

フード・デリ通信

2024年8月号

新規取り扱い商品 NEW!

厳しい暑さが続いておりますが、いかがお過ごしでしょうか。暑い日が続きますが、体調を崩されませんようご自愛ください。今月の通信も、新規取り扱い商品が多数ございます！裏面は、6/15に開催したフード・デリ メディケアフーズショーのご報告となります。ぜひご覧ください！

初回ご注文の際はお早めをお願いします

メディカルキッチンサービス株式会社
各1kg/袋

冷凍

メディカル発想のお惣菜
メディカルキッチンのご案内

NEW 新たに7品追加になりました!

70711013
青梗菜の煮びたし



(盛付例)

青梗菜・卵・玉ねぎを使用した和風の味付けの煮びたし。

70711014
キャベツの土佐和え



(盛付例)

キャベツと炒り卵を鰹節その他で調味したシンプルな和え物。

70711015
大根のちりめんあんかけ



約10分

(盛付例)

ちりめんじゃこ油揚げの旨味がたつぷり。ミキサーにかけやすく食形態の展開も容易です。

70711016
たっぷり野菜のポトフ



(盛付例)

かぶ、キャベツ、玉ねぎ等の淡色野菜を中心に使用し薄くスライスしたウインナーでコクを出したやさしい味の洋風煮込み。隠し味にみそを使用。

70711017
バンサンスー
(中華風春雨サラダ)



(盛付例)

キャベツ・春雨・炒り卵・ハム・人参と色々な食材を使用しています。

70711018
ニラ玉炒め



約10分

(盛付例)

玉ねぎ・ニラ・人参に卵・豚肉を炒め合わせた具材の種類が多いオイスターの風味豊かな炒め物。

70711019
春雨チャフチェ



(盛付例)

玉ねぎ・春雨・牛肉・ピーマン・人参と甜麺醬・コチュジャン・豆板醬を少量ずつ使用しやや刺激のある本格風の味付けに。

調理方法ご案内

流水または冷蔵庫解凍

沸騰したお湯に凍ったままの商品を入れ再沸騰後約10~15分加熱

沸騰したお湯に凍ったままの商品を入れ再沸騰後約10分程度加熱した後、流水冷却

※スチコンでの加熱目安: スチームモード95℃約20分
使用する機器により温度・時間の調節をお願い致します。

白玉団子シリーズ

旭松食品株式会社
白玉団子(素材)
各1kg/袋

冷凍

リニューアル!

NEW

NEW

70760419
白

70760420
あか

70760421
みどい

約6~8mm/個

70760417
白玉団子(素材) 1kg/袋

在庫なくなり次第切り替えます



上新粉を使用し風味そのままに。口の中でとろける食感の小さな団子。餡をからめたアレンジもおすすめ。1kg中に約3000個以上入っています

株式会社ひんか
70778400
やわらか豆腐白玉
約500g/袋

冷凍



約8g/個
約30×30×20mm/個

豆腐を配合し、弾力と付着性をおさえたやわらか豆腐白玉。



＜調理方法＞
・スチコン
・ポイル

70778401
ずんだ
約440g(30個)/袋



(盛付例)

70778402
みたらし
約370g(30個)/袋



(盛付例)

醤油・みりん・砂糖を使用した甘辛いタレです。

70778403
おしろこ
約720g(15個)/袋



(盛付例)

冬はホカホカのおしろこ、夏は冷やしてもお楽しみいただけます。

新規取り扱い商品

初回ご注文の際はお早めをお願いします

林業産業株式会社
やわらかマルシェ
各40g×20切/袋

冷凍



やわらかい×らくらく調理

介護食の素材です。舌でつぶせるやわらかさ。使いやすいバラ凍結。

＜基本のお召し上がり方＞
1.蒸すまたは解凍する
2.調味 たれをかける・煮る・焼く・揚げる等

70789884
さけ入り



さけ入り・青魚入りが新登場!

70789885
青魚入り



(盛付例)



(盛付例)

旭松食品株式会社
ふんわりなめらかトマト
70765336
500g×2

冷凍



70768336
80g×20

皮や種が気になるトマトが、下処理不要。



(盛付例)

アレンジしやすい素材系ムース

ふんわりなめらかほうれん草
70765337
500g×2

冷凍



70768337
80g×20

筋を気にせず使える。



(盛付例)

嚥下調整食学会分類2021「コード1」相当

ヘルシーフード株式会社
70785750
鉄の国のアリス
バニラ味
6.5g×14/袋

個包装

1枚あたり
鉄 5mg

チョコ味が終売で、バニラ味が新発売です!

サクッと軽い歯ざわりのウエハースにバニラクリームをサンドしました。



10月31日 ハロウィン

ハロウィンにご使用の際は、お早めのご注文をお願いいたします

株式会社マルハチ村松
40150108
パンプキンポタージュ
1kg/袋



(盛付例)

風味豊かなパンプキンポタージュスープの素。

＜使用方法＞
1人前18gに熱湯150mlを注ぎ、溶けるまでよくかき混ぜる

メディカルキッチンサービス株式会社
70711006
パンプキンサラダ
1kg/袋

冷凍



(盛付例)

かぼちゃの甘味を感じられるよう控えめの味付けで仕上げたサラダ。

マヨネーズ控えめに、レモン果汁でさっぱり感を。繋ぎに大豆粉使用。



約10分

株式会社ケイエス冷凍食品
70777453
北海道産南瓜の
クリーミー仕立て
500g/袋

冷凍



(盛付例)

