

“美味しい・嬉しい”をサポート

フード・デリ 発行:マーケティング課 大石

10/31ハロウィン かぼちゃ商品のご紹介です。



フード・デリ通信 2020年8月号



新規取り扱い商品 NEW!

暑い日が続いていますが、皆様いかがお過ごしですか。本格的な夏を迎え熱中症などにお気を付けください。今月号の通信は新規取り扱い商品の他、ハロウィン向けにかぼちゃ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お試しください。

初回ご注文の際はお早めをお願いします。

林兼産業株式会社 冷凍 **NEW** 70788119
ソフトクレープ キャラメル
各26g×10/袋

キャラメル味が新発売!

歯ぐきでつぶせるやわらかさ。しっとりとした生地となめらかなクリームとの組み合わせ。口に取り込みやすい細さと厚みです。



盛付例

全5種類になりました!

70788021 バナナ 70788023 イチゴ

70788024 チョコレート 70788086 バニラアイス



盛付例

秋の味覚



秋を感じる食材のご紹介です。



期間限定!

申込期間:9月~10月末

丸美屋フーズ 70780672
特産 松茸釜めしの素
1kg/袋



<炊き込み用>
お米2升と一緒に炊き込む。

秋の味覚「松茸」を使用し、筍と人参で食感と彩りを加えました。



三島食品株式会社 70784972
スライス松茸3
500g(固形量300g)/袋



薄味に仕上げた料理用素材です。色々なお料理で秋の演出ができます。

350枚以上/袋

<サイズ>
長さ:約20~35mm 厚さ:約2mm

マルハニチロ株式会社 冷凍 70787286 70787288
茶あらい 80g×5/袋 60g×5/袋
骨なしさんま



凍ったまま調理可能です。

マルハニチロ株式会社 冷凍 70787255
茶あらい 骨なし銀鮭
70g×10/袋



こちらと一緒にいかがですか
(株)マルハチ村松 60662308
かつおたっぶり 味噌バター風味
300g/本



林兼産業株式会社 冷凍 70788783
ソフミート青魚 (さんま)
500g/袋



<調理例>
さんまの塩焼き

高齢者ソフト食調理素材です。薄い下味付き。

←調理動画はこちらから (44秒)

マルハニチロ株式会社 冷凍 70788839
やさしい素材 たんぱく21銀鮭
40g×3/袋



たんぱく質が100g中に21g以上含まれています。

UDF 舌でつぶせる



<調理例>
鮭のちゃんちゃん焼き風

カセイ食品株式会社 70784421
葛ごり かき 各50g/個



UDF 舌でつぶせる

「ごり」に「本葛」を配合し、なめらかで口溶けの良い新しい食感!清涼感と濃厚な素材の味をお楽しみ頂ける二層のデザートです。

70784422
く



1個50gあたり
食物繊維 5.0g
亜鉛 5.0mg

カセイ食品株式会社 70784211
和風プリン 栗 各55g/個

UDF かまなくてよい

素材の味を生かした和菓子感覚のカップデザートです。

70784212
南瓜



1個55gあたり
カルシウム 470mg
亜鉛 5.0mg

おかず系

味の素冷凍食品株式会社 冷凍
かぼちゃコロッケ

70787997 40g×20/袋

70787999 65g×20/袋

株式会社 冷凍
70787682
やわらかぼちゃん
35g×12/袋



栗かぼちゃとじゃがいもを使用したほんのり甘いコロッケです。



<調理方法>揚げる175~180℃
40g 約5分
65g 約5分30秒

かぼちゃと山芋をつぶしたものを色鮮やかにまとめ、ほうれん草を彩りに使いました。

嚥下食
ピラミッド
L4相当

<調理例>
やわらかぼちゃん
with トマトソース

<調理方法> 蒸す、焼く、揚げる

キッコーマン食品株式会社 70670405
テルモンテ
豆乳で作ったカボチャスープ
1,000ml/本

温めても冷やしても!



