

おせち・年末年始特集



年末商材くご発注に関するお願い

年末商材は注文が集中し、品薄になる可能性があるため、早めのご注文【2021年11月30日迄】をお願い致します。また、増刊号に掲載の商品をご注文の際は、同封の「専用発注書」(2枚)をご利用ください。

お正月のお食事に

締め切りを過ぎてのご注文の場合、品切れ・納期遅延となる場合があります。予めご了承ください。

蒲鉾 ふくなお やわらかかまぼこ(絵柄:寿または梅)【冷凍】160g かまぼこの常識を超えたやわらかさ!今までにないやわらかさとノド越しです。冷凍のままカットしてご使用ください。	蒲鉾 ヤマサちくわ ふわとろ蒲鉾【冷凍】各100g かまぼこの常識を超えた“やわらかさ”と“のど越し”。紅・白の2種類でおせちを華やかに彩ります。
昆布 フジッコ やわらか一口昆布巻き 300g おせちにおススメ やわらか食感の昆布巻商品 北海道産の早採れの若い昆布を使用。うす味で食べやすく、飽きのこない味わいに仕上げました。	昆布 ふくなお やわらか昆布巻【冷凍】95g×2 甘く煮た昆布と鮭をペーストにし、巻き上げました。おせち料理に…通常献立の小鉢の1品としておススメです。
まめ カセイ つぶし煮豆(金時豆・黒豆・うぐいす豆)300g 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。	まめ フジッコ ソフトデリ 各500g (やさしい豆・きんとき豆・うぐいす豆・白いんげん豆) 見た目はそのまま!歯ぐきでつぶせるやわらかさです。おせちや祝い膳の空間に…
玉子 ふくなお ふわふわたまご巻【冷凍】140g きめの細かいふわふわ食感のたまご巻。甘さ控えめでやわらかな食感に仕上げました。冷蔵解凍可能となり、より風味豊かに、さらにやわらかくなりました。	玉子 旭松食品 やわらか玉子焼き 1/20カット【冷凍】500g ふくらやわらか仕上げた玉子焼き 20切りにカット済みなので、ラクらく盛り付け!カルシウムを強化しています。(1切当約150mg)
海老 ふくおな えびの艶煮ちゃん【冷凍】15個 有頭えびの艶煮の形をリアルに再現。お正月やおもてなし料理を豪華に彩る一品です。	海老 すぐる食品 玉子とうふ・茶椀蒸しの素【冷凍】500g だし汁の入った濃縮タイプの卵液です。水を加えて蒸し調理をするだけの簡単調理!希釈する水の量を変えて「玉子とうふ」「茶椀蒸し」が作れます!
きんとん ホリカフーズ おいしくミキサー 芋きんとん 50g 手間のかかるミキサー食を食材の風味を大切にしたいレトルト。さつまいもの甘さを存分に引き出した一品です。※かまなくてよい	きんとん キューピー やさしい献立さつま芋と豆のきんとん 80g なめらかなさつま芋と豆のきんとんです。練りごまの風味をきかせ、甘めに仕上げました。※舌でつぶせる
もう1品 旭松食品 いこみこや【冷凍】各1kg(6個入り)(玉子・海老・鶏・野菜) こ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や。解凍後、お好みのサイズにカットして盛り付けて下さい。	もう1品 ふくなお 信田巻【冷蔵】30g×20 ごぼう・しいたけ・にんじん等をベースの身に混ぜ込み油揚げで巻きました。
お餅風 キッセイ薬品工業 やわらか福もち 125g×8本 紅白やわらか福もち 125g×各4本 かみ切りやすく食べやすいおもちです。デザートやお吸い物の具など様々なお料理に。	お餅風 フジッコ やわらかきんぴらごぼう 400g 容易に噛める柔らかさのお惣菜商品。常温保存可能で解凍の手間なく、すぐに盛り付け出来ます。食塩相当量は1%以下です。
お餅風 キッセイ薬品工業 やわらか福もち 125g×8本 紅白やわらか福もち 125g×各4本 調理例(紅白やわらか福もちの雑煮風) お好みのサイズにカットしてご使用ください。	お餅風 ヤヨイフーズ SFお餅風ムース【冷凍】30g お餅の風味を再現した加熱調理対応のムースです。お雑煮やお汁粉などの温かいメニューにご利用いただけます。
お餅風 キッセイ薬品工業 やわらか福もち 125g×8本 紅白やわらか福もち 125g×各4本 調理例(紅白やわらか福もちの雑煮風) お好みのサイズにカットしてご使用ください。	お餅風 ふくなお さつくりお餅【冷凍】20個 国産のもち粉を使用。ふくなお独自の技術で風味はしっかり残しつつ、歯切れの良い食感にこだわりました。