かぼちゃ・たまねぎ・じゃがいもとマカロニを、北海道産牛乳を使用したソースでなめらかに仕上げました。

＜調理方法＞調理時間は目安です
・お湯：約14分
・スチコン：スチームモード95℃約18分

株式会社勝美ジャパン
70788644
冷凍蒸かぼちゃ
皮なしダイス
500g/袋

冷凍



サイズ：約10mm

ダイスカットで使い勝手の良いIQF冷凍かぼちゃ。



伊那食品工業株式会社
70782276
パバロアの素
かぼちゃ
750g/袋



株式会社マルハニチロ
70788025
フローズンホイップ
500ml/袋

冷凍



(盛付例)

熱湯と牛乳で簡単にパバロアが出来ます。

＜基本的な作り方＞65mlカップ約50個分
本品1袋：熱湯(80℃以上)1L：牛乳2L

株式会社カセイ食品
70785248
和風プリン
南瓜
55g/個



素材の味を生かした和菓子感覚のカップデザート。

UDF
かまなくてよい

1個あたり
Ca 470mg
亜鉛 5mg





第12回 フード・デリ メディケアフーズショーのご報告

2024年6月15日(土)に、「第12回 フード・デリ メディケアフーズショー」を開催いたしました。ご参加いただいた皆様、ご協力いただいたメーカー様、誠にありがとうございました。今月号では、メディケアフーズショー当日の様子をご紹介します。

342名のお客様にご来場いただきました!

受付



当日の様子

展示会場



会場セミナー



あなたが選ぶNO.1メーカー! 投票イベント結果報告

★展示の見やすさ ★ブースの華やかさ ★お気に入りの1品に出会えた
★試食が美味しい ★メーカーさんが素敵だった ★接客・対応が良かった

など このブース良かった!と感じた社名部分に○をつけ(複数回答OK)投票いただくイベントを開催しました!ご参加いただいた皆様、ありがとうございました!

NO.1メーカーは、「伊那食品工業(株)様」でした!
おめでとうございます!



コラボレシピのご紹介



おろしりんごゼリー (盛付例)
キッコーマン食品(株) おろしりんご
伊那食品工業(株) 介護食用ゼラチン寒天使用



甘酒きな粉プリン (盛付例)
マルサンアイ(株) 甘酒
伊那食品工業(株) シルキーコッタきなこ使用

伊那食品工業(株)様に、展示の際に工夫・意識したポイント等を聞きました!
・サンプルセットをお渡しし、商品数が多いため展示できない製品をポスター掲示しました。「これ使っている。この味があることを知らなかった」などお客様との話のきっかけとなりました。
・プチドリップの比較展示は好評でした。

フード・デリブースのご紹介

フード・デリブースでは、調理済み食品の展示・試食をおこないました。メディカルキッチンサービス(株) 新規取り扱い7品のお披露目と、ジャピタルクックシリーズのおすすめ商品の展示でした!



メディカルキッチンサービス株式会社
メディカル発想の完調品

- やわらか調理 常食~軟食食の中間程度のやわらかさ
- 塩分控えめ ほとんどの商品が食塩相当量1.0g/100g以下
- 小さめカット 給食に最適なうれしい小さめカット
- 食材変化 不足しがちな食品を原材料に使用
- 和洋中 どんな献立にもあわせやすい味付け

病院や施設で管理栄養士が設計したメニュー・栄養価・食材などを再現している
⇒食材など他のお皿と被りにくいように配慮している

2024年6月 新規取扱 7品目
お客様の意見を参考に選びました。

メディカルキッチンサービス株式会社
完調品シリーズ 第2弾 発売

パンにもご飯にもメニューの組み合わせがしやすい!総菜が良い。
盛り付けがしやすい商品が良い。(個数管理が必要なく、おたまやレードルですくって配膳が可能)

禁止食(肉禁・魚禁)の方にも使用できる商品が良い。
消化しにくい食材(海藻、こんにゃく、根菜)は避けたい。

ジャピタルクックシリーズ

全病食(協)完全調理済み食品シリーズです。調理現場の人手不足が深刻化している現状で栄養士様のお声から「ジャピタルクックシリーズ」は誕生しました。

3つの商品コンセプト

- 食塩相当量 100gあたり 1g以下
- かたいものや大きいものが食べづらい方でも食べやすい
- 開封後そのまま食べられる or 自然解凍 or 温めるだけ

忙しい日、あと1品欲しい、そんな時にきっと提供できる商品です。(2024年6月現在 17品目) 下記5品2024年1月以降に発売

フード・デリブースで行いました

- ①ハムマリネ
- ②いんげんとひじきのごまツナ和え

取り扱いについての結果は後日お知らせいたします



フード・デリメディケアフーズショー お客様アンケートのお願い



①ハムマリネ
ハム・赤・黄ピーマンの彩りがきれいな上品な風味のマリネです。



②いんげんとひじきのごまツナ和え
いんげんをひじき・ごま・ツナと風味豊かな原料で味付けした彩りの良い副菜です。

本日ご試食いただきました上記2品につきまして、利用者様に「提供できる」か「提供できない」かのアンケートとなります。アンケート用紙に「提供できる」「提供できない」当てはまる方に丸印をつけてください。ご協力をお願いいたします。

来年度開催日決定!

第13回 フード・デリ メディケアフーズショー
日付: **2025年6月14日(土)**

会場: **静岡県コンベンションアーツセンター「グランシップ」**

