

【重要】新型コロナウイルスの対策・対応について

4月7日に福岡県を含む7都府県を対象に緊急事態宣言が発出され、弊社担当営業は当面の間営業活動を原則自粛しております。その間、業務体制の見直しをはかり、緊急時においても商品の安定供給を継続するため、「商品供給」を最優先とさせていただきます。
※ご注文方法についてお願い※
 業務体制見直しにより受注対応人員を最小限におさえています。そのため、業務効率化を図るにあたりご注文の方法につきましては、**お電話でのご注文を極力控え頂き、FAX発注のご協力を何卒宜しくお願い申し上げます。**
 また、商品の問い合わせ等については、各担当営業までお電話にお問い合わせ下さい。

ユースのInstagram始めました！

新型コロナウイルスに関する緊急連絡はこちらで確認できます！
 新製品の情報、おすすめ商品、季節・行事食の案内など旬な情報をいち早くお届けしています！
 ぜひぜひ皆様のフォローをお願いします！（＾＾）



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

キューピー やさしい献立シリーズ新商品

細かな具材を舌でつぶせるくらいにやわらかく調理し、とろみをつけて食べやすく仕上げています。

やわらかおかず 各 80g
 ・たらの彩りあんかけ
 ・海老グラタン

やわらかおじゃ (カップ容器入り) 各 120g
 そのまま電子レンジで温められるカップ容器入り (鶏釜めし・チャーハン・オムライス風・カレーライス)

キューピー おすすめ少量高カロリー商品

ハイカロ160ドリンク 各 125 ml×18

プチゼリー 80 各種 35g×20 個

フルーツのおいしさを凝縮した少量高カロリーゼリー。(果汁入り)
 1個 (35g) 当たり 80kcal

すっきりした甘さのエネルギー補給用飲料。
 1本 125ml で 160kcal
 食物繊維 5g カルシウム 60mg
 ゆっくり吸収される糖質「パラチノース」配合。

お粥のベタつきや離水でお困りの方へ

酵素入りゲル化剤 ソフトピアU を使えば

softia U
 あっという間に、
 3g×30包/袋 500g

全粥も、ミキサーにかけたお粥も簡単にゼリーになります！

体に安心 キッセイ薬品工業 おかゆ調整食品

食べやすく おかゆでケアする

おかゆケアスルー 1kg/袋

● 唾液による影響を抑え、離水に配慮したおかゆに調整できます。
 ● おかゆのべたつきやかたさを調整できます。
 ● 温かいおかゆや冷たいおかゆも、温度を気にせず調整できます。
 ※こちらの商品はゼリー状には固まりません。

全粥) 添加の目安量
 おかゆ重量 1~1.5%

ニュートリー ソフトピアG

さまざまな食品を飲み込みやすいゼリー状に加工でき、温め時のゼリーの安定性に優れています。

使い方
 液体食品またはミキサー食にソフトピアGを加え、85℃以上に加熱し、しっかり溶かしてください。その後、40℃以下に冷ましてゼリー化します。

お茶ゼリーを作るにもおすすめ

1.5g×50包/袋 500g

フードケア スベラカーゼミート 15g×30包/1kg

かたくて食べられなかった悩みを解決できます。スベラカーゼミートを水に溶かし、漬け込み液をつくり、肉や魚介類、野菜を漬け込むだけでやわらかくなります。

どんな原理？
 酵素の作用で食材の繊維が短くなり、その間にスベラカーゼミートの成分が染み込み、肉の繊維を広げたまま保ちます。

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90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。

キャベツソテー
 「付け合わせ用のシンプルなソテーが欲しい！」
 国産原料のキャベツと人参を使い、塩こしょうで仕上げました。

高野豆腐と鶏肉の旨煮
 「主菜、副菜のどちらでも使えるメニューが欲しい！」
 主原料を全て一口サイズに切り揃えた旨煮に仕上げました。

切干大根とひじきの甘酢和え
 「酢の物系の新しいメニューが欲しい！」
 菊花を使った彩りのよいやや甘めの酢の物に仕上げました。

ごぼうとツナのごま風味サラダ
 「ごぼうを使ったサラダが欲しい！」
 コクのある味付けのごぼうサラダに仕上げました。

(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。

【冷凍】 規格 1kg 袋

こんな時だから...おすすめ商品を PICK UP

惣菜・レトルト素材シリーズ

惣菜・レトルト素材の3つのメリット

- ① 空けたらすぐ使える！
- ② 常温保存できる！
- ③ 備蓄食品としても便利！

⇒ **人手不足・保管スペース・緊急時を解消！！**

ローリングストック最適

鰹でんぶ 500g
 かつおかれぶし削り節を甘口に煮付けたまろやかな口あたりのかつおでんぶ

・開封し、そのままお使いください。
 ・ご飯やおかゆのトッピングに最適。
 ・製造日より6ヵ月 (開封前)

