

新規取り扱い商品 **NEW!** 初回ご注文の際はお早めをお願いします。

株式会社
70776604
スベラカーゼ
お粥ゼリーの素
900g/袋

お湯を注いで混ぜるだけ
手軽で簡単なお粥ゼリー

災害時の備えにも！

ミキサー・お粥の準備不要です。酵素でベタツキを分解したゼリー状のお粥ができます。

＜使用方法＞
本品30gを容器に入れます。熱湯（90℃以上）180mlを入れ、泡だて器で全体が均一になるようによく混ぜます。粗熱が取れたら、できあがりです。
（出来上がり重量210g）※50℃前後で固まり始めます。

株式会社
70776605
メロン風味

全5種類になりました

70787389 70787390
イチゴ風味 バナナ風味

70787391 70784699
リンゴ風味 モモ風味

おいしく、簡単にエネルギー、たんぱく質、ビタミンが補給できるゼリー飲料です。

（1袋120gあたり）
エネルギー 200kcal
たんぱく質 7.1g
ビタミン配合

直接飲めて
リキャップできる！

株式会社
70785420
innobox
500g/箱

熱湯に入れて混ぜるだけ、なめらかなお粥が作れる！
選べる2タイプ

α化米使用！お米の美味しさや風味そのまま

1 なめらかなペスト粥に！
ニュートリー株式会社
そく粥
（ペストタイプ）

2 ゼリー粥に！
ニュートリー株式会社
そく粥つるり
（ゼリータイプ）

栄養価もしっかり確保
1食40gあたり（出来上がり量200gあたり）
エネルギー 150kcal
たんぱく質 3g

70785422 70785423
innobox スティック分包
500g/箱 20g×15/袋

＜作り方＞
本品40gを160mlのお湯（90℃以上）に加え、よくかき混ぜ、器に盛り付けます。
そく粥つるり（ゼリータイプ）は、70℃程度で固まり始めます。

非常食にも！

【非常食として使用する場合は、
そく粥（ペストタイプ）は、水に溶かして食べることができます。
※そく粥つるり（ゼリータイプ）は、必ず熱湯に溶かしてください。

季節のおすすめ商品 いろいろ揃っています！

キッセイ商事株式会社
70786157
ケイタリング麺
茶そば
500g/袋

お茶本来の渋みと深みのある茶そばです。のびにくい、くっつきにくい、業務用で置きタイプの麺です。

＜調理方法＞茹でる
4分（調理後すぐ食べる場合は6分）

カセイ食品株式会社
70787139
やわらか団子 よもぎ
30g×10/袋

やわらかい団子生地で、こし餡を包みました。舌でつぶせる美味しいよもぎ風味のお団子です。

UDF
舌でつぶせる

株式会社
70787109
和菓子風ムース よもぎ
38g×10/箱

米粉を使った新食感ムースです。よもぎ餅風の味わいです。とろみのあるソースで仕上げました。

UDF
舌でつぶせる

株式会社
70784174
まるで果物のようなゼリー
メロン
60g×12/箱

生の果物のような食感、風味、果汁感が楽しめるゼリーです。（果汁5%配合）

UDF
舌でつぶせる

株式会社
70787109
和菓子風ムース よもぎ
38g×10/箱

豆の緑色が鮮やかな彩り豊かな混ぜ込みご飯の素です。炊きたてのご飯にまぜるだけで、簡単においしい豆ご飯ができます。

＜使用方法＞
袋のまま解凍して、炊き上がったご飯1kg（米約3合分）に混ぜてご使用ください。
※最初に調味液を入れてご飯を混ぜる、その後豆を入れると豆がつぶれにくい。

