

【重要】新型コロナウイルスの対策について

この度の、新型コロナウイルスの流行に関して、社員全員、検温、マスク、手指消毒、うがい、手洗いを徹底して励行し、感染対策に努めております。また、今後の状況変化により、感染拡大のリスクを最小限に留めることを最優先に考え、お客様への訪問営業について不要不急のご訪問を控させていただきます。また、今後の状況変化により、感染拡大のリスクを最小限に留めることを最優先に考え、お客様への訪問営業について不要不急のご訪問を控させていただきます。また、今後の状況変化により、感染拡大のリスクを最小限に留めることを最優先に考え、お客様への訪問営業について不要不急のご訪問を控させていただきます。

おすすめ情報

施設様への価格は各営業にお問い合わせください

ネスレ日本
アイソカル 100 100ml×24

NEW NEW

カフェモカ・ミルクティ味が新発売！

1パック（100ml）
エネルギー200kcal、たんぱく質 8g 配合
100mlの少量規格で、しっかり栄養補給
“量が多くて飲みきれない”の課題を解決！
既存品と合わせて全部で6つの味に！

あすき
ストロベリー
コービー
バナナ

マルハニチロ

NEW NEW

少量でも
高エネルギー！
MCTオイル配合！
盛り付けるだけで
簡単・おいしい
主食です★

パン粥

冷凍 120g

少量でも高エネルギー！MCTオイル配合！盛り付けるだけで簡単・おいしい主食です★

冷凍、個食包装で衛生管理も安心
加熱し、冷却するだけの
簡単調理です♪
1食（120g）当たり、約217kcal

マルハニチロ株式会社

カセイ食品

チョコレートは鉄強化

カロリープリン 100ml×24

4/1 新発売

エネルギーアップにおすすめ！
既存の味も一緒に

カロリープリンにメープル味が新発売！
1個（55g）あたり175kcal、
カルシウム 250mg、亜鉛 6mg
少量ながら高カロリー！

カフェラテ・クランミ&ごま・アーモンドキャラメル

伊那食品工業

NEW

特殊な寒天を使用し、絹のような滑らかな口当たりのパンナコッタの素。
ほうじ茶風味・抹茶味が新発売！
※熱湯 1.4Lと牛乳 1Lを使用します。

シルキーコッタ ほうじ茶・抹茶 各 700g

既存のプレーン味と合わせて
全部で3種類！

ヘルシーフード

カルシウムどら焼き 鉄入り 各 21.5g×10

リニューアル！ つぶあん NEW いちご

カルシウムどら焼き鉄入り 24×10
→ つぶあん 21.5g×10
(現行品無くなり次第、自然切替)

3/30 新発売

いちごあん 21.5g×10
あまおうを練りこんだ香り豊かないちごあんです。

賞味期限：製造より3ヶ月

ミサワ食品

NEW

いちご果汁を練りこんだクリームをふんわりソフトなどら焼き生地でサンドしたミニサイズの冷凍どら焼きです。
冷えたままでも、フルーツフレーバーがおいしい！
夏場のおやつにもぴったりな商品です。

いちごクリームどら焼き【冷凍】 25g×8

4/1 新発売

既存品

- こしあんクリームどら焼き
- キャラメルクリームどら焼き も大好評！

ホリカフーズ

NEW

栄養支援デザート(もも・いちご・ばなな)

NEW

栄養支援プリン とうもろこし

エネルギー 84kcal

たんぱく質 5.6g

カルシウム 133mg

マグネシウム 59mg

鉄 1.5mg

亜鉛 1.8mg

栄養支援デザート ⇒ 栄養支援プリン
(名称変更・パッケージ変更・栄養成分変更)

あすき・ほうれんそう・かぼちゃの3種がリニューアル

ホリカフーズ

NEW

★お茶やジュース、お味噌汁など混ぜてご使用いただけます。
★色・味・においをほとんど変えません。

食物せんい 500g・6g×30

※大きじ一杯(5g)で食物繊維が約4g摂取できます！

本品 10g 中に食物繊維(難消化性デキストリン)が8.2g 含まれます。

より溶けやすく透明感も向上し、
使用しやすくなりました！

(パッケージ変更) 500g 6g 分包

ニュートリー

お豆腐のようにやわらかい
甘くない栄養満点◎ゼリー

必要なカロリーに応じて
選べる3タイプ

アイオールソフト

120kcal 200kcal 300kcal

こんなときに

- 少しの量しか食べられない…
- 甘い栄養補助食品ばかりで飽きてしまった…
- 好みの味しか食べてくれない…

温めても、冷やしても
おいしくお召し上がりいただけます。
豆乳ベースのプレーンな味だから、
ソース次第でアレンジ自在。
ご利用者様のお好みの味付けで、
しっかり栄養もとれるおかずにご活用ください！

