

## おせち・年末年始特集



### 年末商材の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【2022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。予めご了承願います。

<b>蒲鉾</b> ふくなお やわらかかまぼこ(給柄: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。	<b>蒲鉾</b> 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”の“どごし”。紅・白の2種類でおせちを華やかに彩ります。
<b>昆布</b> 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。	<b>昆布</b> 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。
<b>まめ</b> カセイ つぶし煮豆(黒豆・金時豆・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。	<b>まめ</b> 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…
<b>玉子</b> 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。	<b>玉子</b> 旭松食品 やわらか玉子焼き 1/20カット【冷凍】500g ふくらやわらかく仕上げた玉子焼き 20切りにカット済みなので、ラクラク盛り付け!カルシウムを強化しています。(1切当約150mg)
<b>海老</b> 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。	<b>海老</b> 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!
<b>きんとん</b> 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。新鮮な卵とだし汁を使って風味豊かに仕上げました。※かまなくてよい	<b>きんとん</b> 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
<b>もう1品</b> 旭松食品 いこみこうや【冷凍】各1kg(6個入)(玉子・海老・鶏・野菜) こう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うや。解凍後、お好みのサイズにカットして盛り付けて下さい。	<b>もう1品</b> 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。
<b>お餅風</b> 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。	<b>お餅風</b> マニハ食品 ふきと人参のとろ〜りあんかけ 500g 塩味は抑えてかつおだしをたっぷり利かし甘めのあんかけに仕上げました。常温保存商品で、開封してすぐに盛り付けができます!
<b>お餅風</b> 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 お好みのサイズにカットしてご使用ください。調理例	<b>お餅風</b> ヤサキフーズ SFお餅風ムース【冷凍】30g×6 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。
<b>お餅風</b> 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 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。	<b>お餅風</b> ふくなお さっくりお餅【冷凍】20g×20 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 なめらかお魚とうふ 22g×20【冷凍】

カネテツデリカ やわらか海老つみれ

カネテツデリカ 白子入りかにつみれ

カネテツデリカ ニューソーセージ 各200g

2種類のつみれをあわせると紅白になります!!

そのままだも、煮物にも年末のおそばの具材に!

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、様々な料理にご使用いただけます。

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

### ふくなお NEW 3形態のやわらかさから選べる おせち 冷凍品

※他の商品より締切日が早くなっていますのでご注意ください

・冷蔵庫解凍で提供できます  
・当日は主食・お雑煮のご用意で楽ラク  
・1食ずつ盛り付け済み  
・人手不足対策に

少量をおいしく 12品目

常食おせち やわらかおせち まろやかおせち

物性比較用のサンプルをご準備しています!  
やわらか…えびの艶煮ちゃん+やわらかかまぼこ  
まろやか…三色巻

お正月のみの予約限定商品  
各種1食~ご注文承り中です

注文締切 2022年10月27日(木)  
納品日 2022年12月12日以降

※受注生産品の為、締切後の変更は出来かねます。ご了承ください。

### こだま食品 一年の無病息災を願って

#### フリーズドライ 春の七草 60g

注文締切 12月5日(月)

取れたての七草を刻んで真空凍結乾燥。保存性に優れているためいつでもどこでも使用でき年内から忘れずに常備しておけます。七草がゆのほかに、汁物の具やお雑煮にも。※1袋(60g)で約40人分です。

### 鏡開きに! お餅風商品

※左ページのお餅風商品を参照ください

キッセイ薬品工業 やわらか福もち 紅白

かみ切りやすく、ねばりやべたつきの少ないおもち。お雑煮、おしるこ、フルーツポンチなどに

調理例 紅白やわらか福もちのぜんざい

### 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

1月ご使用分 注文締切: 12月9日(金) 納品開始: 12月22日(木)以降

練切



紅福寿

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。

練切



水仙

くると巻いた黄色の練切に餡で水仙の花を描きました。

練切



雪の結

六角形の雪の結晶を表現した冬らしいねり切です

### 林兼産業株式会社 1月行事用和菓子 冷凍品

#### 十二支まんじゅう(卵)

こしあんの上用まんじゅうに「卯」のスタンプとピンクの着色を施した、新年を祝う上品な和菓子です。

27g×10個 注文締切: 11月30日(水) 納品開始: 12月22日(木)以降

■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。

# お正月におすすめの素材

**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がアップします！



**ふくなお やわらかこんにやくん【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**  
ごぼうをピュレ状にし、やわらかごぼうの形に  
スタックタイプなのでお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。

ヤヨイサンフーズ

## 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！



全 10 種類 (10g×12) ごぼう・かぼちゃ・にんじん・じゃがいも・ブロッコリー  
(12g×12) さといも (20g×6) れんこん・たけのこ  
**冷凍品** (35g×6) だいこん (40g×6) キャベツ

## 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レシピ

### 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

彩りたまごムース

作り方 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)  
・やさしい素材たんぱく 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たんぱく 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、たんぱく 21 ポークの表面に塗り、焼く。  
③器に①、②を盛り完成。