クリーム、バターを使わず豆乳でかぼちゃのおいしさを引き出しました。そのまま飲めるストレートタイプ。

乱切りカットのかぼちゃです。



おやつに

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



熱湯と牛乳で簡単にパバロアが出来ます。



<作り方>
本品1袋に湯1Lと牛乳2L
(できあがり量1袋で約3.4L)

オーランドフーズ株式会社 冷凍 70788358
Nかぼちゃケーキ
600g/袋



皮ごとカットしたかぼちゃとくるみを練り込んだ、しっとりとしたケーキです。

<サイズ>
直径:約18cm
高さ:5.5~6cm

味の素冷凍食品株式会社 冷凍 70788330
フリーカットケーキ
かぼちゃタルト
520g/箱



食感の良いタルト生地と、かぼちゃを合わせ焼き上げた生地をホイップクリームと合わせました。

<サイズ> 約7×36×高さ2.8 (cm)

栄養補助食品

ホリカフーズ株式会社 70681449
栄養支援
かぼちゃのプリン
54g/個



UDF かまなくてよい

少量で体に必要な栄養をバランスよく補えるプリンです。

1個54gあたり
エネルギー 84kcal
たんぱく質 5.6g
カルシウム 133mg
マグネシウム 59mg
鉄 1.5mg
亜鉛 1.8mg

トニチ株式会社 冷凍 70789030
和みのひととき
カボチャプリン
50g/個



1個50gあたり
エネルギー 80kcal
たんぱく質 5.0g
亜鉛 5.0mg

素材のおいしさをいかしたプリンです。

減塩提案レシピ

野菜だし活用で減塩のご提案です。



(株)マルハチ村松 40151405
野菜だし(粉末)
300g/袋



国産野菜(たまねぎ、きゃべつ、にんじん)をバランスよく組み合わせた風味豊かな粉末タイプの野菜だしの素です。

<使用方法>
1人前1~3gを目安にご使用ください

(株)マルハチ村松 40151304
コンソメチキン味
500g/袋



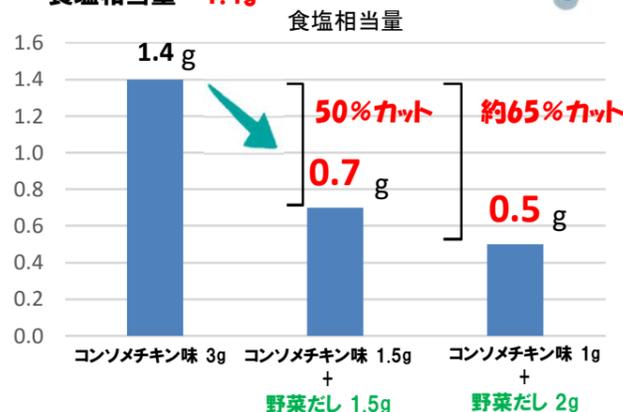
チキンと香味野菜の風味豊かなコンソメの素です。溶けやすく、簡単においしいチキン風味のコンソメスープができます。

<使用方法>
1人前2~3gを150mlのお湯または水に溶かしてご使用ください。

コンソメチキン味の一部を野菜だしに置き換えておいしく減塩!野菜のうま味で減塩してもおいしいコンソメスープができます!

コンソメスープの場合(水150ml)

【コンソメチキン味のみ使用】
1人前の使用量3gの場合
食塩相当量...1.4g



おやつカレンダー

～9月向け商品のご案内～

2020年8月発行



TEL:050-5855-1402
FAX:054-864-1517
発行者:マーケティング課 西本

夏の日差しが厳しく、夕立を心待ちにしたくなるような暑さの毎日ですが、いかがお過ごしでしょうか。
今月のおやつカレンダーは、冷凍・常温おやつ2019年売上トップ3をご紹介します。またコロナウイルスの影響で需要が高まってきている
個包装のおやつも多数ご案内しております。(個)秋をお楽しみいただける商品も掲載しておりますので、ぜひお試しください！

