

“美味しい・嬉しい”をサポート



発行: マーケティング課 大石

TEL:050-5855-1402 FAX:054-664-1517

フード・デリ通信



2023年3月号

新規取り扱い商品 NEW!

初回ご注文の際はお早めをお願いいたします

ハンディアロスかつおの500mlサイズが新発売です!

40116005 漢ディアロス かつお 500ml/本

40116001 かつお 40116002 あわせ

ハンディアロス 濃厚かつお 500ml

ハンディアロス あわせ 500ml

希釈率	ハンディアロス	水またはお湯	仕上がり量	150ml/人
10倍希釈	500ml	4.5L	5L	約33人前
20倍希釈	500ml	9.5L	10L	約66人前
30倍希釈	500ml	14.5L	15L	100人前

原液の使用目安 0.5~1.5g/人前

リニューアルして新発売!

イトウ製菓株式会社 70789580 やわらかクッキー 練乳ミルク味 15g×8/袋

カルシウム 341mg
鉄 3.4mg
ビタミンD 2.8μg
乳酸菌(殺菌) 34億個配合

70789583 いっご 70789584 フレーン 70789585 黒糖

ほんのり甘い、やさしい味わい。

ニッパン 70789583 いっご 70789584 フレーン 70789585 黒糖

しっとり蒸しケーキ 各30g×30/箱

超しっとり食感

休売中

季節のおすすめ商品

おすすめ商品のご案内です

60372121 混ぜ込みご飯の素(豆) 200g/袋

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!

70786157 ケイタリング麺 茶そば 500g/袋

お茶本来の味わいがするそば。のびにく、くっつきにくい、業務用ゆで置きタイプの麺です。

70789107 毎日の和菓子 よもぎ饅頭 25g×10/袋

よもぎの香りがいっぴいの蒸しまんじゅうです。

70787139 やわらか団子よもぎ 30g×10/袋

驚く程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。

70787109 和菓子風ムースよもぎ 38g×10/箱

米粉とよもぎを使った新食感ムース。こしあんを使って作ったソースで、よもぎ餅風に仕上げました。

70782549 70782550 かんたん水ようかん 各1kg/袋

湯煎加熱し、溶かして冷やすだけ!

70786963 ソフトデリ きんとき 500g/袋

北海道産金時豆を使用し、ねばりを抑えた食感に。

70789748 70789749 70789747 コールスローゼリー たまねぎサラダゼリー きゅうりの酢の物ゼリー

おやつにも!

普段の食事から行事食にもおすすめ!

簡単に彩りの良い味付けごはんができます! 普段の食事から行事食まで幅広くご使用いただけます!

70777004 鮭若菜 70777005 梅かつお

混ぜ込みでも 炊き込みでも!

鮭味の顆粒やフレークによる鮮やかなオレンジをベースに、大根菜による緑色がアクセント。

桃色ベースの彩りで、鯉削り節の旨味と梅・しそのさわやかな酸味がマッチした味わいが特徴。

70789416 70789417 70789418 ギュッと完熟シリーズ 味わいいりんご 味わい白桃 味わい和梨

カットフルーツの形をした新感覚デザート!

冷凍庫から必要分だけ取り出すだけ! ペースト食の方にも、スプーンでつぶして提供できる!

いつもの飲み物で手軽に3種類のビタミン補給ができます!

70782785 レモンティー 70782786 アップルティー 70783776 ピーチティー

香り高い紅茶に、果汁を加えて仕上げた本格派のインスタントティーです。

70788921 カルシウム入 かんたんプリン素 325g/袋

加熱不要! 牛乳で簡単! 卵不使用!

冷たい牛乳と混ぜて、冷蔵庫で冷やすだけ! 1食分目安: 素3.9g+牛乳60ml(1袋で83食分)

70789422 ストロベリー フルーツソース 500g/本

ストロベリーの果肉を使用した、甘い香りと鮮やかな赤色が特徴のデザート用ソースです。

やさしいおかず 惣菜ムース&惣菜ゼリー

盛り付けるだけでなじみの小鉢が完成!

人気ランキング (2022年1~12月FD調べ)

No.1 70788779 ポテトサラダムース

No.2 70788777 小松菜の煮びたしムース

No.3 70788775 いんげんのごま和えムース

70789748 コールスローゼリー 70789749 たまねぎサラダゼリー 70789747 きゅうりの酢の物ゼリー

おすすめポイント!

- 少量高栄養! 1個30gで常食の惣菜50gと同等程度のエネルギー摂取が可能 1個(30g)当たり約50kcal(七訂計算値)
- 惣菜シリーズは全14品! 飽きのこない献立をご提供することが可能です
- 簡単調理 解凍してそのままお召し上がりください!

