



紅葉の美しい季節となりました。  
寒さが日一日と深まっていますが、お身体には十分お気をつけ  
ください。慌ただしい年末が近づいてまいりますので、手間の  
かからない商品の活用もぜひご検討ください。



別紙もご一読お願い申し上げます

- ・マルハチ村松×ヘルシーフード  
ポターージュパン粥
- ・フードケア エブリッチゼリー
- ・林兼 行事用和菓子 他



### おすすめ!

常温保存

完全調理済み

マルハチ村松  
60181703  
銀鱈照り焼き  
500g(20切)×2連



醤油ベースの  
甘口だれで仕上げました。

マルハチ村松  
60181503  
にしん甘露煮  
500g(20切)×2連



醤油ベースの甘口で、  
うま味豊かに仕上げました。



大晦日の  
にしんそばにも

★朝食・人手不足・  
年末年始の忙しい時に  
★ローリングストックに

キッセイ商事  
70786156  
ケイタリング麺  
信州そば  
500g/袋



《調理方法》 茹で：強火5分  
(すぐに食べる場合は7分)  
のびにくいっつきにくい乾麺。

キッセイ商事  
70786486  
やわらか短めん  
そばS  
500g/袋



約2.3cm  
カット済  
《調理方法》 茹で：強火  
歯茎でつぶせる→10分以上  
舌でつぶせる→20分以上  
噛まなくてよい→25分以上

マルハチ村松  
めんつゆ(かけ汁)  
40110618  
1L/本  
40110619  
1.8L/本

そば用かけ汁  
本品1：水又は湯 6



いwashやさんまのお惣菜もご用意しておりますので、お気軽にお問い合わせください!

## おしるこ

伊那食品工業  
70784728  
水ようかんの素  
400g/袋



★水ようかんを作るとき  
(熱湯1.2L)より  
多めの熱湯がポイント  
★粉末のため、粒の  
心配がありません

《作り方》  
熱湯1.4L(90℃以上)に本品1袋を  
入れ、約1分間良くかき混ぜるだけ!!  
温かいままお召し上がりください。

解凍してそのまま提供!

ヤヨイサンフーズ 冷凍  
70788097  
ソフリおしるこ風デザート  
50g×10個/パック



UDF舌でつぶせる

容器のまま蒸して温かく  
召し上がることも可能です。  
自然解凍も可能

味の素冷凍食品 冷凍  
70787073  
和菓子風ムース  
(ふんわりこしあん)  
38g×10個/箱



UDF舌でつぶせる

こしあんのだんご風に仕上げた  
新感覚のムースです。

### お好みのお餅と組み合わせどうぞ!

だんご

常温

ムース

歯切れの良さ

旭松食品 冷凍  
70760417  
白玉団子(素材)  
1kg/袋



《調理方法》  
茹で：約1分

約2700個以上/袋  
約6~8mm/個

キッセイ薬品工業  
70786209  
やわらか福もち  
125g×8/袋



《調理方法》  
焼く：オーブントースター5分  
煮る：沸騰したお湯に入れ、  
中火1~2分

ヤヨイサンフーズ 冷凍  
70788096  
ソフリお餅風ムース  
30g×6/パック



UDF舌でつぶせる

《調理方法》  
蒸し：7分程度  
煮る：弱火 7分程度

ふくなお 冷凍  
70787678  
さっくりお餅  
20g×20/袋



嚙下食  
ピラミッド  
L4相当

《調理方法》  
蒸し：10分  
煮る：10分

## 忙しい時期は「既製品介護食」も取り入れて賢く時短!

林兼産業  
ソフミート 冷凍  
各500g/袋  
70788877  
牛  
70788878  
ぶた  
70788879  
とり



「生タイプ」なので自由に成型!  
切り方次第で様々な料理に!!  
いつも安定した物性なのに  
見た目が変わるので手作り感も+

手作り感も出したたい派

歯ぐきでつぶせる  
やわらかさ相当

《調理方法》 -2パターン-  
①袋ごと解凍→成型→調味・加熱  
(加熱条件目安)  
スチコンにて  
煮る：160℃100%で10分  
焼く：200℃50%で7分  
②袋から出して加熱  
(蒸し：スチコン95℃25分)  
→成型→調味

クリスマスメニューにも  
おすすめです!



### ローストチキン

成型して...



## 自然解凍可能・カット不要・成型済みで簡単オペレーション!

とにかく手軽にしたい派

マルハニチロ  
やさしい素材 たんぱく21  
各40g×3/袋  
70788832 冷凍  
チキンポーション  
70788834  
ポークポーション  
70788836  
ビーフポーション

冷凍



たんぱく質：21g以上/100g  
ビタミンD：8.5μg以上/個

UDF舌でつぶせる

《調理方法》  
・自然解凍・冷蔵庫解凍  
トレイから取りだし、凍った状態で  
・蒸し：スチコン スチームモード100℃ 約7分  
・焼き：スチコン コンビモード180℃100% 約7分

マルハニチロ 冷凍  
やさしいおかず  
UDF舌でつぶせる  
70788243  
みためがウインナー  
40g×3/袋



70788729  
みためがハム  
15g×6/袋



70788772  
みためがハンバーグ  
40g×3/袋



「みためがシリーズ」なら  
お皿に載せるだけで  
メインディッシュが完成★

《調理方法》  
・自然解凍・冷蔵庫解凍  
凍った状態でトレイのまま、  
・蒸し：スチコン スチームモード100℃  
約9分 (ハンバーグ・ウインナー) 約7分 (ハム)  
・焼き：スチコン コンビモード180℃100% 約8分



## 寒い日に食べたい! ほかほかの中華まん



井村屋 冷凍  
各40g×6/袋  
70787986  
ミニ肉まん  
70787987  
ミニあんまん



粒あん

おやつにどうぞ!

《調理方法》  
大きめのラップで包み、  
電子レンジ500W  
または600Wで40秒加熱後、  
ラップのまま  
1~2分蒸らす (1個)