わさび醤油ソース デミグラスソース

ニュートリー

加熱不要！ミキサーで混ぜるだけで、
えん下食が手軽に作れます！

カタメリン 固形化補助食品

作り方

- 1 食材とだし汁をミキサーに入れ、なめらかになるまで攪拌します。
- 2 カタメリンを加え、1分程度攪拌します。
- 3 ラップや型を使って成形します。30分程度おいて、かたさが安定したら完成です。冷やすとよりしっかり固まります。※50℃程度で溶けたい形が崩れてしまうため出来あがり後の道めはお控えください。

ミキサーで
なめらかな
えん下食！

フードプロセッサー
を利用すると…
食感を残した
えん下食に！

マルハチ村松

Handy ハンディブロス

かつお・あわせ 各 1000ml

食塩不使用

●お湯または水で薄めるだけ！
本来の味・うま味がふれな
だしの出来上がり。
●だしをとる手間がかからず、
人手不足にも対応できる

時短調理が可能！

茶碗蒸し (1人分)
卵…40g 鶏肉…10g
かまぼこ・むきえび…各 5g
生しいたけ…50g 三つ葉…3g
ハンディブロス (かつお or あわせ) 8g
塩…少々 水…110g

小松菜と油揚げの
煮びたし (1人分)
小松菜…50g 油揚げ…7.5g
サラダ油…1.5g 水…47g
ルディイロ (かつお or あわせ) 3.5g
濃口醤油…4.5g
みりん…3g 塩…0.5g

＜作り方＞
①卵を割りほぐし、ハンディブロス (かつお or あわせ)、塩、水を加えて混ぜ合わせる。
②器に鶏肉、かまぼこ、むきえび、生しいたけを入れる。
③濾しながら、①の卵液を注ぎ、三つ葉を飾り、蓋をする。
④スチコンでスチームモード：85℃：蒸気量 100%：15 分加熱
【POINT】
だしを冷ます手間が省けるため、時間短縮につながります。

＜作り方＞
①鍋にサラダ油を熱し、小松菜の茎の部分の部分を炒め、次に葉の部分の部分を炒める。
②油揚げを加え、水、ハンディブロス (かつお or あわせ)、濃口醤油、みりん、塩を加える。

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＞

現在約 85 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。

(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)

【冷凍】 規格 1kg 袋

高野豆腐のみぞれあんかけ
「消化の良い副菜の
バリエーションが欲しい！」
一口大の高野豆腐をメインに
シンプルなメニューに仕上げました。

豚肉と厚揚げのみそ炒め
「主菜、中鉢の両方で
使えるメニューが欲しい！」
味噌ベースの主菜・副菜どちらでも
使えるメニューに仕上げました。

ハムマリネ
「彩りの良い副菜が欲しい！」
小さめにカットしたハムを贅沢に
使用してマリネに仕上げました。

筍の土佐煮
「シンプルな煮物の
バリエーションが欲しい！」
筍の穂先のやわらかい部位を中心に
使用した土佐煮に仕上げました。

体に安心 キッセイ薬品工業

たんぱく UP ヘルパー 400g

★重量の目安
大きじ1 (15cc) = 約 5g
*すりきり1杯
たんぱく質=約 4.7g

★特徴

- ①高濃度のたんぱく含有
本品 100g 当たりのたんぱく質は 93.6g、アミノ酸スコア 100
→消化吸収に優れ、栄養価の高いホエイ (乳清) たんぱく質を使用。
- ②溶かしやすい粉末タイプ (水溶性)
- ③「味を変えず、食事の量を増やさずに」たんぱくアップ

★使用方法
お粥や汁物、飲み物、ミキサー食、濃厚流動食などにたんぱく UP ヘルパーを加え、よくかき混ぜて召し上がってください。

終売品のお知らせ

グリア
サボ食のり佃煮 10g×30 在庫無くなり次第終了

＜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: _____

日本人の食事摂取基準(2020年版)主な改訂によるご案内

改訂の主なポイント

- ①食塩相当量の目標量の引き下げ
- ②ビタミンDの目安量の引き上げ
- ③高齢者の年齢区分の変更
- ④策定目的に「高齢者の低栄養・フレイル予防」が追加
→たんぱく質：50歳以上の目標値の下限値の引き上げ 他