株式会社
70788921
カルシウム入
かんたんプリン
325g/袋

冷たい牛乳と混ぜて冷やすだけ！必要な量だけ（1食分）から作れます。

（できあがり1食あたり）
カルシウム 128mg

＜作り方＞
牛乳にプリンの素を加えてください。
※プリンの素に牛乳を加えるとダマになりやすくなります。

名糖産業株式会社
70788921
カルシウム入
かんたんプリンの素
325g/袋

冷たい牛乳と混ぜて冷やすだけ！必要な量だけ（1食分）から作れます。

（できあがり1食あたり）
カルシウム 128mg

＜作り方＞
牛乳にプリンの素を加えてください。
※プリンの素に牛乳を加えるとダマになりやすくなります。

こどもの日

ヘルシーフード株式会社
Caどら焼き
鉄入り
各21.5g×10/袋

70785169 つぶあん
70785170 いちご

（1個あたり）
鉄 2.0mg
カルシウム 150mg

いつものおやつを
ちょこっとアレンジ！

（盛付例）

母の日 5/8は母の日です

ポタージュの素で色々作れます！

株式会社
40150106
じゃがいもポタージュ
1kg/袋

風味豊かなじゃがいもポタージュスープの素です。

＜使用方法＞
1人前18gに熱湯を注ぎ、溶けるまでよくかき混ぜてご使用ください。
（1人前150mlで55人前）

株式会社
40180330
あさり水煮
850g/袋

あさりのむき身を食塩でうす味に仕上げた水煮です。そのままご使用いただけます。

株式会社
70771824
ちっちゃな肉団子
エビ入り
1kg/袋

ふんわりやわらかい小さな小さな肉団子。様々なお料理に！

（調理例）
じゃがいもポタージュ
（調理例）
あさり＆春キャベツのポタージュ
（調理例）
グラタン風

おすすめ商品

ヘルシーフード株式会社
70782555
パンがゆミックス
各1kg/袋

70782583
甘さひかえめ
タイプ

お湯を加えてまぜるだけでおいしいパンがゆのできあがり！

1食50gあたり
（できあがり150～175g）
エネルギー 205kcal
たんぱく質 8g
カルシウム 200mg
鉄 2mg
亜鉛 5mg

非常時の主食！備蓄にも！

＜作り方＞
（本品1に対し熱湯2～2.5）
ポウル等に本品50gを入れ、熱湯100～125mlを加え泡だて器などでよく混ぜます。
ふたやラップをして、10分たったらできあがり。

ヘルシーフード株式会社
70782549
かんたん水ようかん
こしあん
1kg/袋

（盛付例）

（1食50gあたり）
亜鉛 3.0mg

湯煎加熱し、溶かして冷やすだけ！

アレンジレシピ！
（調理例）
ようかんパンがゆ

＜作り方＞
①パンがゆミックスに熱湯を加え、よくかき混ぜ、10分置きます。
②①の上に湯煎加熱した「かんたん水ようかん こしあん」をかけ、生クリームを飾ります。
※お好みで「ミルク風味」「甘さ控えめタイプ」をお選びください。

名糖産業株式会社
70788921
カルシウム入
かんたんプリンの素
325g/袋

冷たい牛乳と混ぜて冷やすだけ！必要な量だけ（1食分）から作れます。

（できあがり1食あたり）
カルシウム 128mg

＜作り方＞
牛乳にプリンの素を加えてください。
※プリンの素に牛乳を加えるとダマになりやすくなります。

カルシウム入りかんたんプリンの素を使ったお手軽レシピ。デザートからドリンクにも使えて、アレンジの幅は無限大！

ふわふわフレンチトースト

プリンバナナシェイク

今月号はニュートリーからの情報をお届けします！

PICK UP! コラーゲンについて

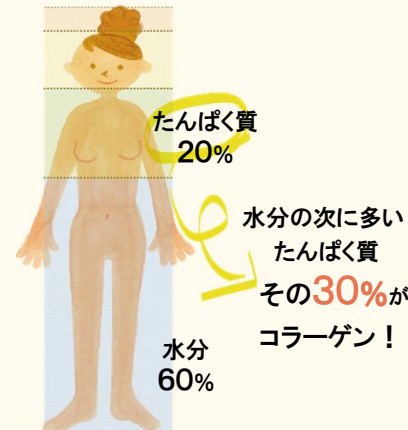


「コラーゲン」、その働きは、肌や髪、ふしぶしまで作用するといわれています。今回は、さまざまな可能性を秘めた「コラーゲンのチカラ」をご紹介します。

「コラーゲン」は体を支える「屋台骨」

コラーゲンは、肌(真皮)、筋肉、骨、軟骨などを構成するたんぱく質の一種で、体に不可欠な成分です。コラーゲンの約40%が皮膚に、10~20%が骨や軟骨に存在しています。

