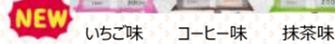


## おススメ情報

施設様への価格は各営業にお問い合わせください

### ヘルシーフード カルシウムウエハース 各 6.5g×14枚

人気のウエハースに3品が新たに仲間入り！サクッと歯ざわりのおいしいウエハースです。  
1枚あたりカルシウム 200mg  
既存のバナナ味・きなこ味あわせて全5種になりました！



### カゴメ とろける野菜と果実 各 80g×30

ぶどう味・ピーチ味・りんご味  
水分補給に！  
●野菜果汁量がさらにアップ！野菜汁 20% + 果汁 20% = 40%配合  
野菜摂取感がありながら、フルーティーで飲みやすい  
●とろみ付のため、そのままお飲みいただけます  
●80gの飲みきりサイズ！高齢者やお子様におススメ  
●ビタミンCたっぷり。1パックあたりビタミンC 30mg



### フードケア エブリッチゼリー

このように方におすすり  
●十分に食事が摂れない方  
●ゼリー状のものが食べやすい方  
●デザートとして栄養補給したい（甘いタイプ）  
●お食事で栄養補給したい（とうふ風味）



### ネスレ アイソカル 100 100ml×24

ペムバルがアイソカル 100 にリニューアルします。  
1パック中エネルギー200kcal、たんぱく質 8g 配合はそのまま  
**125ml→100mlに少量化します。**  
“量が多くて飲みきれない”の課題を解決！  
現行品は 7~9 月終了見込み。  
※味により時期が異なります。何卒ご了承ください。



えん下困難な方にも利用できる！  
たんぱく質・カルシウム・亜鉛 が補給できる！  
えん下しやすいソフトなゼリー



新味3種も、えん下困難者用食品を取得！  
特別用途食品 えん下困難者用食品  
新味3種（ゆず、コーヒー、いちご）も  
2018年11月より表示許可を取得。  
このマークがついた製品は、消費者庁から特別用途食品（えん下困難者用食品）の表示許可を取得しています。  
＜全8種類＞ 77g/個  
青りんご、グレープ、甘酒、ピーチ、オレンジ、ゆず、コーヒー、いちご  
1個当たりたんぱく質 6.2g、カルシウム 20.0mg、亜鉛 5mg 配合。

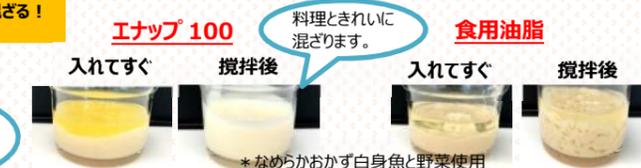
### キューピー エナツプ 100 16g×40

ふだんの食事に混ぜるだけ！手軽に100kcal エネルギーアップ

甘くないから使いやすい 少量でも高エネルギー 簡単なオペレーション

手軽にエネルギーアップ！  
どんな食事ともあう風味をそこないません  
素早く混ぜる！  
エナツプ 100 kcal + なめらか野菜 白身魚と野菜 (75g) 77kcal  
ミキサー食やお味噌汁 ぶだんの食事に

●お好みの食事にすばやく均一に混ぜ、1袋（16g）あたり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。  
●1g 当たり 6.25kcal。食事を増やさずそのままの食事で簡単にエネルギーを摂取できます。  
●100kcal のエネルギーアップに対し塩分は 0.35g です。



### キューピー 和える栄養 ゴマ風味 マヨ風味 300g

お好みの素材と和えるだけ！エネルギー、たんぱく質、ミネラルと一緒に

甘くないから使いやすい 少量でも高エネルギー 簡単なオペレーション

和える栄養 (15g) + 冷凍ほうれん草 ゆで (30g)  
●一人前 (15g) 当たり、エネルギー100kcal、たんぱく質 3.5g、鉄 0.5mg、カルシウム 41mg、亜鉛 0.7mg です。  
●ゆでた野菜や肉等と和えるだけで、手軽に和え物を提供できます。  
●15g 当たり塩分 0.4g ながら、しっかりした味付けになっています。

おススメ食材  
ゴマ風味 いんげん・オクラ・里芋など  
マヨ風味 プロッコリー・かぼちゃ・アスパラなど  
茹でた野菜はしっかり絞って  
エネルギー 108Kcal  
たんぱく質 4.8g

## ひんやり 夏向け商品&おやつアレンジレシピ

### ●げんたそば 100g×3袋/袋

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  
●乾麺 100g 当たり、たんぱく質 2.4g。  
●1 人分の目安量 100g(入り袋)が 3 袋入。  
●低たんぱくとしながら美味しく仕上げました。  
コシのあるそばを楽しめます。



