

“美味しい・嬉しい”をサポート

フード・デリ通信

2023年5月号



発行: マーケティング課 大石

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

新緑の輝く季節となりました。皆様いかがお過ごしでしょうか。今月号は新規取り扱い商品の他、7月の行事に向けた商品をご紹介します。裏面には、フードケア様の記事を掲載しております。ぜひご覧ください！

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。

ケイエス冷凍食品株式会社 各500g/袋 冷凍

<調理方法>・湯煎・スチコン(スチームモード)

70777451
マカロニと3種野菜のトマト仕立て

70777452
クリーミーベーコンポテト

70777453
北海道南瓜のクリーミー仕立て



小さめのマカロニを、3種類の野菜(じゃがいも・たまねぎ・にんじん)とともにトマト仕立てにしました。

UDF
容易にかめる

北海道産のじゃがいもを、ベーコン入りのクリーミーなホワイトソースで和えました。

UDF
歯ぐきでつぶせる

北海道産の野菜(かぼちゃ・たまねぎ・じゃがいも)とマカロニを、北海道産牛乳を使用したソースでなめらかに仕上げました。

こちらもおすすめ!

株式会社 70783777
やわらか大豆ミート
麻婆豆腐(甘口)
1kg/袋



味の素冷凍食品株式会社 70789244
大豆ボール
(和風野菜あんかけ)
500g/袋



UDF
容易にかめる

豆腐と大豆たん白のそぼろで辛みを抑えた甘口タイプに仕上げました。

<解冻方法>
・湯煎
・スチコン
(スチームモード)

魚や肉を使わず、国産大豆で作った大豆ボールと3種類の野菜と和風あんのでからめました。

<解冻方法>
・湯煎
・スチコン(スチームモード)
・自然解凍

おすすめ商品

お湯を加えて混ぜるだけで、おいしいパンがゆができます!

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



株式会社マルハチ村松 40150106
じゃがいもポタージュ
1kg/袋



じゃがいもポタージュ
パンがゆ

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



ようかんパンがゆ

パンがゆミックスが解決します!

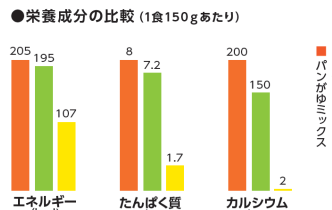
熱湯を混ぜるだけの簡単調理。どなたでも失敗なく作れます!

<作り方> 本品50g:熱湯100~125ml(本品1に対し、熱湯2~2.5)よく混ぜて、ふたやラップをして10分たったらできあがり

少量で高栄養

- 1食50g(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

必要な量だけ使用することができ、無駄なく使えます。使いながら備えるローリングストックとしてもおすすめです!



セタ 7/1



キッセイ商事株式会社 70787552
ケイタリング麺
各500g/袋

「のびにくい」、「くっつきにくい」業務用ゆでおきタイプのそうめんです。

<調理方法>茹でる
そうめん: 強火のまま3分(すぐに食べる場合は5分)
梅そうめん: 強火のまま4分(すぐに食べる場合は6分)

70782459
梅そうめん



キッセイ商事株式会社 70782501
やわらか短めん
そうめんS
500g/袋

麺の長さ: 約2.3cm

食べやすい長さにあらかじめカットしためんです。茹で置きしても団子状になりにくく、ほぐれやすいです。

<調理方法>茹でる
用途に応じお好みのやわらかさにゆでてください

盛付例
(スライス人参・えびフリッター・きざみオクラ使用)

株式会社マルハチ村松 40185001
五目ちらし寿司の素
1kg/袋



人参やれんこん、筍、しいたけ、かんぴょうが入った五目ちらし寿司の素です。

<使用方法>
本品1袋: 炊きたてのご飯5kg

盛田株式会社 70786789
きざみしほ漬け
500g/袋



刻み状に加工した、サッパリとした漬物です。

盛付例
(スライス人参・ほほかに・きざみしほ漬け使用)
きざみしほ漬けはご飯に混ぜ込んであります



トッピングに!