私たちは、動物や魚の皮などからコラーゲンを摂取したり、体内で合成したりしていますが、皮膚のコラーゲンは年齢とともに減ってしまうといわれています。



「なんとなく、すぐれない」が気になりだしたら

肌のハリツヤ
紫外線ダメージ

髪や爪にも

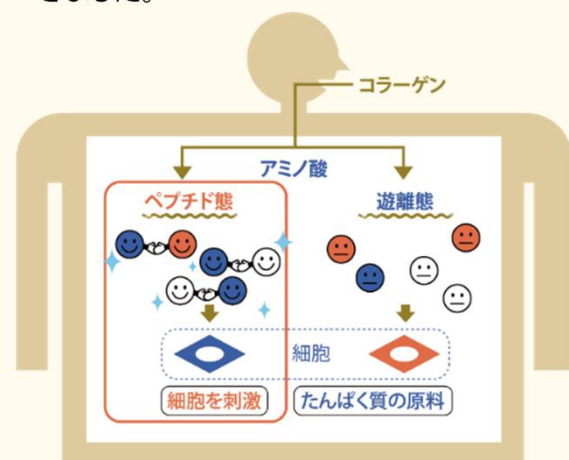
傷の
治りにも

骨や
ふしぶしにも

最近、なんだか肌のハリや髪のコシが気になる、膝や腰も不安がある…。そんなとき、ぜひ摂りたいのが、「コラーゲン」。どのように摂取するのがよいか見てみましょう。

「コラーゲンペプチド」で摂るのがおススメ

コラーゲンペプチドとは、コラーゲンを分解したものです。コラーゲンに比べて水に溶けやすいので食品からも取り入れやすく、体に吸収されやすいのが特徴です。また、近年、皮膚の材料を増やす働きがあることもわかってきました。



コラーゲンペプチドの消化吸収と体内での働き

コラーゲンペプチドは体内で、

- ① 直接皮膚の材料になる働き
- ② 皮膚の成分を作り出す細胞を刺激する働き

があり特に②の働きが注目されています。

1日5~10gを補給するのが理想的といわれています。

コラーゲン	コラーゲン繊維(三重らせん) ↓ 熱水で溶けて分解	水に溶けない
ゼラチン	↓ 酵素で分解	水に溶けにくい 温水中に溶ける 冷やると固まる
コラーゲンペプチド		水に溶けやすい 冷水にも溶ける

参考文献：小山洋一 皮革科学 Vol.56,71-79 (2010) より改変

医療機関で使用されているコラーゲンペプチド含有飲料「CP10」の臨床評価

☑ 床ずれの早期改善に効果あり

コラーゲンペプチド含有飲料「CP10」を摂取して4週間で褥瘡(床ずれ)の改善点数がアップ！

改善点数=(開始前点数-4週間目の点数)の平均点
>> 点数が高いほど改善したことを示す

■ 非投与群 n=16
■ コラーゲンペプチド含有飲料投与群 n=18
1日1本、4週間にわたり経管投与もしくは経口摂取

DESIGN-R®改善点数



参考文献：コラーゲンペプチド高含有飲料の褥瘡治療促進効果に関する多施設共同比較研究 日本褥瘡学会誌 2015;17(3):383

毎日摂りたいのに、実際の摂取量は足りていない!?

理想的な1日のコラーゲンの摂取量

5-10g

日本人のコラーゲン摂取量

1.9g*

1日
3.1g-8.1g
足りない!

なかなか摂れないコラーゲンは、サプリメント等で手軽に補うこともできます。



*出典：野口知里ら。栄養学雑誌 vol.70、120-128(2012) たんぱく質摂取量：1日 65g、うち動物性 1日 34g

NEWS

「バイ・クレスCP10(シーピーテン)ミックスフルーツ」が特別用途食品 個別評価型病者用食品の表示許可を取得！

日本初!

バイ・クレス CP10 ミックスフルーツは

褥瘡を有する方の食事療法として使用できる食品です。



医師、管理栄養士、薬剤師の相談指導を得てご使用ください。

特別用途食品

個別評価型 病者用食品 とは?

個別評価型 病者用食品とは、特別用途食品の一つです。特定の疾病のための食事療法上、期待できる効果の根拠が医学的、栄養学的に明らかにされている食品として、消費者庁が許可しています。

特別用途食品

病者用食品

許可基準型

個別評価型



バイ・クレス CP10 (シーピーテン)ミックスフルーツは2021年8月に特別用途食品「個別評価型病者用食品」の表示許可を取得しました。



【おすすめ商品のご案内】

V CRESC®

CP10
バイ・クレスシーピーテン

12種類のビタミン、鉄・亜鉛・セレン・コエンザイムQ₁₀、コラーゲンペプチドを同時補給！
美味しいミックスフルーツ味とさわやかなオレンジ風味

ルビーオレンジ

ミックスフルーツ



ゼリー80g ドリンク125mL



ゼリー80g ドリンク125mL

話題のコラーゲン加水分解物
コラーゲンペプチド
10,000mg (10g) 配合

- たんぱく質 12g
- 脂質0
- 飲みきりサイズの「ドリンクタイプ」
- 喉ごしなめらかな「ゼリータイプ」