

“美味しい・嬉しい”をサポート

フード・デリ通信

2024年9月号

新規取り扱い商品 NEW!

フード・デリ 発行:マーケティング課 大石
TEL:050-5855-1402 FAX:054-664-1517

まだまだ残暑が厳しいこの頃ですが、いかがお過ごしでしょうか。今月号の通信は、新規取り扱い商品の他、おすすめ商品をご紹介します。裏面にはおすすめレシピ・アレンジレシピ等をご紹介しますので、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

日清オイログループ株式会社 **ミニタス** 各9個入/箱

普段の食事に足す! ミニゼリーで足りない栄養素をタス! -少量・高密度ゼリー-

3つのバリエーション エネルギーゼリー・たんぱく質ゼリー・食物繊維ゼリー

嚥下調整食学会分類2021 「コード1」相当 UDF 舌でつぶせる

| | | |
|--|--|--|
| エネルギーゼリー 25g×9/箱 1個当たり エネルギー100kcal MCTオイル6g配合 70700931 エネルギーゼリーいちご味 70700932 エネルギーゼリーマスカット味 70700933 エネルギーゼリーヨーグルト味 70783093 エネルギーゼリーりんご味 | たんぱく質ゼリー 70783094 たんぱく質ゼリーオレンジ味 1個当たり たんぱく質 5.0g コラーゲンペプチド5g配合 | 食物繊維ゼリー 70783095 食物繊維ゼリーもも味 1個当たり 食物繊維 7.0g (食物繊維のうち)PHGG(グアーガム分解物) 1g配合 |
|--|--|--|

通年販売になりました!

日東ベスト株式会社 **フキタルト** 70778713

見た目もかわいい、フキタルト

| | | |
|--|--|--|
| 70778713 バイクドチーズ 約18g×10/袋 ビターなココア生地に濃厚でしっとり感のあるチーズフィリングを入れ、ドライクランベリーをトッピング。 | 70778714 北海道産かぼちゃ 約18g×10/袋 全粒粉を使用したタルト生地に、しっとりとしたかぼちゃスポンジを入れ、ピスタチオをトッピング。 | 70778715 お芋(沖縄産紫芋) 約16g×10/袋 黒ごま入りタルト生地に、沖縄県産紫芋と塩を使ったクリームを絞りました。 |
|--|--|--|

1個サイズ(目安) 直径50×厚21mm

20カットロール 取り扱い全10種類

日東ベスト株式会社 **20カットロール** 冷凍 **売上げランキング** (2024年7月までFD売上げ数量)

| | | | |
|---|---|--|---|
| No.1 70789454 いちご 210g/箱 (盛付例) | No.2 70789455 国産さつまいも 250g/箱 (盛付例) | No.3 70789456 Wチョコ 230g/箱 (盛付例) | No.4 北海道産Wメロン No.5 宇治抹茶 (盛付例) |
|---|---|--|---|

・ケーキサイズ(約) 濃厚チーズ:縦320×横50×厚40mm 他:縦320×横50×厚50mm
・カットサイズ(約) 15mm×20カット
※ケーキサイズにはバラツキがあります

その他の種類 **濃厚チーズ・キャラメルアーモンド・ティラミス・チーズ&レモン・沖縄産黒糖&塩** がございます

おすすめ商品

ぜひご覧ください

さっぱりゼリー 味の素冷凍食品株式会社 70788140 **冷凍**
アミノ酸(BCAA)ゼリー キウイVC 40g×10/箱

種や完熟度合の調整によって提供が難しいキウイを、フレッシュ感・ジューシー感のあるキウイゼリーにしました。

9月1日はキウイの日
1個あたり BCAA 300mg ビタミンC 10mg

和菓子 個包装 開封後はその日のうちにお召し上がりください

| | | | |
|--|--|---|---|
| 70788428 乳菓饅頭 30g×8/袋 (中身:ミルクあん) カセイ食品株式会社 70786406 もみじ饅頭(こしあん) 32g×8/袋 | 70788429 こしあん饅頭 30g×8/袋 (中身:さつまいもあん) カセイ食品株式会社 70786407 もみじ饅頭(クリーム) 32g×8/袋 | 70788430 さつまいも饅頭 30g×8/袋 (中身:さつまいもあん) カセイ食品株式会社 70786408 栗かすてら饅頭 32g×8/袋 | 70788431 白こしあん饅頭 30g×8/袋 (中身:こしあん) カセイ食品株式会社 70786599 ミニたいやき 32g×8/袋 |
|--|--|---|---|

