

徐々に暖かくなり春の訪れを感じられる季節となりました。
新生活にむけてお忙しい時期かと思いますがご自愛ください
ませ。今月号の通信では6月に向けた商品・弊社主催の展示会
のご案内となります。ぜひご覧ください。

※ ア は含まれるアレルゲンを
表記しております。（28品目）
コンタミネーションについては
お問い合わせください。
※表示は税抜き価格です。

特定原材料8品目 ア ア 共通
（小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、
えび、かに、くるみ）

特定原材料に準ずるもの 推奨20品目 ア
（オレンジ、あわび、いか、いくら、キウイフルーツ、
牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、**まっただけ**、桃、
やまいも、りんご、バナナ、ゼラチン、カシューナッツ、
ごま、アーモンド）

特定原材料に準ずるもの 推奨20品目 ア
（オレンジ、あわび、いか、いくら、キウイフルーツ、
牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、桃、やまいも、
りんご、バナナ、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、
アーモンド、**マカデミアナッツ**）

期間
限定品

ご注文締切日
4/23（水）

お届け日
5/14（水）以降

70788369
トーニチ株
歯と口の健康週間（レモンゼリー）
40g×40/箱

冷凍

かわいいフィルムデザインは
全部で6種類！

歯を丈夫にするために噛みごたえの
ある「ナタデココ」を入れました。

Ca:42mg/個
ビタミンC:100mg/個 ア 無し

70750409
大島食品工業株
ゴマなしミニフィッシュ
5g×40/袋

国産のカタクチイワシの稚魚を
味付け乾燥しました。味付して
よく乾燥してありますので、そ
のままポリポリおいしく食べら
れます。ゴマなしタイプ

Ca:80mg/5gあたり
ア 無し

70750402
大島食品工業株
ミニフィッシュ
5g×40/袋

国産のカタクチイワシの稚魚を
味付け乾燥しました。味付して
よく乾燥してありますので、そ
のままポリポリおいしく食べら
れます。

Ca:60mg/5gあたり
ア ごま

70650581
株サンコー
アーモンドじゃこ
7g×5連

カルシウム豊富な新鮮な
小魚（じゃこ）とアーモンドを
ミックスした食べやすい小袋タ
イプです。

Ca:49mg/7gあたり
ア ごま、アーモンド

（有）小島米菓
カルシウムせんべいソフト
各12枚入/袋（7g/枚・醤油味のみ6.5g/枚）

製品 1枚あたりの
Ca・鉄の値です。

Ca:109mg
鉄:1.1mg

70785178
醤油味

ア 小麦、大豆

Ca:107mg
鉄:1.1mg

70785180
カレー味

ア 乳成分、豚、オレンジ

Ca:111mg
鉄:1.1mg

70785179
うま塩味

ア 無し

Ca:112mg
鉄:1.1mg

70785181
砂糖醤油味

ア 小麦、大豆

ヘルシーフード株
Caぷらすゼリー
各500g/袋

製品10gあたり
Ca:230mg
製品1袋（500g）：
熱湯（90℃以上）2ℓ

乳原料不使用の粉末ゼリーの素。
乳製品が食べられない方のCa補給に。

70785732
ラムネ味

【調理例】

ア 大豆

70785733
パイン味

【調理例】

ア 無し

あじさいゼリー

※作り方はヘルシーフ
ードHPよりご覧ください。

お客様からの使い方を教えていただきました！
情報をご提供いただきありがとうございました。

万能調味液

＼こんなお悩みありませんか？／

✓ 冷凍切り身を美味しく調理したい

✓ 冷凍切り身は冷凍で調理可能だけど味がしっくりつくの？

＼実際の使用例を教えていただきました／

①冷凍の切り身をスチコンで加熱する。
コンビ180℃ 蒸気100% 4分

②万能調味液と水を混ぜる。
目安：切り身40g×50切 万能調味液600ml・水1L

③ホテルパンに②を薄く敷き、①を並べる。

④②の残り3/4の調味液を全体にかけ、クッキングペーパーを魚の上に
乗せる。残りの調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。

⑤上蓋をしスチコンで加熱する。
コンビ130℃ 蒸気100% 20～30分

⑥加熱後クッキングペーパーを取り除き、
ホテルパン内の調味液を切り身の表面にかける。

※ホテルパン内で15分以上置くと味がよくしみ込み美味しくいただけます。

予め加熱することで、魚の臭みと
水分がでて調味料がしみ込み、
ふっくらとした仕上がりになりました。

万能調味液（濃口）使用
カラスカレイの煮付け

（株）マルハチ村松 万能調味液 各1L/本

40111312
淡口

40111313
濃口

40111314
みそ

いつでも安定したおいしい
煮魚・煮物・照焼・炒め物
が簡単に作れます。
鍋・スチコンと幅広く調理
可能です。

ア 小麦、大豆 ア 小麦、大豆 ア 大豆

使用方法（スチコン・煮魚の場合）
原液～3倍希釈

万能調味液
（淡口）（みそ）調理例

（株）志田水産 冷凍切り身

完全バイオーダー

お客様の必要な商品を必要な分だけご注文可能、
豊富な魚種・大きさからお選びいただけます。

※ご受注から納品までお時間をいただきます。
（土日祝含まず9日間・実際の納品は指定配送日）
※ご注文後キャンセル及び注文内容の変更はできません。
※専用発注書を使用してのご注文となります。

