚惣菜)

いわし2品リニューアルします! 200g×2 → 250g×2
※現行品無くなり次第順次切り替え、価格変更あります

食塩相当量全品 25%以上カット[※] 常温保存ができます! うま味調味料無添加。素材の味を活かした『減塩タイプ』のお惣菜です。

いわし煮炊き かつお味

250g(20尾入)×2連

40%以上カット[※]

100g 当たり(液汁除く) 食塩相当量:0.8g

いわし煮炊き うめ味

250g(20尾入)×2連

25%以上カット[※]

100g 当たり(液汁除く) 食塩相当量:0.9g

にしん煮炊き

250g(10 切入)×2 連

40%以上カット[※]

100g 当たり(液汁除く) 食塩相当量:0.7g

※ いわし煮炊きかつお味・うめ味、にしん煮炊き:日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)いわし類 缶詰 味付け(マイワシ)100g 当たり(液汁を除く)食塩相当量 1.4g

食物繊維 特集

日本人の食事摂取基準(2025年版)の改定により「食物繊維」「ビタミンD」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。

食物繊維 一部の年齢区分にて目標量が変わり、安価タイプの食物繊維を集めました!

フードケア 食物繊維パウダー 1.5kg

中さじ1杯(約6g)で食物繊維約5gを摂取できます
とうもろこしからつくられた水溶性の食物繊維(難消化性デキストリン)です
食事や飲料に加えて、手軽に食物繊維が補給できます
食事の風味に影響が出にくいタイプです

新規導入先拡大中!!
コスト改善の可能性 高

現物サンプルをお試しされたい方は担当営業迄ご連絡を

ハーバー研究所 水溶性食物繊維 1kg

溶けが良く 味や色がほとんど変わらない

小さじ1杯 食物繊維 1.65g (製品 2.3g)

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 分包装 6g×30 規格もあります

水によく溶け 色・味・においがほとんど気にならない

小さじ1杯 食物繊維 1.4g (製品 1.7g)

水に溶けやすく 色や味の変化しにくい 還元難消化性デキストリン

食物繊維+ビタミンD その他にもカルシウム・鉄・亜鉛など 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

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

使用目安 お米1人分(80g)に対して 製品1g 添加

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 3g あたり カルシウム:210mg、**ビタミンD:15.0μg**、**食物繊維 1.4g** 他ビタミンA、B1、B2、鉄、亜鉛

少量高栄養 / 栄養強化食品特集

ごはんにあうソース 梅風味 たまご風味 明太風味 うに風味

ごはんにあうソース1袋(10g)あたり 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!

残暑厳しい季節にさっぱり 梅風味を使用したアレンジ例 梅風味冷奴 しらすの梅風味

ニッシン oillio ミニタス たんぱく質ゼリー パイン味

たんぱく質ゼリー 5g 配合

1個(26g)あたり たんぱく質 5g 配合 (コラーゲンペプチド 5g)

●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

26g×9個

栄養素別に選べる 3種類 展開

たんぱく質 5g コラーゲンペプチド 5g 配合

エネルギー 100kcal MCTオイル 6g 配合

食物繊維 7g PHGG (クア-ガム分解物)1g 配合

ニュートリー ニュートリーコンク 2.5 200ml・1000ml

濃厚キャラメル風味 1mLあたり 2.5kcalの少量×高栄養

料理に混ぜると コクがでるかも!?

こんな方におすすめ たんぱく質・ビタミン・ミネラルもしっかり補給

- ✓ 嚥下調整食の栄養価をアップしたい
- ✓ 食事量を変えずに栄養価をアップしたい
- ✓ 一度に食べられる量が少ない

そのままで! お料理・ドリンクに入れてエネルギーUP! 食欲が落ちたときは凍らせてアイスに◎

エブリッチパウチゼリー 120g (104ml相当)

- エネルギー 200kcal
- たんぱく質 7.1g
- ビタミンD 2.7μg
- 11種類のビタミン

※食事摂取基準の約1/3

イチゴ バナナ リンゴ モモ メロン

物性 (2-1 2-2相当) 味に定評あり

ヘルシーフード株式会社 ビタミン・鉄・亜鉛配合の粉末飲料・ゼリーの素 ヴィタッチ Vitouchシリーズ

ヴィタッチ飲料・ヴィタッチゼリー 各4味 各500g

①11種類のビタミン 鉄、亜鉛を配合

②えらべる2つのタイプ

③えらべる4種類の味

ビタミン類(特にビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC)の摂取量にお悩みのあなた! ヴィタッチ5gで 不足しがちなビタミンを補えます!*

ヴィタッチ 5g あたり ビタミンB1 0.43mg ビタミンB2 0.53mg ビタミンC 104mg

アップル味 オレンジ味 ピーチ味 マスカット味

かんたん美味しい「フルーツヨーグルト」

<材料:1食分> ヴィタッチ飲料またはヴィタッチゼリー5gとヨーグルト 50mlをまぜるだけ!

ビタミンB1 0.45 ビタミンB2 0.53 ビタミンC 105

生みかん 100gあたり 0.1 15

白飯のみかん 100gあたり 0.05

カルシウム補給 粉末ゼリーの素 Caぱらすゼリー

熱湯で作る粉末ゼリーの素(乳原料不使用) ラムネ味

1食 10g あたり カルシウム 230mg 配合

500g

乳製品が食べられない方のカルシウム補給におすすめです。

本品1袋(500g)に熱湯(90℃以上)2ℓを加え、1分程度よくかき混ぜる。器に注ぎ分け、冷蔵庫で冷やし固めます。1時間ほどで固まります。

青空ゼリー

【青い空】Caぱらすゼリーラムネ味...10g、湯 40ml
【白い雲】プレーンヨーグルト...10g
材料:1人分 (トッピング)ホイップクリーム・さくらんぼ 適量

(作り方)
1)Caぱらすゼリーを熱湯に溶かし、バットに流して冷蔵庫で冷やし固める。
2)(1)をフォークで荒く潰し、器にプレーンヨーグルトと交互に盛り付ける。
3)お好みでホイップクリームやさくらんぼを飾り完成!ヨーグルトを器の側面に沿わせるように盛り付けるとより雲らしい見栄えになります!