まぜるだけで簡単にエネルギーアップ 70785168 400g/本
日清MCTオイルお粥にプラス 70785182 900g/本

お粥や嚥下調整食に、日清MCTオイルお粥にプラスを少し足すだけで、ごはんの量を増やさずにエネルギーをアップすることができます!

こんな方におすすめ!
・お粥や嚥下調整食を食べる方
・食事が減っている方

無味無臭なので、いろいろなメニューのエネルギーアップにご利用いただけます! お粥だけでなく、汁物、ミキサー食などに応用できます。

大容量の取っ手付きポリ容器
・油浮きを改善したMCTオイルです。
・油馴染みは30分後も維持されます。
100gあたり 熱量 900kcal 脂質 100g 中鎖脂肪酸油 99g
この油で揚げたり炒めたりしないでください

季節のおすすめ商品

| | | |
|---|--|--|
| 70784421 葛ごこり 各50g/個 UDF 舌でつぶせる 1個あたり 亜鉛 5mg 食物繊維 5g 「ゼリー」と「あん」の二層デザート。 | 70784422 かき く 和菓子感覚のカップデザート。 | 70785247 和風プリン栗 55g/個 1個あたり Ca 470mg 亜鉛 5mg UDF かきなくてよい |
|---|--|--|

伊那食品工業株式会社 70782284 **パバロアの素(マロン)** ソースなし 750g/袋

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

ヘルシーフード株式会社 70782551 **かんたん水ようかん栗** 1kg/袋

素材の風味が生きた、あっさりとした甘みの水ようかん。湯煎加熱し、溶かして冷やすだけ。亜鉛入り。
1食50gあたり 亜鉛 3.0mg

※学会分類コードについては、メーカー資料に基づいたものです。
※『日摂食嚥下リハ学会誌25(2):135-149, 2021』または 日本摂食嚥下リハ学会HPホームページ:
https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf
『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。

表示価格は税抜です



おすすめレシピ & アレンジ例のご紹介



栄養補助食品のアレンジや、行事食・秋～冬にかけてのおすすめレシピを集めました！ぜひご覧ください！



「大豆スープ」でつくる しっとりごま豆腐

いつもの栄養補助食品をアレンジ！

カゴメ株式会社
大豆スープ 1本(100ml)
各100ml×36/ケース エネルギー200kcal
たんぱく質 5g

大豆がまるごと溶け込んだスープで
おいしくカロリーアップ！

70781827
鶏だし風味

70781828
味噌風味



使用食材(4人分)
カゴメ大豆スープ味噌風味100ml 2パック(200g)
または大豆スープ鶏だし風味
水 1/4カップ
粉ゼラチン 5g
ねりごま 50g
トッピング(お好み) わさび 適量



(盛付例)

<作り方>

- 1.水大さじ3(分量外)に粉ゼラチンを振り入れ、ふやかしておく。
- 2.鍋に「大豆スープ(味噌風味)」、水を入れ火にかけ、熱くなったら(沸騰はさせない)火からおろし、ゼラチンを加えよく溶かす。
- 3.ポウルにいた練りごまに2を少しずつ加えて混ぜ、粗熱が取れたら型に入れ冷やし固める。
- 4.固まったら食べやすい大きさに切り、お好みでわさびを乗せる。