今月は「①食塩相当量の目標量の引き下げ」について

食塩相当量の目標量が **0.5g** 引き下げられました。

■男性 8.0g → **7.5g**
■女性 7.0g → **6.5g**

※高血圧・C K D重症化予防のための量が追加
→食塩相当量は男女ともに **6.0g** 未満とした。
※高齢者の極端なナトリウム制限(減塩)は注意が必要
高齢者では食欲低下があり、極端な減塩は摂取量の低下を招きフレイルにつながることも考えられる。よって高齢者における減塩は健康状態、病態及び摂取量全体を見て弾力的に運用すべきである。

おいしく減塩! 特集

おもて面の「ハンディプロス」もおすすめ!
食塩不使用のだしです!

マルハチ村松
減塩だしの素 500g
美味しい減塩食が作れるだしの素

【使用量目安】1人前：約0.8g~1g
【賞味】製造日より18ヶ月(開封前)

栄養成分表示 (100gあたり)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
減塩だしの素	369kcal	22.1g	1.4g	66.9g	7.6g

マルハチ村松
野菜だし 300g
国産野菜をバランスよく組み合わせた風味豊かな粉末タイプの野菜だしの素

【使用量目安】1人前：約1g~3g
【賞味】製造日より12ヶ月(開封前)

栄養成分表示 (100gあたり)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
野菜だし(粉末)	378kcal	7.0g	0.1g	87.2g	2.3g

キュウピー
ノンオイル 減塩ドレッシング

全5種類 ・減塩ごま ・減塩フレンチ ・減塩サウザン ・減塩和風 ・減塩青じそ

塩分 **50%カット**

食品成分表 2015 「和風ドレッシングタイプ調味料」対比

低カロリー

1食 10ml 当たり エネルギー4kcal 以下 食塩相当量 0.3g 以下

★醸造酢やだし、果汁を見直して酸味を抑え、糖質や塩分もさらに少なくなりました。

日清オイログループ
からだ想い「だしわり」シリーズ 低塩・低リン・低カリウム

1滴単位で調整できる スイス式ボトル

おいしく低塩でき、さらにメニューがひろがります。だしわりシリーズは、仕上がりのおいしさや色合いが違います。



- 規格 ---
- ・だしわり旨みしょうゆ 200ml (スイス式ボトル)
 - ・だしわりしょうゆ 500ml・3ml×30
 - ・特製だしわりしょうゆ 3ml×30
 - ・だしわりつゆの素 500ml
 - ・だしわりぼんず 250ml・5ml×30

キッセイ薬品工業
「げんた」シリーズ 体に安心

■減塩げんたしょうゆ 500ml/ボトル
たんぱく調整減塩しょうゆ
だしで煮ることなく、しょうゆ本来の風味を生かした本醸造しょうゆです。

塩分	たんぱく質	カリウム	リン
48% 減 ^{※1}	55% 減 ^{※1}	92% 減 ^{※1}	75% 減 ^{※1}

■減塩げんたぼんず 360ml/瓶
つける・かける・和えるなど色々なお料理に使える美味しい減塩ぼんずです。

塩分	たんぱく質	カリウム	リン
43% 減 ^{※2}	51% 減 ^{※2}	85% 減 ^{※2}	57% 減 ^{※2}

■げんたたんつゆ 500ml/瓶
めんつゆ、かけつゆ、煮物などにマルコメ(株)と共同開発
使える6倍濃縮のつゆの素。

塩分	たんぱく質	カリウム	リン
48% 減 ^{※3}	57% 減 ^{※3}	67% 減 ^{※3}	67% 減 ^{※3}

■げんた万能うまみそ 100g/パック
炒め物・煮物・焼き物の薬味や、つけ・かけだれとして使いやすい、ペーストタイプ。

塩分	たんぱく質	カリウム	リン
45% 減 ^{※4}	64% 減 ^{※4}	52% 減 ^{※4}	47% 減 ^{※4}

キュウピー
ジャンネフの減塩シリーズ 大袋各種 500g (ねり梅・のり佃煮) 5g×40 (みそ類) 7g×40

塩分をおさえごはん(お粥)のおともで、しっかり食べるお手伝い。

ねりうめ 塩分 0.4g 小袋 1袋当たり
減塩のり佃煮 塩分 0.1g 小袋 1袋当たり
みそ 塩分 0.2g 小袋 1袋当たり

梅干しを85%配合した、梅にこだわったねりうめです。
ナトリウム、リン、カリウムを50%カット、食物繊維を2倍にしたのり佃煮です。
おいしさにこだわりのりながら、塩分に配慮しました。

ホリカフーズ
FORICA減塩シリーズ

1パック当たり塩分 **0.3g**
★塩分、リン、カリウムカット
★ごはんのお供に!

