

# 食を通して笑顔を届ける フード・デリ通信 2024年10月号



別紙もご一読お願い申し上げます

- ・マルハチ ハンディブロスこんぶ
- ・マルハニチロ・ヤヨイ クリスマス向けアレンジ
- ・旭松 おせちレシピ 他



少しずつ秋を感じられる季節となりました。  
今月の通信では新商品を多数ご紹介しております。  
また、年末に向けた冊子も配布しておりますので、  
担当営業へお声がけください！

- ・9月号でご案内の「ふくなお おせち」の締切が近づいております！  
今一度ご確認ください。
- ・11月行事用和菓子の締切日が変更になっております。(裏面右上をご確認ください。)

### 新商品

伊那食品工業  
パパロアの素  
(ソースなし)  
各750g/袋



70784739  
あずきミルク

あずきとミルクの優しい甘さが特長です！

※「あずきミルク」新発売に伴い、「70784729 あずき」は  
なくなり次第終売となります

秋～冬には  
こちらの味も  
人気です！！



70782230  
チョコレート  
70782281  
ストロベリー  
70782284  
マロン



(盛付例)  
お好きなデコレーションで  
華やかに☆

<調理方法(共通)> (1食60mlで約56食分)  
①80℃以上の熱湯1ℓに本品1袋を溶かして混ぜ、  
冷たい牛乳2ℓを加えて混ぜる。  
②好みの容器に入れて冷やし固める

### 新商品

フードケア  
「ネオハイトロミールスリム」  
シリーズ

## つけたいとろみの程度によって コップ1杯(180-200ml)にこれ1袋!

70784740  
薄いとろみ  
2g×60/箱

70784741  
中間とろみ  
3.6g×60/箱

70784742  
濃いとろみ  
5.8g×60/箱

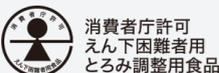
今までの規格も  
継続販売です☆

70784134  
3g×50/箱

70784543  
400g/袋

70784526  
2kg/袋

※学会分類2021  
(とろみ)の  
3段階に準拠



消費者庁許可  
えん下困難者用  
とろみ調整用食品

### 年末年始に 向けて

## 「2024～2025年 年末年始特撰商材の ご案内」をご用意しております!

クリスマス・お正月などの年末年始行事向けの商品や、  
人手不足時に重宝する調理済み食品などを掲載した冊子となっております。  
ぜひ、ご活用ください!!



### 新商品

## 温めずにおいしい

## アレルギー28品目不使用

ハウスキャバン  
LLヒートレススープ  
各160g×30/ケース



NEW



NEW

5年間  
保存可能

70701088  
トマト味

完熟トマトを使用し、  
トマトの甘みと旨味が楽しめるスープ

70701089  
オニオン味

炒め玉ねぎの甘みと旨みが  
溶け込んだスープ

野菜のおいしさ  
溶けこむ  
食べやすいトロミ

生換算50gの  
野菜を使用

### シリーズ品も一緒に

ハウスキャバン  
LLヒートレス  
各200g×30/ケース



6年間  
保存可能

70700744  
カレー

かつおの旨みをベースにペースト状の  
野菜などでとろみを付けた、しっかりとした  
旨みを感じられる甘口タイプのカレー

70700872  
ブラウンシチュー

ペースト状の玉ねぎ、トマトなどの野菜を  
ソースに溶け込ませたなめらかな口当たりの  
おいしさが味わえるシチュー

様々な野菜を  
合わせて  
生換算80g以上の  
野菜を使用

### 新商品

## 災害への食の備え「レスキューフーズ」

ホリカフーズ  
「レスキューフーズ」シリーズ (賞味期限)  
製造日より:3年6ヶ月(すべて)

70682552  
煮込みハンバーグ  
180g×24/ケース



もち麦のリゾット 各180g×24/ケース

温めなくても美味しく食べられるもち麦のリゾットです。  
もち麦は、モチモチとした食感で  
満腹感が得られやすく、  
常温でも食味の変化が少ないのが特長です。

(盛付例)  
※ごはんはついておりません  
<調理方法>  
袋のまま熱湯に入れ、5～7分間温めてください  
デミグラスソースをベースに、トマトの風味が効いています。  
災害時でも食べやすいよう、小さく柔らかいハンバーグです。



70682550  
カレー

手作り風の味付けで食欲をそそる  
定番のカレー味です。



70682551  
トマト

トマトの濃厚な旨味がもち麦と  
絶妙に絡み合っています。

70682554  
豚肉しょうが煮  
90g×24/ケース



ほぐした豚肉に、3種類の  
生姜を使ったタレでじっくり煮込みました。甘辛い味付けで、  
ごはんやおかずのおかずピッタリです!

### 新規取り扱い

揚げずに簡単!  
こちらも一緒にどうぞ!

大冷  
「骨なし白糸だら」シリーズ  
70774147 冷凍  
煮付  
280g(5枚)/袋



約50g/切

(盛付例)  
白糸だらの骨を取り除き、  
特製だれにて煮つけにしました

70789651 冷凍  
揚げ焼(甘ダレ)  
60g×5/袋



(盛付例)

70789652 冷凍  
揚げ焼(黒酢風あんかけ)  
60g×5/袋



(盛付例)

<調理方法(共通)>  
・自然解凍または流水解凍  
・スチコン(スチームモード):90℃ 約15分  
・ポイル:約10～15分