

# ユース情報 第3号

株式会社 ユース  
2019

## 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

### 新発売!!ゼリータイプが登場!

- ◆飲み込みに優しい食感のゼリー
- ◆乳酸菌「E.フェカリス」を加熱殺菌体で6,000億個配合。
- ◆不足しがちな12種類のビタミンと亜鉛、セレンなどのミネラルを配合。



ハウス食品 やさしくラクケア 各種 80g  
**とろとろ煮込みシリーズ リニューアル**  
ビーフカレー味、ビーフシチュー味、肉じゃが味、すき焼き味、ハンバーグ味

- ・全アイテム 100kcal に統一
- ・新発売!ハンバーグ味が加わりました。
- ・UDF「かまなくてよい」・備蓄にも◎

### ハウス食品 低たんぱくミート リニューアル

「冷凍」から「常温・乾燥湯戻し仕様」に変わります。下記、いずれかの方法で、約3.5倍に湯戻しして使用。(お湯に浸す・電子レンジ・調味料で煮る)食物繊維とコンニャクイモ抽出物などで、肉の食感を再現した、ミンチ状の食材です。たんぱく質に配慮しながら、満足感のあるおかずが食べられます。※4月以降、現行品なくなり次第切り替えになります。



**丸型ニューマクトンビスキー**  
ミルク風味・モカ風味・レモン風味・紅茶風味・バター風味  
1箱(12パック入)  
軽い口あたりのクッキー。  
1パック2枚入り。  
エネルギー100kcal。

### ハウス食品 給食用ビタミンミックス 50g

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。お味噌汁、ソースなどにも



**ニューマクトンクッキー**  
バナナ味・シナモン味  
1箱(20個入)  
サクッとかる〜い焼き上がり。  
エネルギー50kcal。

## リニューアルのお知らせ

※現行品なくなり次第切り替えになります。  
リニューアル後の価格・成分変更点等は各営業にお問い合わせ下さい

### 日清オイリオ「だしわりシリーズ」リニューアル

- ・だしわりしょうゆ 5ml×100 → からだ想いだしわりしょうゆ 3ml×30
- ・だしわりしょうゆ 750ml → からだ想いだしわりしょうゆ 500ml
- ・特製だしわりしょうゆ 3ml×100 → からだ想い特製だしわりしょうゆ 3ml×30
- ・だしわりほんす 5ml×100 → からだ想いだしわりほんす 5ml×30
- ・だしわりほんす 250ml → からだ想いだしわりほんす 250ml
- ・だしわりつゆの素 500ml → からだ想いだしわりつゆの素 500ml

### ホリカフーズ「ぬくもりミキサーシリーズ」リニューアル

- ※ぬくもりミキサー下記4品がおいしくミキサーシリーズに変更になります。
- ・ぬくもりミキサー照焼きチキン 70g → おいしくミキサー照焼きチキン 50g
  - ・ぬくもりミキサー筍おかか煮 70g → おいしくミキサー筍おかか煮 50g
  - ・ぬくもりミキサーコーンサラダ 70g → おいしくミキサーコーンサラダ 50g
  - ・ぬくもりミキサーごぼうサラダ 70g → おいしくミキサーごぼうサラダ 50g

- (伊那食品)  
・とろける杏仁(60g+40g)×5 → とろける杏仁 60g×5 (シロップ無しになります)
- (太陽化学)  
・クッキンサブリ Fe 3g×60 → クッキンサブリ Fe 3.4g×30

### 取扱い中止

- (マルハチ村松)  
・アキモト PANKAN オレンジ/ブルーベリー/ストロベリー → 取扱い中止

## 終売品

- ※在庫なくなり次第販売終了。
- (日清オイリオ)  
・MCTビスケット バター/紅茶/かぼちゃ  
・MCTサンドビスケット  
・クランベリーUR50  
・レナケアーとんこつラーメン/かやくうどん  
・だしわりドレッシング
- (ホリカフーズ)  
・ピーエルシーお惣菜 肉じゃが  
・ぬくもりミキサー白がゆ  
・ぬくもりミキサーいわし梅煮/うぐいす豆煮  
・ぬくもりミキサー詰め合わせ
- (バランス)  
・やさしくおいしく鉄分補給  
・やさしくおいしくビタミン+亜鉛補給
- (名糖産業)  
・チョコdeおいしく栄養補給
- (江崎グリコ)  
・たんぱく調整ビスコ いちご
- (旭松食品)  
・こや豆腐入り餃子/シュウマイ
- (キュービー)  
・コーンと豆のスープ
- (アルファー食品)  
・安心米海鮮おこわ
- (日東ベスト)  
・HG 黒糖ときなこのクレープ 他4品

