



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



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)

