



別紙もご一読お願い申し上げます

- ・お祭り商材
- ・フードケア すいすいパウチアレンジレシピ
- ・マルハニチロ パワーアップソース
- ・大島食品 ブロックゼリー・カットゼリー 他

梅雨のジメジメとした季節がやってまいりました。  
今月は新商品のおやつをたくさん掲載しておりますので、  
ラインナップの拡充にぜひご検討ください！

### 新商品

味の素冷凍食品 **冷凍**  
70789596  
あわせるデザート  
(わらび餅)  
500g/袋



本わらび粉  
使用

UDF区分  
舌でつぶせる

様々なアレンジが可能なので、

同じ食材で和菓子メニューが増やせます！！



(カルピスに入れて) (冷やしぜんざい) (フルーツポンチ)

※サンプルの対応は出来かねます。 <100gあたり>  
ご了承をお願いいたします※ 食物繊維：3.8g

マルハチ村松  
甘夏みかん  
60500101  
1号缶(総量3,000g、固形量1,550g)  
(110粒前後)  
60500102  
2号缶(総量850g、固形量470g)  
(33粒前後)



甘夏  
みかん

一粒が大きい  
Lサイズ

そのままはもちろん、  
デザートやサラダ、  
サラダやそうめんにも！！

さっぱりとした  
ライトシロップ



### 新商品

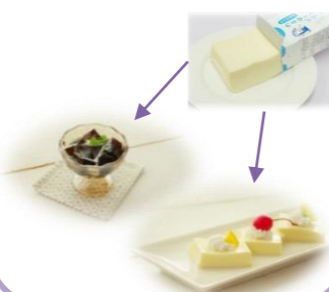
林兼産業  
バックデザート

“常温保存”  
“大容量”  
“冷やすだけ”  
の簡単デザートです！！

使い方は2通り！

①冷やしてそのまま…

パックごと冷やし固め、  
お好みの大きさに切り分ける



②溶かしてアレンジ☆

パックから出し、加熱(鍋で加熱/  
電子レンジ)して溶かした後、  
お好みの型に入れて冷やす



(ブリュレ風)

70778700  
杏仁豆腐  
1050g/箱



70778701  
コーヒーゼリー  
1038g/箱



70778702  
カスタードプリン  
1050g/箱



### 新商品

ヘルシーフード  
やわらかサブレCa入り  
各18g×10個/袋

抹茶味  
新登場！

<1個あたり>  
Ca：150mg

サクッとソフトな食感のサブレで  
カスタードクリームを包みました。



70785740  
抹茶



70786575  
ミルク



70782584  
いちご



70786720  
ココア

こちらも一緒に♪

## ヴィタッチシリーズでビタミン補給！

ヘルシーフード  
ヴィタッチ飲料  
各500g/袋



<1食あたり>  
Fe：7.6g  
Zn：11mg  
Ca：81mg

11種のビタミン配合

紅茶に入れてフレーバーティ、  
ヨーグルトと混ぜてラッシー風など  
アレンジも可能です。

<使用方法(1食分)>  
本品20gを水100mlに溶かす



70785722  
アップル



70785723  
オレンジ



70785724  
ピーチ



70785725  
マスカット

ヘルシーフード  
ヴィタッチゼリー  
各500g/袋



<1食あたり>  
Fe：7.6g  
Zn：11mg  
Ca：81mg

11種のビタミン配合

学会分類2021  
3相当

<使用方法(1食分)>  
本品20gに熱湯80mlを  
混ぜ冷やして固める



70785726  
アップル



70785727  
オレンジ



70785728  
ピーチ



70785729  
マスカット

### おすすめ!

カネテツデリカフーズ **冷凍**  
70771826  
なめらかお魚とうふ  
22g×20個/袋



- ★油抜き不要！
- ★自然解凍OK！
- ★料理に使用しても、  
そのままでも！

すけそうたらすり身に豆腐を配合しました。

### 卵の代わりにたんぱく質補給源に…



(おろし煮)

冷やしてもおいしい！



(ナムル)

和え物の錦糸卵の  
代わりに

～噛む力の弱い方にも食べやすいようにふわふわの食感に仕上げました～

カセイ食品 **冷凍**

ふわふわハンバーグ 70783757  
バラ(たれなし)  
60g×15個/袋

<1個あたり>  
Ca：200mg  
Mg：100mg

肉やたまねぎを  
細かく処理！  
和風ハンバーグや  
煮込みハンバーグにアレンジも！

<調理方法>

バラ：約10分間蒸し加熱  
デミソース：沸騰したお湯に袋のまま投入し、約20分間ポイル



カセイ食品 **冷凍**

CaMgとりつくね 70783708  
バラ(たれなし)  
10g×50個/袋

<1個あたり>  
Ca：50mg  
Mg：25mg

UDF区分  
歯ぐきでつぶせる

<調理方法>

バラ：蒸し加熱、または汁物の具材として約10分間加熱  
タレ付き：沸騰したお湯に袋のまま投入し、約20分間ポイル



70783709  
タレ付き  
10g×50個/袋

## 夏野菜 茄子



70788551 **冷凍**  
茄子煮  
500g/袋  
(固形量380g+煮汁120g)



<調理方法>  
流水解凍後、湯煎または  
スチコンのスチームモードで  
約20分

70788544 **冷凍**  
蒸し茄子のつゆ浸し  
500g/袋



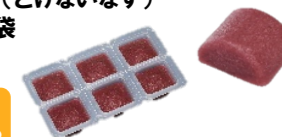
<調理方法>  
冷蔵解凍もしくは流水解凍

仙波糖化工業 **冷凍**  
70788318  
焼き茄子  
50g×5個/袋



<調理方法>  
・室温解凍・冷蔵庫解凍  
・湯煎：沸騰したお湯に凍った袋の  
まま入れ、約7分  
・電子レンジ：凍ったまま袋から  
取り出し、お皿に乗せてラップを  
かけず500～600Wで1分30秒～  
2分(1本あたり)

マルハニチロ **冷凍**  
70788736  
やさしい素材(とけないなす)  
30g×6個/袋



UDF区分  
舌でつぶせる

加熱してもとけないゼリーです。

<調理方法>(時間は10gカットの場合)  
室温で約10分を目安に半解凍後、  
トレイから取りだし、お好みの大きさに  
カットしてから調理  
・自然解凍・冷蔵解凍  
・スチコン：スチームモード100℃約5分  
・煮る：約5分  
・焼く：約5分  
・揚げる：3～4分