## 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。

### 大根と彩り野菜のだし煮 (食塩相当量 0.6/100g)

材料を小さめにカットした、やさしい味付けのだし煮です。

・規格 1kg袋(冷凍)  
・主要栄養価 エネルギー 27kcal たんぱく質 0.8g 脂質 0.1g 食物繊維総量 1.5g 食塩相当量 0.6g (※製品 100gあたり)  
・主要原材料 白菜、人参、いんげん  
・使用方法 加熱調理(湯煎・約10分)

### 白菜のおろし和え (食塩相当量 0.6/100g)

ほんのり柚子風味の消化の良いおろし和えです。

・規格 1kg袋(冷凍)  
・主要栄養価 エネルギー 36kcal たんぱく質 1.5g 脂質 0.3g 食物繊維総量 1.6g 食塩相当量 0.6g (※製品 100gあたり)  
・主要原材料 白菜、大根おろし、人参、揚げかまぼこ  
・使用方法 冷蔵庫解凍

### 筍の土佐煮 (食塩相当量 0.9/100g)

筍の穂先を中心に使用した、やさしい味付けの土佐煮です。

・規格 1kg袋(冷凍)  
・主要栄養価 エネルギー 42kcal たんぱく質 3.2g 脂質 0.2g 食物繊維総量 2.0g 食塩相当量 0.9g (※製品 100gあたり)  
・主要原材料 たけのこ、かつお節  
・使用方法 加熱調理(湯煎・約15分)

- (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めのカットが基本
  - ✓ 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。

### 豆腐の中華風野菜あん (食塩相当量 0.9/100g)

消化の良い材料を使用した、やさしい味付けの中華風野菜あんです。

・規格 1kg袋(冷凍)  
・主要栄養価 エネルギー 65kcal たんぱく質 3.1g 脂質 3.6g 食物繊維総量 1.0g 食塩相当量 0.9g (※製品 100gあたり)  
・主要原材料 白菜、豆腐、人参、炒り卵  
・使用方法 加熱調理(湯煎・約10分)

### 大根のちりめんあんかけ (食塩相当量 0.8/100g)

小さめにカットした大根を使用し、和風あんがけで仕上げられています。

・規格 1kg袋(冷凍)  
・主要栄養価 エネルギー 67kcal たんぱく質 4.5g 脂質 2.0g 食物繊維総量 1.3g 食塩相当量 0.8g (※製品 100gあたり)  
・主要原材料 大根、ちりめん、枝豆、油揚げ  
・使用方法 加熱調理(湯煎・約10分)

### ごろごろジャーマンポテト (食塩相当量 0.7/100g)

じゃが芋の乱切りの形を残し、やわらかく仕上げました。

・規格 1kg袋(冷凍)  
・主要栄養価 エネルギー 114kcal たんぱく質 2.6g 脂質 5.3g 食物繊維総量 1.2g 食塩相当量 0.7g (※製品 100gあたり)  
・主要原材料 じゃが芋、玉ねぎ、ベーコン  
・使用方法 加熱調理(湯煎・約15分)

## 甘くない流動食!スープ特集

### ●カゴメ大豆スープ 100ml/36本 鶏だし風味/味噌風味



リニューアルし、油臭さや凝集を抑制した品質に改善しました!  
**大豆ベース飲みきりサイズの1ml=2kcalの高カロリースープ**  
(1パック100ml当り)エネルギー200kcal、食物繊維2.0g、大豆たんぱく5.0g。  
常温でもおいしく飲める甘くない大豆スープです。牛乳不使用なので牛乳が苦手な方でも飲みやすいです。

### ●キューヒーファインケアスープ 100g コーン/かぼちゃ/じゃがいもポタージュ



たまねぎ、長ねぎ(じゃがいものポタージュのみ使用)を下味にし、素材の味を引き立たせました。  
1袋160kcal、カルシウム200mg、ビタミンD12.5μgなどが補給できます。

### ●ホリカフーズ栄養支援セルティ 200ml×30 コーン/にんじん/かぼちゃ/じゃがいも/たまねぎ/まめ(6種詰め合わせ有)



寒い時期に温かくしておいしく食べられるスープの流動食です。  
食材の自然な素材感を活かした野菜のおいしさを味わえます。  
三大栄養素をバランスよく配合し、毎日の食事にお使いいただけます。