キッセイ薬品工業 やわらか短めん そばS 500g

短く・やわらかく・噛む力に応じ料理できます。食べやすい長さにあらかじめカットしためんです。ゆでおきしても団子状になりにくく、ほぐれやすいです。

調理例

椀だね・練り物

カネテツデリカ やわらか海老つみれ 学会分類 2013 4 500g (1粒約8g) 海老をすり潰し、【冷凍】海老本来の味を楽しめます。	カネテツデリカ 白子入りかにつみれ 学会分類 2013 3 500g (1粒約8g) かにを使用した【冷凍】ふんわりつみれ。舌でつぶせる食感。
--	---

2種類のつみれをあわせると 紅白になります!!

すけそうらのすり身に豆腐を配合し、高温の水蒸気で焼きあげた、なめらかな食感のヘルシーな一品です。油抜きが必要なく、様々な料理にご利用いただけます。

年越しそばのトッピングにいかがですか

林兼産業株式会社 ニューソーセージ 各200g (サーモン・白身魚・チキン・ポーク)
 歯ぐきでつぶせるやわらか食感。カルシウムが豊富なソーセージ。焼き、蒸し、揚げ、そのままでも様々な料理の素材としてご使用できます。

型抜きをしています

お正月におすすめの食材 ~魚・肉~

キッセイ薬品工業 やわらかあいディッシュ

肉2種 ぶたにく・とりにく
 魚介7種 さけ・たら・あかうお・あじ・ほたて・かれい・さば

●お手軽! 温めるだけ 煮汁やたれをかけて

ミキサー食・キザミ食の代わりに… やわらかなめらかで飲み込みやすい介護食。素材そのものの風味を活かし、色や形、香り、栄養成分にも配慮。

やわらかあいディッシュでお正月調理例:「さけとほたての幽庵焼き風」

さけ 42g×5P
 ほたて 18g×2×5P
 見た目は切り身そのもの!

林兼産業株式会社 簡単・本物らしい見た目のソフト食

お正月こそ! ソフトミート

全7種 お肉:とり・ぶた・牛 お魚:白身魚・さけ さんま・さば <各500g> 冷凍品

歯ぐきで噛める柔らかさで、形もメニューもアレンジ多彩!

炒り鶏 スチコンで95℃ 25分間を目安

材料/10人分	油	適量
ソフトミート 1袋(500g)	だし汁	450g
里芋 310g	(A) 薄口しょうゆ	90g
たけのこ(穂先) 250g	砂糖	60g
にんじん 250g	みりん	30g
ごぼう 130g	酒	30g

①凍ったままのソフトミートを蒸し、角切りにする。(目安:1個8g×60個)
 ②里芋とたけのこは薄切り、にんじんは短冊切り、ごぼうは斜めに薄切りにする。ごぼうは圧力鍋で煮て柔らかくする。
 ③油を熱し、②を炒めてだし汁を加え、やわらかくなるまで煮る。
 ④③に煮汁(A)と①を加え、落とし蓋をして煮汁が少し残るくらいまで煮る。