五目ちらし 1kg

具材たっぷりの五目ちらし寿司の季節の具材と組み合わせせて！

・炊きたてのご飯 5kg に対し、本品 1袋を入れてよく混ぜ合わせ、器に盛り付けてください。(約 20 人前)
 ・製造日より 12ヵ月 (開封前)

まぐろ浅炊き 500g
 まぐろをうす味であっさり仕上げた浅炊きです

・製造日より 24ヵ月 (開封前)

噛まずにそのまま食べられます。調理不要、長期保存が可能なので、非常食・保存食にも！

おいしいミキサー加工食品

ニュートリー **ブレンター食**

1袋約 200kcal 手軽に使えるペースト食

こんな時だから、ペースト食を手軽にランニングストックをオススメ！

1袋 80g のミニサイズ バリエーション豊かなペースト食

肉と豆腐のあんかけ 186g	かぼちゃと白身魚の惣菜 176g	鶏肉のロールキャベツ 228g	ピーフシチュー	大根のそぼろ煮	すき焼き	里芋とイカの煮物	カボチャの詰め煮
牛肉と野菜の合せ煮 212g	鶏肉のけんちん風あんかけ 205g	白身魚と里芋のそぼろ煮 180g	野菜のクリーム煮	鶏肉煮	肉じゃが	鶏の生煮煮	かきのクリーム煮

おいしいお召し上がり方

1. 袋のまま熱湯に入れ約 5 分間沸とうさせてください。
2. 袋を開け、中身を食器に移してお召し上がりください。

● 本品はレトルト食品です。 ● 温めずお召し上がりいただくこともできます。

softmeat ソフミート牛

春季おすすめ料理 **ローストビーフ**

ソフミート牛 学会分類コード: 4
 ソフミートソフト牛 学会分類コード: 3

規格 1P 500g

作り方

- ① 解凍したソフミートをクッキングシートを敷いた型に入れ、山形になるように整えて蒸す。
- ② ①の表面をガスバーナー、またはオープンで軽く焼く。
- ③ ②を冷ました後、薄切り分け、ソースをかける。

要冷凍 スチームモード 95℃100% 25分間目安
 蒸し器 中火 25分間目安

林兼産業株式会社

只今営業活動を自粛しております

〈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

2020年 4月30日現在

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

「②ビタミンD」について

ビタミンD 目安量が引き上げられました。

【18歳以上】
5.5µg/日 → 8.5µg/日

※日照により皮膚でビタミンDが生産されることを踏まえ、適度な日照を心がけ
ビタミンD摂取においては、日照時間を考慮に入れることが重要である。

フードケア
サルコファイバー りんご風味/マスカット風味 100g×36

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おすすめです。

BCAA 3,000mg
(ロシジン 1,500mg)
グアーガム分解物 (PHGG) 1.5g
ビタミンD 25µg



1個あたり
ビタミンD 2.5µg

キッセイ薬品工業
キッセイのフルーツゼリーもも味 65g×15

カルシウム・マグネシウム、ビタミンDが摂取できる、やわらかなごしのゼリーです。

学会分類 2013(食事)のコード0j (嚥下訓練食品0j)に相当
参考:「嚥下調整食 学会分類 2013に基づく市販食品 300 2018年データ更新版」(医歯薬出版(株))



ハウス食品
ふるっつゼリーカルシウムピーチ/りんご 各60g

果汁入りのフルーティーな味わい。さらにカルシウムが80mg摂取できるゼリーです。



1個あたり
ビタミンD 3µg

学会分類 2013(食事)のコード1j (嚥下調整食0j)に相当

林兼産業
カフィーニ 125ml×18

鉄を豊富に含む、食物繊維・カルシウム・亜鉛・ビタミンD入りの飲料です。おいしいカフェラテ味。牛乳の代わりに◎

1個あたりビタミンD2.3µg



ニュートリー
乳カル酵素シリーズ 各1kg

- 乳カル酵素+Zn (ビタミンB1、B2強化)
- 乳カル酵素+Zn (鉄、ビタミンB1、B2強化)
- 乳カル酵素ファイバー

お米に入れて
炊くだけで

美味しく、無理なく、低コストで
カルシウム・亜鉛・食物繊維を補えます。

特長

- 溶解性、吸収性に優れたL型発酵乳酸カルシウムを配合!
- 不足しがちな栄養素に配慮!カルシウム、亜鉛、鉄の他、ビタミンA、Dを強化しています。
- 酵素配合でふっくらおいしいごはん炊き上がります!