## 紙パック飲料特集

朝食・おやつに 牛乳のかわりに 常温保存できる

- まめびよ(ココア/バナナ/いちご/プリン) 125ml×24  
カルシウム・マグネシウム・亜鉛を強化した豆乳飲料
- 飲む野菜と果実(デザートに/ピーチ/グレープ/マンゴー/トマト&アップル) 100ml×40  
野菜+果実100%で飲みやすい!食物繊維、カルシウム入り
- からだ充実(キャロットアップル/グレープ) 125ml×18  
不足しがちな鉄・カルシウム・ビタミンB群・ビタミンC入り
- からだ充実(7つの果実/紫の野菜と果実) 125ml×24  
カルシウムと7種のビタミン入り

〈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: \_\_\_\_\_

# いちおし！おすすめ商品特集

今おすすめしたい商品を集めました！是非一度お試し下さい！  
気になる商品がありましたら、各営業までお問い合わせ下さい。



## ヘルシーフード

毎日のおやつに！  
行事食に！

## お花見



## 旬いちご味特集

**たんぱくムースの素 いちご味** 1kg・40g×20

▼少量高栄養ムースの素  
1食 55gあたり (本品 20g+牛乳 35ml)  
123kcal、たんぱく質 6.2g、Ca169mg、Fe2.5mg、Zn5.1mg

牛乳と混ぜて冷やすだけで、甘い香りのおいしいいちごムースが作れます。

規 格：1kg、40g※  
姉妹品：バナナ味、バナナ味、コーヒーマグ、あずき味  
※いちご味、バナナ味、バナナ味のみ

**やわらかサブレ カルシウム入り いちご味** 18g×10

▼1枚あたり Ca150mg

甘酸っぱいいちご果汁入りのカスタードクリームを、サクッとソフトな食感のサブレで包みました。

規 格：18g×10枚  
姉妹品：ミルク味、ココア味

## かんたん水ようかん 垂鉛入り 1kg

こしあん・白あん・抹茶・くり



**桜ようかん**  
かんたん水ようかんに食紅を加えて

【材料 (1食分)】  
かんたん水ようかん白あん 50g、食紅適量、桜の塩漬け適量

【作り方】  
①塩漬きした桜の塩漬けを適量に刻んでおく。  
②湯せん過熱したかんたん水ようかんの 1/5 量を残してボウルにあげ、少量の水で溶いた食紅と①を加えてよく混ぜる。  
③②をパットに流し残りの白あんを加え、冷蔵庫で冷やし固める。  
④桜型にくり抜きます。

## 白身魚の黄金焼き (ゼリー食)

**マルハチ村松**  
quick介護食素材 簡単！3ステップ！  
①溶かして、調味料を加える。  
②加熱 (85℃以上)  
③かためて出来上がり！

150g/袋

材料(1人前)	数量(g)
quick介護食素材(白身魚)	50
だし汁 (鰹の素 富士印)	30
塩	0.3
卵黄	3
マヨネーズ	1
白みそ	1
砂糖	0.5

【作り方】  
1.quick介護食素材 (白身魚) を電子レンジ (600W1分) で温め、泡だて器で混ぜる。  
2.1にだし汁、塩を加え混ぜ、85℃以上に加熱し、型に入れて冷ます。  
3.Aを擦り混ぜ、冷やし固めた2の表面に刷毛で塗る。  
4.3の表面にバーナーで焼き目をつける。

栄養成分表示 (1人前 約85gあたり)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
黄金焼き	79kcal	5.7g	4.6g	1.5g	0.6g

【いち押しポイント】  
材料をミキサーにかけることなく、簡単かつ衛生的にゼリー食を作ることができる quick介護食素材が便利！作業の省略、調理時間の短縮化に繋がります。お好みの味付けに仕上げることも、メニューバリエーションが広がります。今回のレシピは、バーナーを使用しており、香りや見栄えも良くなります！

## ニュートリー

**ゼリータイプ新登場！** ブイ・クレスに乳酸菌を加えてパワーアップ！

**V CRESC BIO (ブイ・クレス ビオ)**

NEW 飲み込みにやさしいブイ・クレス BIO ゼリー (77g/個)

- 飲み込みにやさしい食感
- 不足しがちな 12 種のビタミン、亜鉛、セレン等のミネラルを配合
- 加熱殺菌菌体の乳酸菌「E.フェカリス」6,000 億個配合
- 自然な甘さの「ピーチ」とさわやかな風味の「ラ・フランス」