### 夏の麺メニューにもピッタリ！

#### ●めんつゆ(つけ汁) 1.8L

良質なさば節、煮干し、かつお節などを使った風味豊かなめんつゆ  
3 倍希釈でめんつゆが出来上がります (めんつゆ 1 : 水 2)  
めんつゆ、天つゆ、煮物などの和風料理のつゆとして幅広くご利用いただけます。



#### ●白だし 1.8L

冷たいお料理の味付けにも最適！だしの風味が豊かな白だしです  
希釈するだけで、様々な和食料理にご使用いただけます  
素材の風味や色を活かした料理に仕上げることができます



お料理	本品	水またはお湯	濃度
すまし汁	1	17	18倍希釈
うどんつゆ	1	14~16	15~17倍希釈
おひたし	1	4	5倍希釈
浅漬け	1	0	野菜に対して1%を原液でご利用ください

【←希釈目安】

### かんたん水ようかん 亜鉛入り抹茶

▼湯煎だけで作れる水ようかん  
湯煎して冷やすだけの時短調理で、どなたでも失敗なく作れます。抹茶やいんげん豆の風味を生かした、あっさりとした食べやすい甘さ。  
1食 50g あたり亜鉛 3mg を摂取できます。



### 緑茶のデザート

【作り方】  
①イオンサポートを熱湯に溶かしてよく混ぜ冷蔵庫で冷やし固めます。  
②湯煎加熱した水ようかんを、それぞれバットに薄く流し、冷蔵庫で冷やし固めます。  
③2を星型にくり抜きと共器に盛り付け



夏だ！祭りだ！イベントだ！  
ニュートリーのとうもろこし  
ソフトィアS 活用術  
楽しい夏を「えん下食」で演出してみませんか？  
ひと手間加えるだけでイベント気分を味わえます。

とろみサイダー 炭酸とろみ！  
＜材料/1人分＞  
サイダー 200mL  
ソフトィアS 2~6g (サイダーの1~3%)  
＜作り方＞  
①大きめのグラスにサイダーを少量注ぎ、ソフトィアSを加え、濃いつもをつける。  
②残りのサイダーを加えよく混ぜれば完成。

抹茶ソフト 溶けにくい！  
＜材料/1人分＞  
アイスクリーム (パナソニック) 200mL  
抹茶 3g  
ソフトィアS 5g  
＜作り方＞  
①アイスクリームを冷蔵庫で溶かす。  
②①に抹茶とソフトィアSを混ぜる。(抹茶がないようによく混ぜる。)  
③冷凍庫で凍らせる。(5~10分に1回攪拌しクリーム状になるようにする。)  
④③を器に絞り出し、盛り付ける。

### ホリカフーズ すいおろしフルーツ 1kg/350g×20袋入

きめが細かく、とても滑らか。繊維を細かくカットしており、歯に挟まりません。  
合成保存料、合成着色料、合成甘味料は一切使用しており、変色を抑えるためビタミンCを添加！時間が経っても変色しにくいです。



### 【しあわせ家族】配布のお知らせ

2019 年度 6 月～最新カタログ配布中  
お待たせしました！最新版のカタログが出来ました！  
栄養指導や商品検討の際、お役立て下さい。

### 【ジャピタルフーズセレクション】配布のお知らせ

栄養 & 健康に関するお役立ちコラムを掲載！  
全病食(協)のオリジナル商品カタログです。  
しあわせ家族と併せてご利用下さい。

### 【大切なお知らせ】阪急キッチンエールユースショップ運用終了

これまで在宅患者様の購入ツールの1つとしてご案内をしておりました、阪急キッチンエールユースショップは、阪急キッチンエール九州食品宅配事業の終了に伴い、8/20 ご注文分をもって運用を終了することとなりました。  
ご利用中のお客様にはご迷惑をおかけし大変申し訳ございません。  
※現行カタログ 533 号の有効期限を延長いたします。  
■ご注文承り最終日 → 8月20日(火) ■お届け最終日 → 8月27日(火)  
今後は、弊社の通販(しあわせカタログ・ユースショップ(ネット通販))、エニフユースをご利用ください。

### ＜ご注文・お問い合わせは＞

株式会社ユース  
福岡市東区箱崎心頭3丁目4-46  
TEL 092-641-3153  
FAX 0120-602-802  
担当：\_\_\_\_\_

厨房での人手不足のお悩みはありませんか？

梅雨・夏を迎えるにあたり、衛生管理もふまえた完全調理品のご紹介です！

### 朝食にオススメ！たまご商品（冷凍）

●やわらか玉子焼き 1/20 カット（Ca 強化）500g



保水性を高め、ふつらとやわらかく仕上げました。20 等分にカット済みで、手を触れず衛生的です。  
1 切（約 25g）でカルシウム 150mg 自然解凍または、湯せん加熱でご利用ください。