銀サケ

カラスカレイ

鯖

ホキ

40gを多くご注文いただいています！
調理目安：半解凍

今年も猛暑予想です☀

暑くなる時期に向けて
アイスは
いかがでしょうか。

枠内全て 冷凍



70785609

(株)明治

エッセルスーパーカップミニ
(超バナナ)
80ml×6/箱



ア 乳成分、卵

70788402

クラシエ(株)

豆乳アイスSoy
(バナナ)
60ml/個



卵・乳不使用の
豆乳アイスです。

ア 大豆

70788437

江崎グリコ(株)

パナッパ(マルチパック)
94ml×6/箱



・いちご
・ぶどう
・白桃 各2個入

いちご・ぶどう

ア 乳成分

白桃

ア 乳成分、もも

70788436

江崎グリコ(株)

パピコ(マルチパック)
45ml×10/箱



・チョココーヒー
・ホワイトサワー 各4本入
・グレープ 2本入

チョココーヒー

ア 乳成分、ゼラチン

ホワイトサワー

ア 乳成分、大豆

グレープ

ア 大豆

トーニチ(株)

フルーツシャーベット
各60ml×40個

70778785
アップル



ア りんご

70778786
オレンジ



ア オレンジ

70789138 6個入

70778787

メロン 40個入



ア 無し

※メロンのみ
各60ml×6個

メロンのみ
6個入が無くなり
次第切替



6月6日 梅の日



70782227

伊那食品工業(株)

梅ゼリーの素
390g/袋



調理例

和歌山県の梅果汁を使用。梅の程
よい酸味と甘さがいきた、みずみず
しい、きれいな琥珀色のゼリーです。

ゼリーの素 :80g×3
梅果汁エキス: 50g×3

製品390g/袋: お湯1.2ℓ
出来上がり量 約1.4ℓ

ア 無し

60181200

(株)マルハチ村松

いわしの梅煮
500g(35尾入)×2



いわしを柔らかく仕上げた煮付けです。
梅肉を加え、風味豊かなさっぱりとした
味に仕上げております。骨まで柔らかく、
おいしくお召し上がりいただけます。

アレンジ例: 竜田揚
片栗粉をまぶして揚げるだけ

ア 小麦、大豆

70777005

(株)丸美屋フーズ

彩り味付ご飯の素
梅かつお
140g/袋



調理例: おにぎり

桃色ベースの彩りで鰹削り節の
旨味と梅・しそのさわやかな酸
味がマッチした味わいが特徴。

炊き込み

混ぜ込み

炊込: 米約1.5kg(1升): 本品1袋

水加減は通常の炊飯時と同じ

混ぜ込: 約1.5(1升)を炊いて
本品1袋と混ぜる

調理方法
2通り!

ア 乳成分、小麦、ごま、大豆

伊那食品工業(株)

ジメジメして気温も上がる6月
ゼリーのアレンジ例のご紹介です

・・・製品1袋に対する湯または牛乳の必要量・出来上がり量・・・

あじさいゼリー



ゼリーをさいの目に切って
盛り付けました。
水色のゼリーは表面の
「Caぱらすゼリーラムネ味」

70782256

カップゼリーの素

ぶどう味
600g/袋



カップゼリーの素

熱湯3ℓ
出来上がり量: 約3.3ℓ

ア 無し

ビール風ゼリー



泡: やわらか杏仁
バット等に冷やし固め、
少くずして盛り付け
ビール: パイナップルゼリー

70782155

やわらか

杏仁豆腐の素
750g/袋



熱湯2ℓ・牛乳3ℓ
出来上がり量: 約5.4ℓ

ア 乳成分、大豆

70784717

カップゼリーの素

パイナップル味
600g/袋



ア 無し

第13回 フード・デリメディケアフーズショー開催のお知らせ

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」
1階大ホール 海

日時: 2025年6月14日(土) 10:00~16:00

入場
無料



フード・デリメディケアフーズショーってなに?

今年で13回目の開催となるフード・デリ主催の展示会です。
(展示品: 介護食・治療食・おやつ・非常食など)

フード・デリと取引のあるメーカーが出展しフード・デリより
購入できる商品を実際にご覧になったり、試食もできます。
メーカーがおりますので商品についてご説明もいたします。



2024年展示会

栄養士様・調理師様・関係者様
多くの方にご参加
いただきました。



どうやって参加するの?



4月以降に招待状を配布いたします。招待状に
掲載されているQRコードより事前登録をお願いします。
(当日参加も可能ですが、参加者情報の登録は
必須の為、事前登録をおすすめしています)



「グランシップ」はどこにあるの?

東静岡駅のすぐそばにあります。
JR東静岡駅南口からメインエントランスまで徒歩5分。



展示品は(介護食・治療食・おやつ・非常食など)だけど
子供向けの商品はあるの?



保育園様・こども園様に人気の商品を扱うメーカーも出展します。
今後の通信でご紹介予定です。



静岡市開催では行くのに遠いな・・・

注意
今年は乗り場が
変わります!



①アクトシティ南バスのりば ②アクト観光(浜松IC付近) ③三島駅
無料送迎バスをご用意。(バスは事前予約制)
また車で来場される際にはグランシップの駐車場を
ご利用くださいませ。
グランシップ駐車場無料駐車券を配布いたします。