甘すぎずさわやかな味わい  
手軽に飲めるドリンクタイプ (125ml/本)

V CRESC **CP 10** (ブイ・クレス シーピーテン)  
コラーゲンペプチド入りのブイ・クレスも好評発売中！  
(ドリンクタイプ 125ml/本とゼリータイプ 80g/個)

10,000mg 配合

キャラット ピーチ ラ・フランス ルビーオレンジ ミックスフルーツ

## ホリカフーズ

**FORICA 素材食 すいおろしシリーズ**

合成保存料、合成着色料、ゼリーやヨーグルトの上に！  
合成甘味料を不使用！ きざみ食などにも！

各種 1kg 350g×20

ビタミンCを添加して、変色しにくくなっています！

●材料(5人前)  
アップルすりおろし 1パック  
ビーフカレー 3パック  
ごはん 1kg  
粉パセリ 適量

※調理例

## フードケア

リハビリ後やサルコペニア対策で手軽にBCAA摂取！  
離水が少ない物性で、術後の早期経口摂取にもオススメです！

**サルコファイバー**  
Oral Nutritional Supplements  
100kcal(100g/1食あたり) 100g×36

BCAA 3,000mg (ロイシン 1,500mg)  
クア-ガム分解物 (PHGG) 1.5g  
ビタミンD 25μg

**水分補給ゼリー** (100g/1本) 100g×60

最新のサイドストロー

学食分庫2013(食事)コード2-1和食

## 日清オイリオ

**日清 MCT オイル** 200g 400g 900g

**日清 MCT パウダー** 13g×30 250g 900g

中鎖脂肪酸(MCT)  
◆体脂肪として蓄積されない  
MCTは食べた後、肝臓へ通じる門脈を経て、直接肝臓へ運ばれ素早く分解され、エネルギーになりやすいため、体脂肪として蓄積されません。  
◆効率よくエネルギーとなる  
腎臓病の食事療法や、術後のエネルギー補給だけでなく、高齢者の低栄養状態の改善など、様々な場面に使用されています。

## バランス

**パワミナ200Jelly** 各味 160g×16

栄養補給ゼリー飲料

ぶどう風味 オレンジ風味  
バナナ風味 いちご風味  
メロン風味 サイダー風味  
レモンヨーグルト風味

■1本 (120g) で 200kcal、たんぱく質 6g 摂取できます。  
■なめらかなゼリーの食感が楽しめます。  
■全7種類と豊富なバリエーション。お好みにあわせてお飲みいただけます。

※4月以降ケース入り数が増えになります (16入→24入)  
味によって変更時期が異なります。ご了承下さい。

**おいしい スロテイン・ゼリー** コード1j

74g 全6種

## 名糖産業 カルシウム入かんたんプリン

おやつ作りに牛乳を使用してる病院・施設様必見！  
冷たい牛乳と混ぜて冷蔵庫で冷やすだけのプリンの素

加熱不要 冷蔵庫へ ※83食分 (カップ60ml)

内容量 325g 5リットル

◆粉末なので、計量して必要食分作れます

## キッセイ薬品工業

**スルソフト**

とろみをつけにくかった牛乳や濃厚流動食にも、すばやくとろみがつけられます。

## キューピー エナツップ100 16g×40

普通の食事に混ぜるだけ！手軽に100kcal エネルギーアップ

お好みの食事に素早く混ぜ、1袋 (16g) 当たり 100kcal エネルギーアップできます。さまざまな料理やスープ、飲料などに混ぜても口どけが良く、風味を損ないません。

**和える栄養** ごま風味・マヨ風味 各 300g

お好みの素材と和えるだけ！  
エネルギー、たんぱく質、鉄、亜鉛、カルシウムと一緒に摂取！  
1人分 (15g) 当たり  
エネルギー100kcal、たんぱく質 3.5g、鉄 0.5 mg、亜鉛 0.7 mg、Ca41 mgです。  
茹でた野菜や肉等と和えるだけで、手軽に和えものをご提供できます。

## カセイ食品

**やわらか団子(冷凍) 各味 30g×10**  
(黒ごま・よもぎ・さくら)

UD 区分3。もち特有の粘り気を低減させた、やわらかいお団子です。自然解凍後、お召上がりください。春の行事におすすめです！

**お花見 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上がりいただける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。