20カットロール

日東ベスト株式会社
20カットロール
いちご
210g/箱



ピンクと黄色の2層のスポンジで、いちごクリーム&ミルククリームを巻きました。



70789455
国産さつまいも
250g/箱

さつまいもをイメージした2層スポンジでスイートポテトクリーム&黒蜜クリームを巻きました。



セルクル風

70789456
Wチョコ
230g/箱

チョコスポンジで、ビターなチョコクリーム&やさしい甘さのホワイトチョコクリームを巻きました。



トッピング
・ホイップクリーム
・バナナ

セルクル風

紅白ようかん

お祝いにピッタリ！

ヘルシーフード株式会社
70782589
かんたん水ようかん
白あん
1kg/袋



湯煎加熱し、溶かして冷やすだけ！垂鉛入り。

50gあたり
垂鉛3.0mg

材料(1食分)
かんたん水ようかん 白あん 100g
食紅 適量

<作り方>

- 1.かんたん水ようかんを20分湯煎し、袋をよく振り混ぜます。
- 2.半量をポウルにあけ、少量の水で溶いた食紅を加えてよく混ぜます。
- 3.2と、残り半量をそれぞれ丸型に流し入れます。
- 4.冷蔵庫で冷やし固めます。
※パットに流し固めてもOK！



(盛付例)

黒はんぺん風

静岡のソウルフード

林兼産業株式会社
70783902
ソフミート
青魚(さば)
500g/袋

冷凍



(盛付例)おでん

高齢者ソフト食 調理素材

材料
ソフミート青魚(さば) 1p

生タイプの素材で形も大きさも自由自在。素材を活かした下味付き。

<作り方>

- 1.解凍した「ソフミート」をクッキングシートに絞り、黒はんぺんの形に成型する。(厚めに作った方が取り扱いやすいです)
 - 2.約10分蒸す。(中心部まで十分に加熱されていることを必ず確認してください)
 - 3.おでんと一緒に煮る。または、お皿に盛りつけてだしをかける。
- ☆お好みで黒の色粉を入れてください
☆仕上がりがやわらかいので盛付はヘラがおすすめです

飾りいなり風

行事食に！

株式会社ヨイサンフーズ
70789771
SFいなり寿司風ムース
240g(6個入)/パック

冷凍

UDF
舌でつぶせる



(盛付例)



(盛付例) 鶏とほろ風(写真左)
鮭フレーク風(写真右)

いなり寿司の見た目と風味を再現した2層構造のムース。酢飯仕立ての口どけの良いムースに、甘辛く煮た油揚げ風のムースを合わせました。

材料 鮭フレーク風
SF いなり寿司風ムース 40g
SF NEW鮭ムース 15g
SF やわらか人参 5g
SF やわらかエンドウ 5g

<作り方> 鮭フレーク風

- 1.SF NEW鮭ムースは自然解凍し、粗くほぐす。
- 2.SF やわらか人参、SF やわらかエンドウは自然解凍し、好みの形に切る。もしくは型で抜く。
- 3.SF いなり寿司風ムースは冷凍状態でトレーから取り出し、自然解凍する。
- 4.器に3のお米ムースの面(白い面)を上にして1.2を盛り付ける。

豚の角煮

冬にピッタリ！

マルハニチロ株式会社
70778359
やさしい素材
たんぱく21
ポークブロック
100g×3/袋

冷凍



マルハニチロ株式会社
やさしい素材
とけないゼリー野菜
70788745
とけないたまねぎ
45g×8/袋

冷凍



ゼリー状の物性です。加熱調理してもとけません。

たんぱく21シリーズには、たんぱく質が100g中に21g以上含まれています。

材料(1人分)
やさしい素材たんぱく21ポーク(ブロック) 40g
やさしい素材とけないたまねぎ 15g
やさしい素材とけないほうれんそう 15g(たれ)

- ・水 50g
- ・酒 12g
- ・上白糖 5g
- ・醤油 10g
- ・生姜の絞り汁 1g
- とろみ調整食品 1.5g

<作り方>

- 1.たんぱく21ポーク、たまねぎ、ほうれんそうは半解凍状態で食べやすい大きさにスライスする。
- 2.鍋にたれの材料を入れひと煮立ちさせ、1を入れ約5分煮込む。とろみ調整食品を加え、とろみをつける。
- 3.2を器に盛り、完成。

70788738
とけないほうれん草R
30g×6/袋



(盛付例)