林兼産業株式会社 四季の和菓子 冬

各標準約30g×10個

新年のおやつに、和菓子はいかがですか 冷凍品

※こちらの商品は受注生産商品になります。注文締め切り日にご注意ください。

紅福寿	水仙	雪花うさぎ
白餡を鮮やかな練切で包み 黄色の餡と羊羹の花を飾りました。	くると巻いた黄色の練切に 餡で水仙の花を描きました。	梅形の羊羹を飾り、雪の中をびよん びよんはねるうさぎに見立てた こし餡の上用饅頭です。

■材料(1人分) 調理時間:約30分
 卵 25g
 だし汁(かつおだし) 75g
 塩 0.4g
 薄口しょうゆ 1g
 やわらかカップ かに風味 40g(1/2個)
 こねぎ 0.3g

■作り方
 ①卵を溶きほぐす。
 ②だし汁、塩、薄口しょうゆを混ぜ合わせ、①と合わせてこす。
 ③器に半分切ったやわらかカップ かに風味を入れ、静かに②を流し、小口切にしたこねぎを散らす。
 ④③に蓋をし、蒸気の上で蒸し器に入れて強火で2分蒸し、その後弱火で13分ほど蒸す。

カセイ食品 やわらか団子 各30g×10 (黒ごま・さくら・よもぎ 全3種) 冷凍品

舌でつぶせる

もち特有の粘り気を低減させたやわらかいお団子です。

紅白まんじゅう 白と紅を組み合わせると 紅白まんじゅう又は紅白大福にできます!

■ヤヨイフーズ しっとりやわらかまんじゅう(白/紅)各30g×10 冷凍品
 しっとりやわらかな食感が特徴のこしあん饅頭。生地にはちみつと水あめを加えました。

■ヤヨイフーズ しっとりやわらか大福(白/紅)各40g×10 冷凍品
 なめらかなこしあんをお餅風の外皮で包んだ大福です。皮のべたつきが抑えられているため、しっとりと食べやすい食感です。 ※咀嚼・嚥下困難者用ではありません。

お正月におすすめの食材 ～野菜～

ふくなお 花形キャロリン【冷凍】 7g×30
ムース状にした人参をねじり梅型にしました。
80%人参を配合。煮物・汁物に添えるだけで華やかさアップ!



ふくなお やわらかこんにやく【冷蔵】 250g
こんにやくの味と形そのままに食べやすさを追求!
「やわらかい」けど調理もしやすい!
通常のこんにやく同様の調理可能でビックリ食感



ふくなお やわらかごぼうやん【冷凍】 25g×8
ごぼうをピュールー状にし、やわらかくごぼうの形に
スティックタイプなので好みの長さにカットして
ご使用いただけます。約 70%ごぼうを配合。

そのまま野菜シリーズ



まるで本物!野菜の形になったゼリータイプのやわらか食です。
必要な分だけ取り出し、煮る・蒸す・電子レンジ・自然解凍調理が可能!