●五目玉子焼き食物繊維入り 1/20 カット 500g



5 種類の具材入り。20 等分にカット済みで、手を触れず衛生的です。  
1 切（約 25g）で食物繊維 0.85g 自然解凍または、湯せん加熱でご利用ください。

●Ca 強化半熟風オムレツ 40g×6



オムレツの中が、過熱後も「とろー」としたミニオムレツです。  
1 食（40g）で 100mg のカルシウム。

●Ca 強化スクランブルエッグ 500g



とろーりとした滑らかで柔らかい食感で、加熱しても固まりません  
1 食（50g）で 155mg のカルシウム。

●Ca 強化いり玉子 500g



カルシウムを強化したいり玉子です。鮮やかな玉子の色がメニューを引き立てます。和え物や炒め物に最適です。

### お手軽！朝食の 1 品にオススメ！お魚惣菜・お肉惣菜（常温保存）

●減塩惣菜シリーズ（全 5 種）

だしを活かした減塩タイプの惣菜です。常温保存の完全調理品のため、開封してそのまま使用できます。従来品と比較し、食塩相当量が 30～50%カット。

例) さんま煮炊きかつお味 3 切（60g）食塩相当量 0.3g

- 骨までやわらかい
- 魚の身がしっかりしていて崩れにくい
- 2 連包装で無駄なく使用できます

●とりやわらか野菜トマト煮（減塩タイプ） 370g（10 切入）×2 連

朝食の 1 品に！  
鶏肉にトマトとの相性の良いかつお節のエキスで、うま味豊かに仕上げられています。食べごたえのある野菜をふんだんに使用。

●とりやわらかレモン煮（減塩タイプ） 300g（10 切入）×2 連

サラダにトッピング！  
鶏肉にレモンとこんぶエキスを使い、風味豊かに仕上げられています。非常に柔らかく煮ており噛む力が弱い方にも食べやすいです。

### お好みの食材やタレでアレンジいろいろ！メニューが広がる具材（冷凍）

■ふわふわハンバーグ 60g×15 個

ソースを変えて和風・洋風にアレンジできます。ふわふわ食感のハンバーグ！  
1 個でカルシウム 200 mg、マグネシウム 100 mg 摂取

■ふわふわとりつくね 10g×50 個

和・洋・中 タレを変えてアレンジできます。主菜の材料や、汁物の具にも使い方がいろいろ！  
1 個で Ca50mg、Mg25mg 摂取できます。

■ふわふわとりつくね 10g×50 個（照焼きタレ入り）

湯せん調理：20 分  
ポイルして盛り付けるだけで、ふわふわ食感のデミグラスハンバーグが提供できます。  
1 個でカルシウム 200 mg、マグネシウム 100 mg 摂取

●汁物の具、おでんの具、煮浸しなどにいかがですか

●白子入りかみつみれ 500g（約 8g/粒）

国産紅ズワイガニを使用。ふんわりとした舌でつづせる食感です。

●やわらか海老つみれ 500g（約 8g/粒）

えびをすりつぶして、ソフトな食感に仕上げました。

●いこみこうや 6 個（1kg）

野菜・鶏・海老・卵  
こうや豆腐に魚のすり身、野菜などをつめた味つきにこみこうや。解凍後、好きな大きさにカットして盛り付けるだけ！切った断面の彩がきれいで、主菜・副菜にもなります。

●粉豆腐の炒り煮 500g

にんじん、たまねぎ、ひらたけ水煮、小松菜と粉末状のこうや豆腐をだし汁と一緒にふつらやわらかく炊き上げました。具材にしっかりと味がしみこんで、だしのやさしい味わいです。

たんぱく質豊富な  
こうや豆腐を  
使った完調品  
（冷凍）

### 病院・施設給食向け（常食） 完全調理済み冷凍食品

〈久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。

大根と蒸し鶏の柚子風味和え（食塩相当量 0.8/100g）

ほんのり柚子風味のシンプルな和え物です。

- 規格 1kg 袋（冷凍）
- 主要栄養価 エネルギー 35 kcal たんぱく質 2.5 g 脂質 0.3 g 食物繊維総量 1.3 g 食塩相当量 0.8 g（※製品 100g あたり）
- 主要原材料 大根、蒸し鶏ほぐし身、大根おろし、ゆず皮
- 使用方法 流水または冷蔵庫解凍

基本のもずく酢（食塩相当量 1.2/100g）

酸味、塩味、甘味のバランスのよい酢の物です。

- 規格 1kg 袋（冷凍）
- 主要栄養価 エネルギー 27 kcal たんぱく質 0.4 g 脂質 0.1 g 食物繊維総量 0.9 g 食塩相当量 1.2g（※製品 100g あたり）
- 主要原材料 もずく（沖縄産）
- 使用方法 流水または冷蔵庫解凍