## 林兼産業株式会社 ソフト食素材 (ニューソーセージ・ソフミート) を使ったお正月レシピ

### ニューソーセージ 各 200g

常温保管できるやわらかソーセージで、簡単・華やかな 1 品を

下処理不要！お手軽やわらか素材。  
焼き・蒸し・揚げの加熱調理OK！  
加熱せずにそのまま食べられます。  
100g 当り 330mg のカルシウム入り  
「歯ぐきでつぶせる」やわらかい食感



### 紅白蒲鉾風



サーモン入り  
白身魚



①ニューソーセージを縦半分になり  
お好みの厚みに切る。  
②2 種類を並べて紅白にする。

### 松風焼き風



チキン



A (しょうゆ、みりん、味噌) 適量  
青海苔、すりごま 適量  
①ニューソーセージを食べやすい大きさに切る。  
②A を表面に塗り、青海苔とすりごまをふりかける。

### ソフミート 各 500g 「歯ぐきでつぶせる」

(お肉) とり・ぶた・牛  
(お魚) 白身魚(たら)・青魚(さんま)・さけ・青魚(さば)

冷凍品

常食に近い見た目  
(蒸す→切る→調味) のかんたん 3 ステップ調理

いろいろな形に成形して使える！切って使える！

### 角煮



材料 (9 人分)

ソフミートぶた 500g  
A { 鶏がらスープ 800g  
砂糖 60g  
醤油 60g  
酒 30g

作り方 ①凍ったままのソフミートを蒸し、大きめの角切りにする。  
(目安：1 個 27g×18 個)  
②たれ (A) を温め、①を加え、落とし蓋をして軽く煮る。  
③ソフミートを取り出した②に、とろみを付けて盛り付けたソフミートにかける。

### やわらかマルシェブロック 冷凍品

YAWA-RAKU marché (240g) 白身魚・さけ入り・赤魚風  
常食に近い見た目 (120g×2) 青魚風・うなぎの蒲焼風  
(蒸す→切る→調味) のかんたん 3 ステップ調理

### 西京焼き



さけ入り



材料 (1 人分)  
・ブロックさけ入り 40g  
A (みそ 1.2g・みりん 0.6g・酒 0.3g・砂糖 0.2g)  
①ブロックさけ入りを蒸し、切り身形に切る。(目安：8 等分×2 枚/240g)  
②①の表面に合わせた調味料 (A) を刷毛で塗り、ガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。

### うなぎ



うなぎ蒲焼風



材料 (12 人分)  
・やわらかマルシェ ブロックうなぎ蒲焼風  
うなぎ蒲焼のタレ・山椒 適用  
①ブロックうなぎを蒸し、右の写真のように切る。目安 (10g/切)  
②器にご飯を盛り、その上に①を 2 切れ置く。  
③②にうなぎ蒲焼のタレをかけ、お好みで山椒を飾る。

## キューピー やさしい献立

12~24カ月の賞味期間  
常温でも美味しい仕立て



2023 年の干支はウサギ  
「なめらかごはん」を  
お餅代わりに丸めて可愛く盛り付け！

### 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 52 種のラインナップで、  
毎日の食事を選ぶ楽しみ、  
食べる楽しみを広げます。

## やさしい献立でつくる/ かわいいお正月メニュー



人が足りない…  
こまった!!!

いざという時のために

「キューピーやさしい献立」がオススメです

「なめらかごはん」を  
カロリーアップをしたい場合は…エナツップ、ごはんにあうソースがオススメ!  
丸めてウサギ型に♪

現在約 100 アイテム 冷凍品 規格 1kg 袋  
病院・施設様向け仕様の完調品

## 年末年始の人手不足・ローリングストックに

給食に完全調理品を取り入れてみませんか?

- ✓ 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：一般野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。



- 人手が足りない時間に完全調理品を使いたい!
- 急な人手不足に対応できるように準備をしたい! (ローリングストック)
- 大型連休になると職員の休みがどうしても取れなくて、困っている…など

詳細は  
担当営業まで

そんな人手不足のお悩みには…久屋メディカルフーズの完調品!

### 彩り酢の物 柚子風味

酢カドを抑え柚子風味のやさしい  
味付けの酢の物



流水または冷蔵庫解凍

### 大豆と根菜煮

国産大豆を使用しシンプルな  
味付けの煮豆に仕上げました。



加熱調理(湯煎・約 10 分)

### 里芋と茄子の柚子みそ煮

ほんのり柚子の香る、みそベースの  
煮物に仕上げました。



加熱調理(湯煎・約 15 分)

### 人参サラダ

人参と玉ねぎを使用し甘酢風味の  
サラダに仕上げました。



流水または冷蔵庫解凍

## 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

本品に含まれるアレルギー 該当なし (特定原材料等 28 品目及び魚介類)



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。

## たんぱく制限食の年越し・祝膳に…

### ■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!



### ■キッセイ薬品 ゆめレトルト 筑前煮 100g

1 袋当たりたんぱく質 2.7g  
鶏肉、たけのこ、人参、こんにやくなど具だくさんの  
筑前煮です。



### ■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

低たんぱくとしながら美味しく仕上げました。  
手軽にこしのあるそばを楽しめます。  
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

めんつゆ、かけつゆ、煮物など  
に使える 6 倍濃縮のつゆの素。



### ■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。

