

# フード・デリ通信

## 2024年10月号

### 新規取り扱い商品 NEW!

木々の色づきに秋の深まりを感じる頃となりました。皆様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、12月の行事向けおすすめ商品をご紹介します。  
気になる商品がございましたら、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

キッセイ薬品工業株式会社  
えねぱくゼリー  
各84g/個

新しい味が2品追加になり、全8種類になりました!

NEW  
70782513  
もも風味



NEW  
70782514  
洋なし風味



70782470  
白ぶどう風味

70782496  
グレープ風味

70782472  
りんご風味

70782497  
オレンジ風味

70782498  
メロン風味

70782506  
マンゴー風味

8種詰合せもごさいます  
(8種×各3個/箱)

果汁を使いフルーツの香りでさっぱり!  
※シリーズ1個当たり2.4~3.0%の果汁を使用しています。

1個あたり  
エネルギー 125kcal  
たんぱく質 5g

ほどよいまとまりがあり、離水の少ないゼリー

日東ベスト株式会社  
70778407  
厚揚げのそぼろあんかけ

600g/袋(1袋:厚揚げ20個保証)

UDF  
容易にかめる



(盛付例)



朝食で定番の厚揚げメニューが冷蔵庫解凍だけで調理可能! そぼろには肉も魚も使わず、大豆ミートを使用しているのでお肉が苦手な方にもおすすめ。

<使用方法>

- ・冷蔵庫解凍 約10時間・流水解凍 約30分
- ・ポイル 約18分・蒸し器 約20分

日東ベスト株式会社  
70778818  
カットデザート

カット済みで  
アレンジ自在!

<使用方法>  
冷蔵庫解凍または流水解凍



(盛付例)

グレープフルーツ果汁に、ブラッドオレンジ果汁とレモン果汁を使用した爽やかなゼリー。

70778819  
京都宇治抹茶  
カットババロア



(盛付例)

カット済みのババロア。抹茶の風味と練乳のまろやかな甘みが広がります。

70778820  
濃いパンナコッタ  
(カット済)



(盛付例)

北海道牛乳、クリーム、れん乳を使い、濃厚な味わいに仕上げたパンナコッタ。

## おすすめ商品 常温保管可能商品です

### ローリングストックに!

マニハ食品株式会社  
70777511  
ほっこり肉じゃが



完全調理品だから面倒な下処理、調理不要

温めるだけですぐに食べられる。非常時は温め不要で食べられる。 ※温めるとよりおいしく召し上がれます 常温保管可能。

<使用方法>  
封を切らずに沸騰したお湯の中に入れ、5分間湯煎

100gあたり(推定値)  
食塩相当量 0.6g

ハウスキャバン株式会社  
70777365  
とり肉と野菜の  
やわらか卵とじ



とり肉と野菜を卵でとじかつおの旨みをきかせて仕上げました。温めるだけ、そのまま(常温)でも提供可能な簡単オペレーション。

<使用方法>

パウチのまま湯煎で(目安15分)、または中身を鍋に移して温める。温めなくてもおいしく召し上がれます。

100gあたり(パッケージに記載してある値)  
食塩相当量 0.93g

UDF  
歯くきでつぶせる

# 冬至 12月21日

かぼちゃを食べたりゆず湯に入ったりする習慣があります  
冬至にご使用の際は、お早目のご注文をお願いいたします

株式会社勝美ジャパン  
冷凍蒸かぼちゃ  
各500g/袋

冷凍

使い勝手の良いIQF冷凍かぼちゃ。  
冷凍のまま加熱調理を行ってください。



15-20g/個

70788643  
皮なし角切

15-20g/個



株式会社マルハチ村松  
60115004  
煮物つゆ(濃色)  
1L/本

味付けはおまかせ!

いつでも安定したおいしい煮物が簡単に作れます。  
<使用方法>  
(煮物)  
・スチコン調理: 3~5倍希釈  
・鍋調理: 3~6倍希釈



株式会社マルハニチロ  
70788776  
かぼちゃの含め煮  
ムース  
30g×6/袋

冷凍

少量でも高栄養

美味しい惣菜をそのままムースに仕立てました。

<調理方法>

- ・冷蔵庫、室温解凍
- ・スチコン スチーム100℃ 約8分
- ・電子レンジ 500W 1個約40秒

嚙下調整食学会分類2021  
「コード3」相当

UDF  
舌でつぶせる



株式会社マルハニチロ  
70778386  
ひとさじのチカラ  
かぼちゃの含め煮  
ペースト  
180g(6個)/袋

冷凍

(盛付例)

少量でも高栄養

定番の惣菜をペーストに仕立てました。

UDF  
かまなくてよい

嚙下調整食学会分類2021  
「コード2-1」相当



<調理方法>  
調理後にかき混ぜることでなめらかになりますので、召し上がる方の状態にあわせて調整してください。  
・冷蔵庫、室温解凍  
・スチコン スチーム100℃ 約30分  
・電子レンジ 500W 1個約40秒

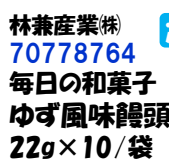
株式会社ヘルシーフード  
70785710  
ひとくち饅頭Ca入  
ゆずあん  
20g×12/袋

冷凍

ゆずを練り込んだ白あんを包んだおまんじゅう。

個包装

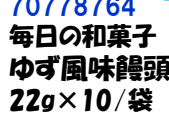
1個あたり  
Ca 200mg



中身:白餡

生地にゆずの風味を効かせた蒸しまんじゅう。

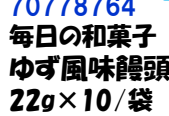
冷凍



冷凍

国産のゆずの皮のみを原料とし、刻み加工して凍結しました。

冷凍



冷凍

冷凍

冷凍

## クリスマスにおすすめ商品

クリスマスにご使用の際は、お早目のご注文をお願いいたします

日東ベスト株式会社  
70778711  
スフレロール  
(5切入り)

冷凍

口の中でふわっと溶けるスポンジが特徴のスフレロール。カット済み。



(盛付例)

70789541  
いちご  
330g/箱



ピンク色のスフレ生地です。フリーズドライいちご入りクリームを巻きました。

1切れサイズ(目安)  
プレーン・抹茶: 縦径67×横径86×幅30mm  
いちご: 縦径60×横径80×幅30mm

70789542  
宇治抹茶  
350g/箱



スフレタイプのスポンジで、北海道産れん乳を使ったミルククリームを巻きました。さらにクリームには、カスタードを加えコクが広がる味わいに。

70789542  
宇治抹茶  
350g/箱



色鮮やかな深緑色の抹茶スフレ生地で、抹茶クリームを巻きました。

味の素冷凍食品株式会社  
70788464  
フリーカット  
いちごのムースケーキ  
455g/箱

冷凍

粒なし、果肉なしで多くの人が食べやすいムースタイプのケーキ。 サイズ: 約7×36cm



(盛付例)



(盛付例)

株式会社林業産業  
70789560  
練切和菓子  
和のケーキ(いちご風味)  
24g×10/袋

いちご風味の練切に餡を絞ってケーキの形に仕上げました。



## クリスマスメニュー



お客様からクリスマス献立の写真を  
いただきました!  
ご提供ありがとうございました!



※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。  
※『日摂食嚙下リハ学会誌25(2):135-149, 2021』または 日本摂食嚙下リハ学会HPホームページ:  
https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf  
『嚙下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。

表示価格は税抜です