曜日	月	火	水	木	金	土	日	週平均単価	
商品名	ミニソフトドーナツ (チョコ) フレーンやキャラメルもごさいませす。	四季の和菓子 赤紅梅 萩の形 Ca:250mg・Fe:4.0mg/個	カルシウムウエハース (コーヒー味) Ca:400mg/2枚 パニラ味やココア味もごさいませす。	しっとりどら焼 (こしあん) ぜんぜんや抹茶あんもごさいませす。	デザート & ムース (いちご味) 常温:1位	厚切り抹茶バウム フレーンやチョコもごさいませす。	メイバランスアイス バニラ味 食物繊維:2.5g・Zn:3.0mg/個 ストロベリー味やチョコレート味もごさいませす。		
メーカー	昭和冷凍食品株	林兼産業株	ヘルシーフード株	仙波糖化工業株	株フードケア	株マルキン	株明治		
販売単位	1袋 (24g×20個)	各1袋 (10個) お申し込み期間 9月1日～11月10日	1袋 (6.5g×14枚)	1袋 (40g×10個)	1本 (1.2L) 60gで33食	1袋 (約27g×8個)	1箱 (80ml×6個)		
一人当たり使用量	1個 (24g)	各1個	2枚 (13g)	1個 (40g)	本品30g+牛乳30ml	1個 (約27g)	1個 (80ml)		
1個あたりたんぱく質	101kcal/1.4g	68～80kcal/0.8～1.6g	60kcal/0.8g	99kcal/2.0g	47kcal/1.1g	102kcal/1.6g	100kcal/3.7g		
商品コード	70789012	70789050/70789051/70789052	70783698	70788077	70784656	70788943	70785553		
商品名	人形焼 ころあん 抹茶や柚子もごさいませす。	☆手作りアイス 溶けても形が崩れにくい たんぱく飲料カフェアや*作り方は下記参照ミルクティーもごさいませす。	毎日の和菓子 栗餡まんじゅう 中身:栗あん 紅白まんじゅう(紅)や山芋まんじゅうもごさいませす。	メテミルプリンカスタード ビタミンB・NCT配合: BACC:1900mg/個 UPF区分【加糖タイプ】	かんたん水ようかん 垂れ込みころあん 常温:3位 Zn:3.0mg/50g 黒や赤もごさいませす。	豆乳スナック 野菜スナックやココアスナックもごさいませす。	レモンゼリーの素 グレープやオレンジもごさいませす。		
メーカー	カセイ食品株	名糖産業株/伊那食品工業株	林兼産業株	味の素冷凍食品株	ヘルシーフード株	株サンコー	大島食品工業株		
販売単位	1袋 (26g×8個)	たんぱくUP飲料ココア:1袋 (425g) クリーミーバナナコッタ:1袋 (700g) 60gで40食	1袋 (約20g×10個)	1箱 (約60g×10個)	1袋 (1kg) 50gで20食	1袋 (9g×5連)	1袋 (600g) 60gで55食		
一人当たり使用量	1個 (26g)	ココア8.5g+バナナコッタ17.5g+牛乳25ml+熱湯25ml	1個 (約20g)	1個 (約60g)	50g	1袋 (9g)	本品11g+熱湯55ml		
1個あたりたんぱく質	79kcal/1.4g	140kcal/5.3g	53kcal/0.8g	100kcal/5.6g	73kcal/1.0g	39kcal/0.9g	43kcal/0g		
商品コード	70785100	70782203/70782298	70789113	70788161	70782549	70650548	70750141		
商品名	ババロアの素 かぼちゃ味 マロン味や抹茶味もごさいませす。	ミニ今川焼 (小倉あん) 中身:餡あん カスタードや抹茶もごさいませす。	ミニ野菜スティック	カルシウムたまごボーロ (鉄分入り) Ca:300mg・Fe:5.0mg/袋	ふるっせりー 鉄分巨峰 Fe:4.0mg/個 オレンジもごさいませす。	練り切り (寿) 敬老の日 塩や水門もごさいませす。	フリーカットケーキ いちご・レアチーズ いちご:約7×36×高さ3.5 (cm) レアチーズ:約7×36×高さ2.6 (cm) 敬老会		
メーカー	伊那食品工業株	昭和冷凍食品株	株サンコー	キュービー株	ハウス食品株	仙波糖化工業株	味の素冷凍食品株		
販売単位	1袋 (750g) 約60gで56食	1袋 (約40g×20個)	1袋 (10.5g×5連)	1袋 (16g)	1個 (60g)	1袋 (25g×10個)	いちご:1箱 (435g) レアチーズ:1箱 (415g) いちご:1/32切 (約13.6g) レアチーズ:1/32切 (約13.0g)		
一人当たり使用量	本品13g+牛乳36ml+熱湯18ml	1個 (約40g)	1袋 (10.5g)	1袋 (16g)	1個 (60g)	1個 (25g)			
1個あたりたんぱく質	78kcal/1.8g	110kcal/2.4g	53kcal/0.9g	60kcal/0.4g	47kcal/0g	62kcal/1.3g	74kcal/1.1g		
商品コード	70782276	70787078	70650562	70693967	70784329	70787016	70788005/70789017		
商品名	からだ充実 グレープ+カルシウム あられ カル次郎 飲料:Ca:250mg・Fe:4mg/本 ビタミンB群、ビタミンC含む あられ:Ca:150mg/袋	グレープフルーツゼリーの素 コーヒーやストロベリーもごさいませす。	おはぎ (つぶあん) お彼岸 色々ごさいませす。	和菓子風ムース ふんわりころあん お彼岸 お彼岸 色々ごさいませす。 UPF区分【糖でつくる】	やさしく・おいしく チョコっとプリン Ca:114mg・食物繊維:3.9g Fe:2.7mg/70g	ソフトな塩せん	ドームケーキ (カスタード) チョコやこしあんもごさいませす。		
メーカー	林兼産業株/ヘルシーフード株	大島食品工業株	井村屋株	味の素冷凍食品株	バランス株	太田油脂株	仙波糖化工業株		
販売単位	飲料:1本 (125ml) カル次郎:1袋 (8g×30袋)	1袋 (750g) 60gで55食	1袋 (50g×12個)	1箱 (約38g×10個)	1袋 (150g) 70gで10食	1袋 (2枚×8袋)	1袋 (40g×10個)		
一人当たり使用量	飲料:1本 (125ml) カル次郎:1袋 (8g)	本品13.6g+熱湯55ml	1個 (50g)	1個 (約38g)	本品15g+牛乳20ml+熱湯35ml	2袋 (約6.0g)	1個 (40g)		
1個あたりたんぱく質	116kcal/0.4g	54kcal/0g	116kcal/2.2g	66kcal/0.6g	68kcal/1.6g	23kcal/0.4g	117kcal/2.3g		
商品コード	70783013/70786051	70750128	70788465	70787073	70783716	70650706	70788082		

