

“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

紫陽花が雨に映える季節となりました。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、夏向け商品のご紹介をしております。気になる商品がございましたらぜひお試しください！

フード・デリ通信

2023年6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します。

株式会社
70778369
白身魚フリッター
60g×10/袋

固くならない衣も、ふんわりやわらかい油調済みフリッター

素材の味を活かして「押しつぶしやすさ」と「まとまりやすさ」を実現しました。冷めてもしっかりやわらかい、衣にもこだわった「やわらか食の揚げ物」

すけとうだらを細かくほぐし、すり身と合わせることでパサつきやすい魚もやわらかな食感に仕上げました。揚げずに温めるだけでお召し上がりいただけます。



＜調理方法＞スチコン
(やわらかさ重視)
スチームモード：90℃約15分
(カリッと香ばしい)
コンビモード：200℃約13分

普通食にも使える

トマトソースで洋風に、野菜あんで和風にとソースによってアレンジも可能です！

＜サイズ＞
約75×75×17mm/個

ヘルシーフード(株)
やわらかサブレCa入り
各18g×10/袋

NEW 抹茶味が新発売です！

70785740
抹茶

抹茶を贅沢に練り込んだ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。

こちらもございます！

70782584
いちご味

70786575
ミルク味

70786720
ココア味



1枚あたり
カルシウム 150mg

とろみ調整食品

この機会に見直してみませんか？

パワーかコスト、どちらを求めますか？

パワー

コスト

株式会社
ネオハイトロミールIII

少量でとろみがつくパワーのあるタイプ

とろみのつくスピードや安定性、汎用性など使いやすいバランスが考慮されております。



70784556 1g×50/箱 70784514 2.5g×50/箱 70784515 500g/袋 70784516 2kg/袋

株式会社
ネオハイトロミール スリム

手間、コスト、べたつきの軽減

分解・溶解性にすぐれ、とろみの安定を早め、粘度のつけすぎを防ぐ設計。お手ごろで使いやすい価格設定。



70784134 3g×50/箱 70784543 400g/袋 70784526 2kg/袋

とろみの目安(各飲料100mlあたりの使用量)

とろみの強さ	++++	+++	++
かたさの目安(N/m ²)	~200	200~400	400~700
とろみのイメージ	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
とろみのイメージ			
使用量の目安			
水(20℃)	0.5g	1.2g	2.2g
お茶(65℃)	0.5g	1.5g	2.5g
牛乳(10℃)	0.7g	1.5g	2.3g
100%果汁(10℃)	0.5g	1.2g	2.3g

牛乳や果汁飲料は、5~10分後にもう一度かき混ぜてください。日本介護食品協議会「とろみの目安」統一表示による

とろみの目安(各飲料100mlあたりの使用量)

とろみの強さ	+++	++	+
かたさの目安(N/m ²)	~200	200~400	400~700
とろみのイメージ	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
とろみのイメージ			
使用量の目安			
水(20℃)	1g	2g	3g
お茶(10℃)	1g	2g	3g
牛乳(10℃)	1g	2g	3g
100%果汁(10℃)	1g	2g	3g