マルサンアイ
減塩みそ 750g

独自の技術で食塩量約50%カット!
みそ汁 1杯あたり(お湯 160ml+みそ 16g)
食塩 **0.9g**

おすすめのジャピタルフーズ!



※ジャピタルフーズとは?
全国病院用食材卸売業協同組合のオリジナル商品です!

ジャピタルフーズでもおいしく減塩 特集

マルハチ村松
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。

- にしん煮炊き 250g (10切) ×2 連
- さんま煮炊き かつお味 250g (10切) ×2 連
- さんま煮炊き 生姜味 250g (10切) ×2 連
- いわし煮炊き かつお味 200g (20尾) ×2 連
- いわし煮炊き うめ味 200g (20尾) ×2 連



・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

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**

カネテツデリカフーズ
やわらかさつまあげ 15枚(1枚約30g) 【冷凍】



・1枚あたり塩分 **0.3g**
・弱い力でも皮まで噛みやすいやわらか食感!
・昆布だしを使用し、減塩でも満足感のある味わい
・自然解凍でOK

(調理例) 揚げ物、煮物、炒め物、お弁当、おつまみ、お粥、お粥、お粥

■材料(2人分)
やわらかさつま揚げ...2枚 小松菜...小1束 だし...適量

■作り方
(1) さつま揚げは半分に切る。小松菜はざく切りにする。
(2) 準備した出しに、さつま揚げと小松菜をさっと煮る。

トハタ
種抜きかつお梅干し 500g
種抜きこんぶ梅干し 500g

梅干の種とへたを一粒一粒丁寧に取り除いた梅干し。
かつお梅干し...塩分 8%
こんぶ梅干し...塩分 5%



梅屋
紀州産梅びしお 300g

完全熟した紀州南高梅を100%使用し、赤しその色と香りを添えた、調味梅肉です。おかゆ、ごはんのおとも、和え物などに。



梅屋
塩分約10%梅干し(M) 240g

塩分を約10%に抑え、原料の品質・サイズを統一した商品です。
1粒(4g)あたり食塩相当量 **0.4g**



カセイ食品
Feのり佃煮 8g×40 250g(瓶)

ごはんに! おかゆに! 手軽に鉄分補給!
吸収性に優れたヘム鉄を使用し、1包8gに **Fe2.4mg** 配合。
減塩タイプののり佃煮です。1包(8g)あたり食塩 **0.3g**



三島食品
1食用ペースト詰合せ 3種×10

- 鉄強化 減塩のり佃煮
- 食物繊維強化 減塩昆布佃煮
- 食物繊維強化 うめびしお の3種入り。
ごはんやおかゆにどうぞ。



三島食品
1食用調味みそ詰合せ 3種×10

- カルシウム強化 えびみそ
- 鉄強化 減塩いりこみそ
- たいみそ の3種入り。
ごはんやおかゆにどうぞ。



マコハ食品
国産なめ茸 500g
国産刻みなめ茸 500g

長野県産の「えのき茸」を時間をかけ、塩味控えめに炊きあげました。
100gあたり: 食塩相当量 2.4~2.5g
袋入りなので、瓶の廃棄ができません。



刻みは約5mmに細かくカット済!

マルサンアイ
即席みそ汁 12.7g×12

- 小町麩
- 長ねぎ
- 豆腐 各4食入り
- 1食あたり食塩相当量 **0.9g**



フードケア
低塩中濃ソース 5g×50・550g

素材にこだわった本格派。
塩分を60%カットし、リン・カリウムにも配慮。
食塩相当量 (5gあたり) **0.1g**



フジッコ
ソフトデリ漬物各種 各500g 食塩相当量 (100gあたり) 2.0g 2.7g 2.5g

- ・つぼ漬け ・さら大根漬け
 - ・しば漬け ・きゅうり漬け
 - ・ソフト昆布佃煮※佃煮のみ300g
- 高齢者や噛む力が弱くなった方にも食べやすいやわらかい漬物です。



盛田
盛田 漬物各種 500g

- 常食向け
- ・ふくじん漬け ・きゅうり風味
- ・薄切りたくあん ・しば漬 ・らっきょう



合成着色料、保存料不使用。
低塩タイプの漬物です。
きざみタイプ・ペーストタイプもあります!

食塩相当量 (100gあたり) 2.4~4.6g