



木々の色づくに秋を感じる頃となりました。
今月の通信では、新規取り扱いメーカー「久屋メディカルフーズ」
のご案内を挟み込みしております。こだわりの完調品を取り扱う
メーカーですので、年末年始の人手不足対策にも
ぜひご検討ください！



別紙もご一読お願い申し上げます

- ・久屋メディカルフーズ 完調品
- ・オリエンタルフーズ たたき鮪
- ・旭松 お正月向け
- ・マルハニチロ やさしい素材果物 他



9月号挟み込みのご案内の「ふくなお おせち」の締切が近づいております！
今一度ご確認お願い致します。

新商品

「少量高栄養」で「調理時間を短縮」できる副菜シリーズ

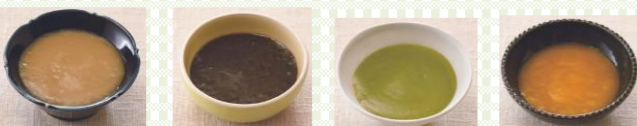
NEW

マルハニチロ
ひとさじのチカラ
「惣菜ペースト」シリーズ
各30g×6個/袋

冷凍

1個(30g)あたり
約70kcal

UDF
かまなくてよい



- | | | | |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 70778381
金平ごぼう | 70778382
ひじき煮 | 70778383
いんげんのごま和え | 70778386
かぼちゃの
含め煮 |
| 70778385
小松菜の
煮びたし | 70778388
ほうれん草の
バター炒め | 70778387
ポテトサラダ | 70778384
切干大根 |

かき混ぜる前はゆるいゼリー状です。調理後に
かき混ぜることでなめらかなペーストになります。

「調理方法」
室温・冷蔵庫解凍
スチコン：
スチーム100℃約30分
レンジ：500W約40秒（1個）



マルハニチロ
やさしいおかず
「惣菜ムース」シリーズ
各30g×6個/袋

冷凍

1個(30g)あたり
約50kcal

UDF
舌でつぶせる



- | | | | |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 70788773
金平ごぼう | 70788774
ひじき煮 | 70788775
いんげんのごま和え | 70788776
かぼちゃの
含め煮 |
| 70788777
小松菜の
煮びたし | 70788778
ほうれん草の
バター炒め | 70788779
ポテトサラダ | 70788780
切干大根 |

切り方を工夫することでパリエーションが広がります

「調理方法」
室温・冷蔵庫解凍
スチコン：
スチーム100℃約10分
レンジ：500W約40秒（1個）



同じメニューを展開できます！！

「2023～2024年 年末年始特撰商材のご案内」 をご用意しております！

辰

クリスマス・お正月などの年末年始行事向けの商品や、
人手不足時に重宝する調理済み食品などを掲載した冊子となっております。



新商品

10月17日 新発売！

バランス
70778742
いちご一笑プリン
150g/袋



<1食あたり>
Ca: 約105mg 食物繊維: 3.4g

「調理方法(10人分)」
①本品1袋にお湯350ccを加え、良くかき混ぜる
②①に牛乳200ccを加えてよく混ぜた後、
型に入れて冷やし固める

- 70783716 チョコッとプリン
- 70783761 ほうじ茶プリン
- 70783935 サンサンマンゴープリン
- 70784417 つくってみようかん
- 70784472 福福杏仁
- 70786162 アイストームス (バナナ味)
- 70783768 すっきりんごプリン

全てお湯や牛乳のみでできる♪
↓既存品7種類もご一緒にどうぞ！



おすすめ!

いろいろな栄養が摂れる
「大豆」を多様な形で!

旭松食品 冷凍
70766363
(常食)
なめらかうの花
1kg/袋



粒子の細かいおから
パウダーを使用した
なめらか食感の
食べやすい卵の花です。
<100gあたり>
食物繊維: 7.8g

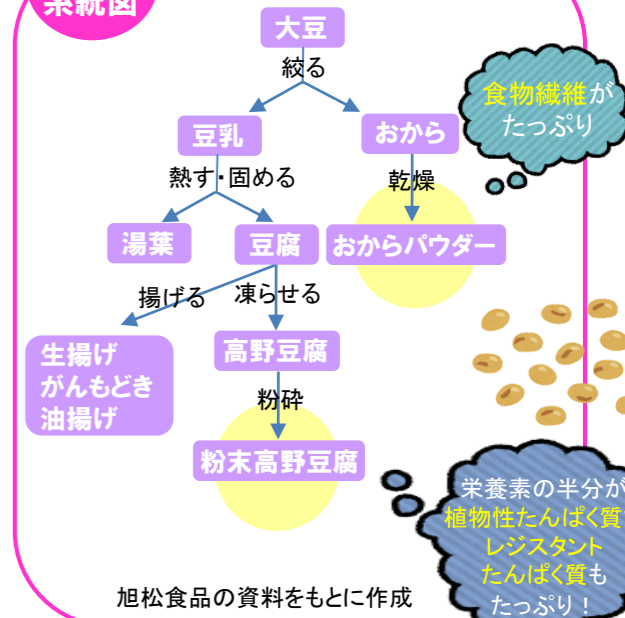
旭松食品 冷凍
70760634
粉豆腐の炒り煮
500g/袋



人参、たまねぎ、ひらたけ、
小松菜、粉末高野豆腐を
だし汁と一緒に炒り煮に
しました。
<100gあたり>
たんぱく質: 8.7g
Ca: 92mg
Fe: 1.2mg

「調理方法(共通)」
冷蔵庫・流水解凍
湯煎: 凍結したまま20~25分

大豆の 系統図



マルハチ村松
ラーメンスープ 各1kg/袋
60110802 味噌
60110902 醤油
60111002 塩
60111102 豚骨

「使用方法(1人前)」
醤油・塩・豚骨(約27人前/袋)
→本品36g+お湯300cc
みそ(約18人前/袋)
→本品55g+お湯300cc



キッセイ商事
70786160
ケイタリング麺
中華麺
500g/袋



キッセイ商事
70782467
やわらか短めん
中華麺S
500g/袋



「調理方法」
茹で: 4分

のびにくい! くっつきにくい!

短時間でゆであがる
茹で置きしても
団子状になりにくく、
ほぐれやすい麺!

ラーメン

余っても安心!!
アレンジレシピを
ご用意しております!



『肉団子の醤油あんかけ』
(醤油)

『とりさきみと卵の中華粥』
(塩)



『ナスの肉味噌炒め』
(味噌)