表示価格は税抜です。2023年4月時点の価格です。



「注目の“高発酵性”食物繊維とは」

食物繊維と一口に言っても様々な種類があり、それぞれ特徴が異なります。今回は、食物繊維を選ぶポイントのひとつとなる、「発酵性」について解説いたします。

日本人は食物繊維が不足気味！

食物繊維は腸の働きを助け、便通を整え、さらに生活習慣病の予防にも役立つ**第6の栄養素**として重要視されています。

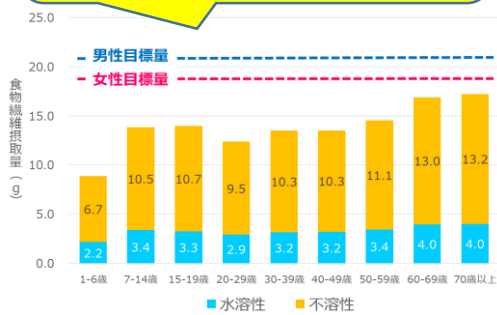
日本人は昔から野菜や海藻、きのこなど食物繊維を多く含む食材を食してきました。しかし、食の欧米化等により穀物や野菜の摂取量が減少し、現代の日本人の食物繊維摂取量は、国が定める摂取目標量を大きく下回っています。

■年代別食物繊維摂取量

全世代で食物繊維不足！

特に「水溶性食物繊維」が不足

※理想的なバランスは不溶性2：水溶性1と言われています



国立健康・栄養研究所 国民健康・栄養調査より引用作成(2019)から引用作成

日本人の食事摂取基準（2020年版）
1日の食物繊維摂取目標量 ※年齢区分：18歳～64歳

男性 21g以上 **女性 18g以上**

食物繊維は“発酵性”がカギ！高発酵性食物繊維は腸内環境を整えます

食物繊維には、腸内細菌によって発酵されやすい「**高発酵性**」のものと、発酵されにくい「**低発酵性**」のものがあります。

高発酵性の食物繊維は腸内で善玉菌のエサになりやすく、腸のエネルギー源である短鎖脂肪酸を多く作り出すため、腸内環境を整える作用が高いことが知られています。

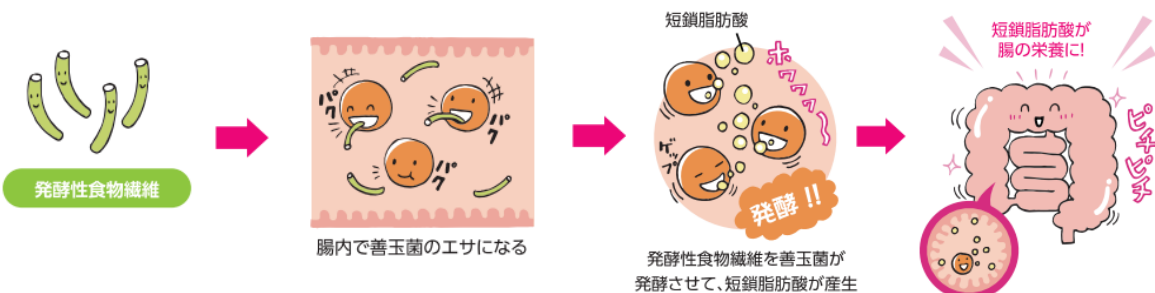
■主な食物繊維の発酵率



発酵・分解率	水溶性食物繊維
75%以上	グアーガム分解物 イヌリン
25%以上75%未満	難消化性デキストリン
25%未満	ポリデキストロース 寒天

厚生労働省・食新発 第0217002号(平成15年2月17日)より抜粋

■高発酵性食物繊維は短鎖脂肪酸を多く産生



グアーガム分解物は高発酵性の食物繊維です

グアーガム分解物 (PHGG) は、数ある食物繊維の中でも善玉菌に利用されやすい**高発酵性**のプレバイオティクスです。グアーガム分解物とは、インドやパキスタン地方で古くから健康によい豆野菜として食されている「グアー豆」の成分「グアーガム」を食べやすく低粘度化したもので、世界中で使われる水溶性食物繊維です。



市場に並ぶグアー豆(上)とグアー豆畑(下)

“発酵性”で選ぶなら！

世界30ヶ国以上で販売の世界ブランド



- 体にやさしい100%グアー豆生まれの水溶性食物繊維
- 善玉菌のエサとなる「高発酵性」のプレバイオティクス
- 医療・介護の分野でも広く利用される高品質素材

手軽に食物繊維！
サッと溶けて
味をかえません

1包で約5gの食物繊維が
手軽に摂れる！



お得な1kgタイプ

サンファイバー

- グアーガム分解物 (PHGG) 100%
- どんな方にもオススメ
- 経管栄養でも使えます



お得な1kgタイプ

サンファイバーAI

- PHGG+イヌリンをダブルで配合
- 特にガンコな方向け
- ご高齢の方にもオススメ

サンプル・資料のご依頼はこちら



医療・介護従事者様向けサイト「Taiyo-medi」(タイヨーメディ)



スマホから簡単サンプル依頼！LINE公式アカウント

無料WEBセミナーのご案内

「**排便ケア**」を一緒に見直しませんか？
～大腸肛門外科医からのメッセージ～

- 配信期間 2023/3/3-12
- 講師 医療法人社団健生会 いそだ病院 診療部長 岩川 和秀 先生



詳細・お申込みはQRコードまたは「タイヨーメディ」で検索！