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和え物です。（「消化の良いものシリーズ」）

- 規格 1kg 袋（冷凍）
- 主要栄養価 エネルギー 36 kcal たんぱく質 1.5 g 脂質 0.3 g 食物繊維総量 1.6 g 食塩相当量 0.6 g（※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 流水または冷蔵庫解凍

（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～軟食）※各施設の基準による。また一部商品を除く。

里芋とひじきのサラダ（食塩相当量 0.9/100g）

マヨネーズベースながら、和風に仕上げたサラダです。

- 規格 1kg 袋（冷凍）
- 主要栄養価 エネルギー 123 kcal たんぱく質 2.5 g 脂質 6.1 g 食物繊維総量 2.1 g 食塩相当量 0.9 g（※製品 100g あたり）
- 主要原材料 里芋、人参、油揚げ、ひじき
- 使用方法 加熱調理後冷却（湯煎約 10 分後冷却）

揚げ茄子の中華風おひたし（食塩相当量 0.8/100g）

豆板醤、生姜、にんにく、酢を使用した食欲をそそる和え物です。

- 規格 1kg 袋（冷凍）
- 主要栄養価 エネルギー 88 kcal たんぱく質 1.2 g 脂質 6.0 g 食物繊維総量 1.9 g 食塩相当量 0.8 g（※製品 100g あたり）
- 主要原材料 茄子、玉ねぎ、ピーマン（青、赤、黄）
- 使用方法 流水または冷蔵庫解凍

さつま芋のレモン煮（食塩相当量 0.1/100g）

さわやかな酸味と甘みのバランスが良い商品です。

- 規格 1kg 袋（冷凍）
- 主要栄養価 エネルギー 134 kcal たんぱく質 0.6 g 脂質 0.4 g 食物繊維総量 2.0 g 食塩相当量 0.1 g（※製品 100g あたり）
- 主要原材料 さつまいも
- 使用方法 加熱調理（湯煎・約 10 分）

### 梅雨のジメジメ 衛生管理に

●白和えの素 500g（冷凍）

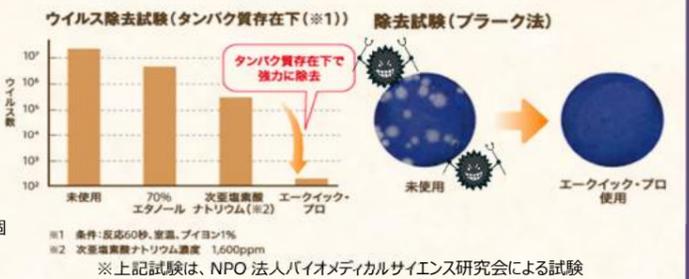
味付き（ごま味）の白和えの素です。加熱殺菌済みで夏場でも安心してご利用できます。調理も簡単！製品解凍後に、お好みの野菜と和えるだけ。不足しがちなカルシウムを強化しています。

「エークイック PRO」 500ml×12 本/5L×3 本/20LBIB×1 個

ウイルスに対して、タンパク質存在下（※）でも効果を発揮！  
厨房など食周りでも安心して使える食品添加物規格のアルコール製剤です。  
※ノロウイルス代替のネコカリシウイルス  
エタノールと副剤の相乗効果で高い抗菌・除菌効果の他、これまでのアルコール製剤では効果が低かった種類のウイルスにも効果を発揮します。

※非危険物規格（消防法危険物に該当しない）  
用途）厨房、調理室内等のサニテーション用に使用できます。

### アルコール製剤のご案内



成分および重量パーセント  
エタノール 55.0%（63 vol%）、  
乳酸 2.13%、  
グリセリン脂肪酸エステル 0.03%、  
乳酸ナトリウム 0.02%、  
水 42.82%

### 自然災害に備えて、完調品のローリングストックが非常食になります！

昨年は、地震や未曾有の大雨による水害等の自然災害が多発しました。これまでは「非常食＝長期保存」のイメージでしたが、新たに完調品をローリングストックし、災害時に非常食として使用する方法も増えてきています。

■非常時に便利なもの

- ・常温保存可能で通常時でも使用できるもの  
→冷凍品の場合、自然解凍・流水解凍できるもの
- ・すぐに提供できるもの（調理の手間がかからない）
- ・料理の 1 品として、おかずになるもの

長期保存の非常食も  
商品多数取り揃えています。  
お気軽にご相談下さい。

？ローリングストックとは？

「日常的に食べて」  
買い足すを繰り返し  
非常食として備えること

完調品が備蓄に！