1人1gの使用で
ビタミンD 5µg
(各種同じ)



フードケア
スベラカーゼプラス 1kg

毎日の食事に、カルシウムを簡単にプラスできます。スベラカーゼとの相性抜群!ミキサー粥、ごはんの炊飯時、お味噌汁などに

1日の目安量 (3gあたり)
カルシウム 210mg 鉄 3.0mg
ビタミンA 180µg 亜鉛 3.0mg
ビタミンD₃ 45µg 葉酸 450µg



「③高齢者の年齢区分変更」について

前期高齢者と後期高齢者に区分されました。

50~69歳 → 50~64歳 (前期高齢者)
65~74歳 (後期高齢者)
70歳以上 → 75歳以上 (後期高齢者)

「④高齢者の低栄養・フレイル予防」について

フレイルを考慮し、65~69歳の目標とするBMI範囲の下限値の引き上げ

たんぱく質：50歳以上の目標値の下限値の引き上げ

(目標とするBMI)

50~69歳 20.0~24.9kg/m²

70歳以上 21.5~24.9kg/m²

50~64歳

20.0~24.9kg/m²

65~74歳

21.5~24.9kg/m²

75歳以上

21.5~24.9kg/m²

目標量 (中央値)

18歳以上
13~20(16.5)
%エネルギー

18~49歳

13~20%エネルギー

50~64歳

14~20%エネルギー

65歳以上

15~20%エネルギー

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。



たんぱくと一緒にエネルギーも一緒に摂りたいときは...こちら! (粉末・液体)

キュービー

ワンステップミール
栄養パウダー

料理に混ぜる
栄養パウダー



大さじ1杯(15cc)あたり
エネルギー50kcalたんぱく5.5g
※たんぱく質はホエイ由来です
料理の風味をそこない
たんぱくはすべてペプチド
※飲み物の少ないタイプで水分を
調整しても飲めないものに
混ぜるものの温度帯に影響されません

フードケア

ワンステップたんぱく質を強化する
PFCパウダー



PFCパウダーが
お手伝いします
お粥や汁物等に混ぜてご使用ください。
●1食あたりの目安量は、5.5g~11g(大きじ1~2杯)です。

普段のお食事に混ぜるだけ! おかゆ・お味噌汁などに...
食事の量を増やさずに、栄養強化!

名糖産業
おいしくたんぱくUP飲料 各425g

カフェオレ
ココア
ミルクティ

お湯に溶かしてつくる、栄養補給飲料です。
たんぱく質、鉄、亜鉛などおいしく手軽に補給できます。

— 1杯 (17g) あたり —

- ・エネルギー80kcal
- ・たんぱく質3.0g
- ・カルシウム100mg
- ・鉄2.0mg
- ・亜鉛1.5mg



バランス
パワミナ200Jelly 各味 120g×24



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。

フードケア
エブリッチゼリー 各220g

常温保存可
1本~注文できます。

このような方におすすめ

- 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)

甘くないタイプ

とうふ風味 207g

- ・エネルギー240kcal
- ・たんぱく質13.9g
- ・BCAA2400mg
- ・MCTオイル配合

360kcal たんぱく質 12.1g BCAA 2250mg MCTオイル配合

フードケア
SL7プロテインパウダー+Zn 3.6g×50・480g

★特徴

- ①大豆たんぱくと乳たんぱくをバランスよく配合
たんぱく質含有量85%、アミノ酸スコア100
- ②溶解性、分解性がさらにアップ
- ③お料理の風味を変えません!

★使用方法

いろいろな食品に混ぜてお召し上がりいただけます。
大きじ1杯(3.6g)あたりたんぱく質3.0g、亜鉛1.5mg



「食べられない...」に
ニュートリー
飲む500kcal

1本500kcal(200mL)の
少量×高栄養

ビタミン・ミネラルもしっかり補給
そのまま飲むのはもちろん
飲み物やお食事に混ぜてもOK



さまざまな
「食べられない」に、
飲む500kcal

そのまま飲んでも、料理に混ぜても摂りかたいろいろ。
これ以上食べられないという時に、料理や飲み物に加えるだけ!
ボリュームはそのまま。栄養価だけをグンとアップします。

アイドゥ
パーフェクトイン 80K 23g×15

備蓄食としても

賞味期限
製造後3年

1袋を130~150ccのお湯に溶かしてお召し上がりください。
・エネルギー80kcal・たんぱく質5g・カルシウム100mg・マグネシウム50mg
・亜鉛2mg・鉄2mg、その他微量ミネラルやビタミン類が摂取できます。

こんな方に

- 甘い栄養強化食品を受け付けられない方
- 経口流動食を受け付けられない方
- 食事量の少ない方
- ビタミン・ミネラル・たんぱく質などが不足の方
- 栄養強化食品のバリエーションを増やしたい方



カゴメ
大豆スープ 鶏だし風味/味噌風味 各100ml×36

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。

甘くないスープタイプの流動食!



キッセイ薬品工業
えねぱくゼリー 各味84g

NEW

エネルギー&たんぱく質

えねぱくゼリー

エネルギー
125kcal

たんぱく質
5g

内容量
84g

ほどよいまとまり
離水が少ない

1個から~
ご注文可



果汁を使い*、フルーツの香りでさっぱり!
※1個当たり2.4~3.0%の果汁を使用しています。