三島食品株式会社 70784959
スライス人参(星)
70g/袋



<サイズ>
径 約26mm
厚さ 約2mm

解凍してそのままお召し上がりいただけます。

90枚以上/袋

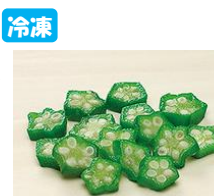
株式会社マルハチ村松 70777438
まるごとえびフリッター
1kg/袋(120尾±10尾)



尾を取っているのので食べやすいです。

<お召し上がり方>
・自然解凍・電子レンジ・揚げる

株式会社マルハチ村松 70787478
きざみオクラ
500g/袋



加熱してお召し上がりください。
約6mmにカット

おやつに

ヘルシーフード株式会社 70785732
Caぶらすゼリー
各500g/袋



お湯で溶かして冷やすだけ!
500g 50食分

1食10gあたり
カルシウム 230mg



(セタアレンジ)
ラムネ味使用

伊那食品工業株式会社 70782218
マンゴープリン
750g/袋



<作り方>
製品1袋: 牛乳1L: 熱湯2L



伊那食品工業株式会社 70782275
ココナッツプリンの素
750g/袋



<作り方>
製品1袋: 牛乳1L: 熱湯2L
(セタアレンジ)
下: マンゴープリン
上: ココナッツプリン
ゼリーを星型に型抜き

表示価格は税抜です

第11回 フード・デリメディケアフーズショー 開催のお知らせ

2023年6月10日(土) 9:30~15:30

会場: 静岡県コンベンションアーツセンター「グランシップ」

URLまたはQRコードから事前登録をお願いいたします

<https://www.tenjikai-uketsuke.com/form/11th-medicare-fd/>

詳細は、招待状をご覧ください! フード・デリHPからもご登録いただけます!



今月号はフードケアからの情報をお届けします！

嚥下調整食 お粥ゼリーの可能性

嚥下調整食の**お粥ゼリー**について、情報をまとめました。
基本的な特長・作り方・応用の活用事例をご紹介します。



「スベラカーゼ」で作るお粥ゼリー

スベラカーゼとは？

- でんぷん分解酵素を含むゲル化剤です。
- お粥のでんぷんを酵素で分解するので、べたつきのないお粥ゼリーを作るのに最適です。
- 70℃以下で固まるので、**温かいゼリー**を提供することができます。

スベラカーゼ未使用



世界初
酵素入りゲル化剤
スベラカーゼ
特許 第 4541433 号

スベラカーゼ使用

基本の作り方



知っておくと便利 ご飯から作る方法



※「スベラカーゼ Lite」も同じ特長・作り方です。

▼スベラカーゼで作るお粥ゼリーは、冷凍してまとめて作り置きができます

冷凍

- 1 作ったお粥ゼリーを電子レンジで加熱できる容器に入れます。
- 2 粗熱がとれたら、蓋をして**冷凍庫**に入れます。



※冷凍してから1ヶ月以内を目安に使いましょう。

解凍

- 自然解凍は食品の美味しさやゼリー物性を損なうことがありますので、必ず**加熱解凍**しましょう。



冷凍・解凍方法



米粉で業務負担を減らそう！ 「スベラカーゼ お粥ゼリーの素」

スベラカーゼ お粥ゼリーの素とは？

- お湯を注いでまぜるだけで**お粥ゼリー**が簡単に作れます。
- ミキサー・お粥の準備が不要です。



作り方



お粥ゼリーを使ってペースト食を作ろう「加水ゼロ式調理法」

ペースト食の新たな調理法、加水ゼロ式調理法とは？

NEW

「料理」と「お粥ゼリー」をミキサーにかけるだけで簡単に作れる、ペースト食の新たな調理法です。

- ・学会分類 2021 コード 2 相当*です。
- ・ペースト食は、料理にだし汁や水などを加水して作ることが一般的です（場合によってろみ調整食品でろみをつけます）。
- ・そのため、常食と喫食重量を合わせると栄養価が下がり、栄養価を合わせるとボリュームが増えるといった問題が指摘されます。

加水ゼロ式調理法のメリット

- だし汁で加水するより**エネルギーアップ**が図れます。
だし汁：約 0kcal/100g、お粥ゼリー：約 75kcal/100g
- 料理の**味を邪魔しません**。
- 材料は料理とお粥ゼリーだけなので、お粥ゼリーがあれば簡単に作れます。



できあがりイメージ



作り方



引用) 金沢英哲、江頭文江 監修：おうちで食べる「嚥下調整食」のおはなし～スムーズな退院に向けて～
※『日摂食嚥下リハ会誌 25 (2) : 135-149, 2021』または 日本摂食嚥下リハ学会 HP : <https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>
『嚥下調整食学会分類 2021』を必ずご参照ください。

Column : 「ゼリーノ米粉」

- 原料のお米に「高アミロース米」を使用した**お粥ゼリー**を作ることができる米粉です。
- 国産原料 100% です。
- 現場を熟知した専門家による共同研究（「米粉でやさしい嚥下食」コンソーシアム）による取り組みです。



おすすめ商品（お粥ゼリー関連）



情報発信をしております

Instagram



@ippeichef