日本介護食品協議会「とろみの目安」統一表示による
牛乳や果汁飲料は、5~10分後にもう一度かき混ぜてください

土用の丑

「う」のつくものを食べて夏バテ予防！今年は7/30です

林業産業(株)
70788896

やわらかマルシェロック
うなぎ蒲焼風
120g×2/袋

冷凍



株式会社
70788293

ソフリ
蒲焼風ムース
30g×4/パック

冷凍

UDF
舌でつぶせる

＜調理方法＞
蒸す



フリーカットタイプの、舌でつぶせるやわらかさの介護食のお魚。



調理例

魚のすり身を使い、うなぎの蒲焼の風味と見た目を再現したムースです。

※本製品はうなぎ原料を使用しておりません

調理例

＜基本のお召し上がり方＞
蒸す → 切る → 調味

株式会社
40183405

うなぎの蒲焼煮ごり
60g×6/箱



うり

株式会社
70788312

ゴーヤスライス
500g/袋

冷凍



株式会社
70778001

冷凍蒸冬瓜
500g/袋

冷凍



うなぎの蒲焼をおいさそのままに再現しました。ゼリー状のおかずです。

加熱してご使用ください。

使い勝手の良いIQF冷凍蒸冬瓜。冷凍のまま加熱調理してください。

サイズ
25×20mm

温めてもおいしい！

UDF
舌でつぶせる

夏向け商品

アイスや涼しげな和菓子のご紹介です

アイス

株式会社
とけないアイス風デザート
各35g×10

冷凍

室温でも液状になりにくく、なめらかな食感を維持する新しいデザートです。

70789590
バニラ

70787164
イチゴ

70787169
アスキ



盛付例

70787163
チョコ

70787168
抹茶

株式会社
メイバランスアイス
各80ml×6/箱

冷凍

1個あたり
エネルギー 100kcal
たんぱく質 3.7g
亜鉛 3.0mg

栄養サポートアイス。

70785553
バニラ

70785554
ストロベリー

70785555
チョコレート

株式会社
70786162
アイスtoムース
150g/袋



盛付例

おいしく栄養補給
たんぱく質・鉄・亜鉛

溶けにくいアイスなので、食べるのに時間がかかる高齢者の方にも、ゆっくりお召し上がりいただけます。

＜作り方＞
牛乳と混ぜて冷やし固める
本品1袋：牛乳300cc

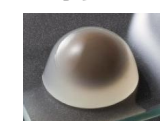
和菓子

株式会社
葛まんじゅう
各22g×20/パック

冷凍

70787028
小豆

70787026
抹茶



北海道産の小豆を使用した、コクのあるあんを包んだ定番の味です。

若草色のあんを包み、上質な抹茶の味に仕上げました。

株式会社
70789114
毎日の和菓子
水饅頭
33g×10/袋

申込期間：8/31まで



(中身)
こし餡

丹念に練り上げた澱粉生地でこし餡を包んだ水まんじゅうです。

伊那食品工業(株)
70784728
水ようかんの素(粉末)
400g/袋



餡の香りが懐かしい、なめらかな口当たり。

＜作り方＞
製品1袋：熱湯1.2L

盛付例

味の素冷凍食品(株)
70784705
柔らか水羊羹(こし餡)
40g×10/箱

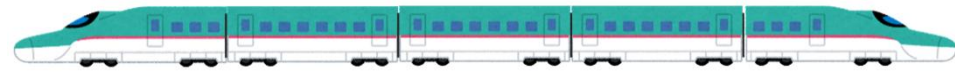


あんこの風味を活かし、コクのある甘みに仕上げた水ようかんです。

UDF
舌でつぶせる

表示価格は税抜です。2023年5月時点の価格です。

工場見学に行ってきました！



2023年4月20-21日に
マルハニチロ様・(株)ヤヨイサンフーズ様の工場見学に行ってきました！



マルハニチロ(株) 新石巻工場



『新石巻工場では最新鋭の品質管理・フードディフェンスに取り組み、皆様に「おいしいしあわせ」を届けるべく、日々真心こめて製品を製造しています。』

業務用一般冷凍食品を製造しています

旧気仙沼工場は、2011年3月、東日本大震災により被災し、当時19ラインあったすべての機能が停止致しました。以来10年間、皆様の温かいご支援と励ましを頂き、気仙沼新工場として2020年11月に操業開始の運びとなりました。新工場は、旧工場から南へ約4kmの高台に場所を移しています。

今回の気仙沼新工場は、高齢化、安全安心といった食を背景に、介護食(ソフリ)、煮魚、水産カツを成長戦略として位置づけ健康志向、省人化、個食化等の市場ニーズを取り込み、これまでのノウハウをさらにブラッシュアップさせた製造技術を反映させた新たな価値を提供できる工場となります。

(株)ヤヨイサンフーズ 気仙沼工場



魚ライン・ソフリライン・水産カツラインを有する工場です

工場見学に行ったフード・デリ社員より

高いレベルでの衛生管理が行われている工場での製造は最新技術を用いており安心・安全が担保された商品であることを実感しました。
営業部 狩野

手作り工程をそのまま機械化しており、手作り変わらない介護食を提供できると感じました。
マーケティング課 曾根



衛生管理、品質管理、安心安全への徹底。素晴らしい商品を作っている工場を見学できて、改めて自信をもって販売していきたいと思いました。
営業部 山本

普段販売している商品の生産ラインを見ることができて貴重な経験となりました。現場の方の徹底した衛生管理により安全で美味しい商品が完成しているのだと実感しました。
営業部 平野

製造工程はもちろんのこと全ての衛生管理の徹底により、改めて安心・安全な商品提供を行っていることを実感できました。
営業部 和田

メーカー様より

「やさしい素材は国内工場の徹底的な衛生管理の下、皆様に安心して召し上げて頂けるよう製造しています。マルハニチロは素材から調理品まで充実のラインアップで、いつまでも楽しく美味しく食べられる食事を応援します。」
マルハニチロ(株) 今枝様



ソフリ(やわらか食)は、食べる方と調理する方、双方にやさしい食生活のお手伝いがしたいという想いのつまったシリーズです。「食べる」と「楽しい」がずっとイコールになる、そんな食生活を目指し、たくさんのお客様の食事がもっと豊かになるように思いをカタチにしました。ぜひ一度ソフリをお試しください。*ソフリは安心・安全に配慮し国内の自社工場で生産しています。

(株)ヤヨイサンフーズ 田島様

マルハニチロ(株) 商品のご紹介

やさしいおかずセット
「高栄養」「美味しさ」「簡便性」にこだわりました。

- ・朝のムース食
- ・昼・夜のムース食



(朝のムース食)
蒸し鶏のごまソース



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！
・みたまがシリーズ
見た目も味も美味しく仕上げました
など



(惣菜ムース)
ポテトサラダムース



みたまがウインナー

やさしい素材

- ・たんぱく21 魚・肉
たんぱく質が100g中に21g以上含まれています
- ・とけないゼリー野菜
ゼリー状の物性です。加熱調理してもとけません。
- ・果物
本物の果物のような濃厚さ！
など



たんぱく21
赤魚



たんぱく21
チキン(ポーション)



ミニとけない
はくさい



バナナ

(株)ヤヨイサンフーズ 商品のご紹介

ソフリシリーズ

・天ぷら風ムース

食べたかった、あの天ぷらをかたさを気にせずお召しあがりいただけます

・フライ風ムース

衣をやわらかく仕上げたフライ風のやわらか食です
など



鶏のからあげ風
ムース

ソフリシリーズ

・和

風味や口あたりを工夫した和のメニュー

- ・お餅風ムース
- ・おしるこ風デザート
- ・おはぎ風ムース(こしあん) など



おはぎ風ムース

おやつ・デザート

- ・しっとりやわらか大福
- ・やわらかみたらし団子 など



しっとりやわらか大福

焼いてシリーズ

オープンやスチームコンベクションなど
焼き調理専用のフライ商品です

- ・焼いてメンチカツ
- ・焼いてチキンカツ
- ・焼いて牛肉入りコロッケ
- ・焼いてカニ入りクリーミーコロッケ



焼いてメンチカツ

気になる商品がございましたら、ぜひお試しください！