ソフリそのままごぼう【冷凍】 10g×12

乱切りごぼうをイメージしたゼリー。
ゴボウを細かくすりつぶし、繊維感のある舌ざわりに仕上げています。



ソフリそのままかぼちゃ【冷凍】 10g×12

甘みのあるかぼちゃを使用。
かぼちゃの持つしっとりとした舌ざわりを再現しています。



ソフリそのままさといも【冷凍】 12g×12

独自の技術で里芋の粘りをおさえ、
なめらかに仕上げています。



ソフリそのままにんじん【冷凍】 10g×12

乱切り人参をイメージした形状です。
煮物のほか、サラダや付け合せ野菜にもお使いいただけます。



ソフリそのままじゃがいも【冷凍】 10g×12

乱切りジャガイモをイメージしたゼリーです。
カレー、肉じゃがなどの具材や、ほんのり下味をつけて
いますので、そのまま小分けにもお使いいただけます。



ソフリそのままだいこん【冷凍】 35g×6

面取りをした輪切りの大根をイメージしたゼリー。
薄く下味をつけていますので、様々なメニューに
幅広くお使いいただけます。



ソフリそのままブロッコリー【冷凍】 10g×12

ブロッコリーをかたどったゼリーです。
ブロッコリーを細かくすりつぶし、素材の舌ざわり風味を出しました。



ソフリそのままれんこん【冷凍】 20g×6

れんこんの穴まで再現し、見た目にごだわりました。
独自の製法で素材を細かくすりつぶしていますので
繊維を気にせずお召上がりいただけます。



ソフリそのままたけのこ【冷凍】 20g×6

本物そっくり!たけのこの穂先をイメージした
形状です。たけのこの風味、舌ざわりを残しつつ
えぐみを抑え食べやすくしています。



ソフリそのままキャベツ【冷凍】 40g×6

ほんのりとコンソメで下味をつけたキャベツのゼリーです。
カットの方法を変えることで、様々なメニューに活用
いただけます。



マルハニチロ「やさしい素材シリーズ」を使ったかんたんお正月メニュー

野菜の昆布巻



調理時間
約 10 分

【材料】(1 人分)
やさしい素材(とけないわかめ)…15g
やさしい素材(とけないにんじん)…10g
出汁(10g)、醤油(1g)、酒(2g)、とろみ剤(0.5g)

【作り方】

- ①やさしい素材とけないわかめ、にんじんは解凍状態で、長方形にスライスし交互に重ねる。
- ②鍋に出汁、醤油、酒を入れひと煮立ちさせ、とろみ剤でとろみをつける。
- ③器に①を盛り②をかけ、完成。

伊達巻風



調理時間
約 12 分

【材料】(1 人分)
やさしいおかず
彩りたまごムース…40g
だし汁…2g
はちみつ…3g
みりん…2g

- 作り方 彩りたまごムース
- ①彩りたまごムースをスチコンのスチームモード 100℃で約 9 分蒸す。
 - ②鍋に A を入れて、軽く温める。
 - ③①をお皿に盛り付け、②をかける。

ポークの柚子庵焼き



調理時間
約 10 分

【材料】(1 人分)
やさしい素材たんばく 21 ポーク(ブロック)…50g
やさしい素材(温野菜にんじん、いんげん)…各 20g
A:濃口しょうゆ(1g)、みりん(1g)、ゆず果汁(0.5g)

【作り方】

- ①たんばく 21 ポークは半解凍し、食べやすい大きさにカットする。温野菜にんじん、温野菜いんげんは半解凍し、細切りにする。
- ②A を混ぜ合わせ、たんばく 21 ポークの表面に塗り、焼く。
- ③器に①、②を盛り完成。

八幡巻



調理時間
約 15 分

【材料】(1 人分)
やさしい素材
たんばく 21 ビーフ(ブロック)…40g
温野菜にんじん…25g
温野菜ごぼう…25g
出汁(15g)、酒(2g)
みりん(2g)、醤油(2g)
砂糖(10g)
とろみ剤(1.5g)

- 作り方 温野菜にんじん、温野菜ごぼう
- ①たんばく 21 ビーフは半解凍状態で、大きな面で薄切りにする。
 - ②温野菜にんじん、ごぼうは半解凍状態で、拍子切りにする。
 - ③②を交互に 2 列に重ね①で巻く。
 - ④鍋に A を入れてひと煮立ちさせ、とろみ剤を加えとろみをつける。
 - ⑤器に③を盛り④をかけ、完成。

お煮しめ



調理時間
約 10 分

【使用食材】(1 人分)
やさしい素材
温野菜しいたけ…25g
温野菜ごぼう…12g
温野菜にんじん…12g
温野菜さといも…12g
温野菜こまつな…6g
だし汁…37.5g
みりん…1.5g
しょうゆ…1.3g
酒…1.3g
砂糖…0.8g

作り方

- ★残った端材は汁椀の具材に活用できます。
- ①温野菜しいたけ、ごぼう、にんじん、さといも、こまつなは型等を用いて食べやすい大きさにカットし、自然解凍する。
 - ②鍋に A を入れて温める。
 - ③①をお皿に盛り付け、②をかける。