冷 は冷凍食品を示しています。

2週目火曜日
手作りアイスの作り方をご案内いたします。

☆作り方☆

- ①熱湯にクリーミーバナナコッタ・たんぱくUP飲料ココアを入れて、よくかき混ぜます。
- ②牛乳を加え、さらに良くかき混ぜます。
- ③②を容器に流し入れ、冷凍庫で凍らせます。

*たんぱく飲料ココアの代わりに、カフェアやミルクティーに変えることで、違った味も楽しめます。



♪みんなでお楽しみ♪

デコレーションケーキ



今月は敬老の日がごさいませす。
お好みのフルーツやクリームを使って、管でケーキをデコレーションしてみたい方が多いのでは?季節のフルーツを使用したり、クリームの味を変えたり、いろいろケーキに個性を付けたい方の機会に、ぜひお試しください!!

*写真は、1/6切です。

☆1人分の分量☆

- 70787118 しっとりおからケーキ(フレーン) 1/6切
- 70788025 フロースンホイップ 40g
- 70780836 黄桃アイス1号缶 40g

☆作り方☆

- ①黄桃缶は、シロップから取り出し、汁気を切ります。
- ②おからケーキは、一人分の大きさに切り分けます。クリームを抹面するには更に上下2等分に切り分けます。【お好みの大きさに切り分けてください】
- ③切り分けたおからケーキの下の生地ホイップ・黄桃をのせます。その上から、ホイップを重ねて、上の生地をのせてサンドします。

