

食を通して笑顔を届ける フード・デリ通信 2025年4月号



TEL:06-4303-2080
FAX:06-4303-2010
発行:マーケティング課 山口

ぽかぽかとした暖かく心地よい日が続く今日この頃です。
今月号には新商品が盛りだくさん!!
“ひとさじのチカラ”は主菜ペーストが新発売したことにより、
お粥と既存の副菜ペーストを合わせて献立を作れるよう
になりました! 人手不足対策にぜひご検討ください。

別紙もご一読お願い申し上げます

- ・堂本 初夏におすすめ! さっぱり商品
- ・日清オイリオ ミニタス
- ・マルハチ村松 だしの素
- ・フードケア 水分補給 他



2月号でご案内の「葛こごりさくら」の販売期間につきまして、
今一度ご確認お願い致します。

新商品

“ひとさじのチカラ” に主菜が新発売!!

マルハニチロ
ひとさじのチカラ
主菜ペースト
各210g(3個)/袋



UDF区分
かまなくてよい

- ★少量高栄養
- ★調理時間の短縮
- ★均質でなめらかな物性

独自のソースを かけて完成!



<1個(70g)あたり>
エネルギー: 約140kcal
たんぱく質: 約8.4g

既存の惣菜ペーストと 組み合わせで献立に!

- 惣菜ペースト
- 70778381 金平ごぼう
 - 70778382 ひじき煮
 - 70778383 インゲンのゴマ和え
 - 70778384 切干大根
 - 70778385 小松菜の煮びたし
 - 70778386 南瓜の含め煮
 - 70778387 ポテトサラダ
 - 70778388 ホウレン草のバター炒め
- 各30g×6/袋



70778415 白身魚



70778416 銀鮭



70778417 さば



70778418 チキン



70778419 ポーク



70778420 たまご

《調理方法》 ※調理後にかき混ぜることになめらかになります

- ・自然解凍・冷蔵庫解凍
- ・スチコン: 切れ込みを入れた袋のままスチーム100℃で約45分
- ・電子レンジ: 凍ったまま袋から取り出し、トレイごと500Wで約1分20秒(1個)

新商品

4月7日 新発売!

既存味とローテーションも!

ヘルシーフード
パンがゆミックス
各1kg/袋

NEW



70783268
黒糖風味

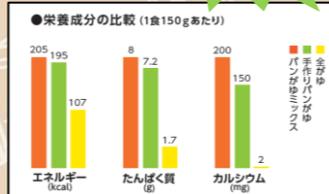
<1食50gあたり>
(出来上がり150~175g)
エネルギー: 205kcal
たんぱく質: 8g
Fe: 2.0mg
Zn: 5.0mg
Ca: 200mg



70782555
ミルク



70782583
甘さひかえめ



《作り方(1食分)》

- ①ボウルに本品50gを入れ、熱湯100ml~125mlを加えて均一になるまでよく混ぜる
- ②ラップをして10分置く

新規取り扱い!

素材のおいしさそのままお届け! 本格ゼリーとプリンです

トーニチ
和みのひとさじ
ゼリー
各50g×40/箱

冷凍

UDF区分
舌でつぶせる

<1個あたり>
Zn: 5.0mg
11種のビタミン配合



70789032 りんご



70789033 ビーチ



70789034 みかん



70789035 マンゴー

トーニチ
和みのひとさじ
プリン
各50g×40/箱

冷凍

UDF区分
舌でつぶせる

<1個あたり>
たんぱく質: 5.0g
Zn: 5.0mg
Ca: 102mg
VD: 8.5µg



70789026 黒ごま



70789027 あずき



70789028 黒みつ



70789029 チョコ

おすすめ!

マニハ食品
各500g/袋

70786698
国産なめ茸



約20mmカット

70786699
国産刻みなめ茸



約5mmカット



ご飯にのせるだけでなく、
和え物などのアレンジも
おすすめです!



刻みタイプ

リニューアル!

ブルボン
70778840
しっとりソフトクッキー
鉄分(ブルーベリー)
293g/袋



目安入り数: 30本
<1本(標準9.4g)あたり>
Fe: 3.6mg
食物繊維: 0.4g

1本のソフトクッキーで鉄分補給!
甘酸っぱくやさしいブルーベリーの味わい。

※70778738 しっとりソフトクッキー鉄分(キャラメル味)は終売となります

アレンジ提案!

普段そのまま使用している商品...時々アレンジしてみるのはいかがですか?
ぜひお試しください!

今回は、6月におすすめのアレンジをご紹介します!

ヘルシーフード
70785721
カスタード風味プリンMix
500g/袋

70785732
Caぶらすゼリー ラムネ味
500g/袋



あじさいゼリー

《作り方(1食分)》

- ①カスタード風味プリンMix5gと牛乳30gを鍋に入れ、泡だて器でよくかき混ぜながら中火にかける。
- ②鍋底から泡がたち始めたら火を止め、器に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ③Caぶらすゼリー5gを熱湯20mlに溶かし、バットに流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④③をさいの目状にカットし、②の上に盛りつける。
- ⑤お好みでミントを飾る。