年末年始の人手不足に

ご相談
ください

髯 マルハチ村松

お手軽惣菜シリーズ



完全調理品で、お忙しい時の一品に!
開封しそのままご使用いただけます。
骨を気にせずお召上がりいただけます。

さばの塩焼き
メルルーサの塩焼き
赤魚の煮付け
メルルーサの煮付け

骨なし切身(規格 60g)を使用
1パック 10 切入り



いっしょに、うれしい介護食

キューピー
やさしい献立



簡単アレンジも可能!
日々の献立にも

1. 食べやすさ

食材のもつおいしさをいかし
つつ、かむ力飲み込む力に
あう 4 段階の食べやすさ
をお届けします。

2. おいしさ

素材、調理への拘りが、やさ
しい塩加減ながら、しっかりと
した味、満足感のある味わい
を生みだしています。

3. 選びやすさ

全 47 種のラインアップで、
毎日の食事を選ぶ楽しみ、
食べる楽しみを広げます。

材料 (1 人分)
たまご豆腐 100g
キューピーやさしい献立
大根の鶏そぼろあん 1袋

作り方

耐熱容器にたまご豆腐と大根の鶏
そぼろあんをかけ、ラップをしてレン
ジ (500w) で約 1 分加熱する。

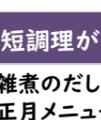
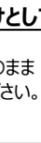
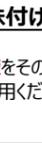
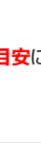
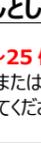
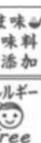
かむ力・飲み込む力に応じて選べる
全 47 種の豊富なラインアップ!



ハンディブロス かつお ハンディブロス あわせ

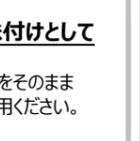
各 1,000ml

- ・お湯または水で薄めるだけで、だし本来の味・うま味を再現
- ・150ml だし汁食塩相当量は 0.06g! 減塩対策に最適
- ・だしをとる手間がかからず、人手不足にも対応
- ・強い風味のためクックチルの風味ロス対策に最適
- ・とろみだし、だしゼリーなど介護食にもおすすめ



時短調理が可能!

お雑煮のだしや
お正月メニューに



だしとして

15~25 倍を目安に
お湯または水で
薄めてください。

風味付けとして

原液をそのまま
ご使用ください。

具だくさん洋風たまご焼き (フリーカット)

冷凍品 500g

具材感・彩り感の豊かな
洋風たまご焼きです



ワンステップミール ごはんにあうソース

(たまご風味・うに風味・明太風味・納豆風味)

10g×40
10g×20
(納豆のみ)

- 給食では提供しづらい生もの風味
- 1袋 (10g) 当たり 60kcal
- 食塩相当量 0.4g 以下

たんぱく制限食の年越し・祝膳に…

■木徳神糧 越後の丸餅 50g×8

1 個あたりたんぱく質 0.35g ※冬季限定商品
焼いてふくら、煮てもっちり。
オーブントースター・電子レンジ・お鍋で加熱してお召上がりください。
お正月や慶事におすすめの商品です。

■キッセイ薬品 げんた速水もち 18 枚入

1 枚当たりたんぱく質 0.01g
でんぷんで作られた即席のおもちです。
水でもどすだけで、おいしいおもちに早変わり!

■木徳神糧 お祝い越後ごはん 180g×20

1 パックでたんぱく質 0.7g。
小豆の入った赤飯風低たんぱくごはんです。御祝いの席に…

■キッセイ薬品 げんたそば 100g×3

たんぱく質・リン・カリウムを低減。手軽にこしのある信州そばを楽しめます。
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

■三香園 信州そば 80g×4

食塩無添加。たんぱく質・リン・カリウムを低減。
風味が良くコシのあるそばです。

■キッセイ薬品 げんたつゆ 500ml

本格天然だしが生きた成分調整つゆの素。
げんたつゆは、消費者庁許可の
特別用途食品(病者用食品)ではありません。

■日清オイリオ からだ想いだしわりつゆの素 500ml

かつおと昆布のあわせだし。一般品に比べ食塩 50% カリウム
75% リン 70%カット。
めんつゆ、かけつゆ、煮物などに使える 6 倍濃縮タイプ。