

食を通して笑顔を届ける フード・デリ通信 2025年7月号



“美味しい・嬉しい”をサポート
TEL:06-4303-2080
FAX:06-4303-2010
発行：マーケティング課 山口

梅雨明けが待ち遠しい今日この頃です。
今月より、メディカル発想の完調品のラインナップが5品
増えましたのでご案内しております。
また、早くも敬老の日や秋向け商材のご案内も
挟み込みしておりますので、ご確認くださいませ。



別紙もご一読お願い申し上げます

- ・秋商材 おすすめ商品一覧
- ・フードケア スペラカーゼミート
- ・旭松 敬老の日
- ・ふくなお 敬老の日 他



- ・5月号ご案内の「夏向け商品」の締切が近づいております！
今一度ご確認をお願いいたします。
- ・9月行事用和菓子の締切日・お届け日が変更になっております。（裏面右上をご確認ください）

新商品

メディカルキッチンサービス
各1kg/袋

ラインナップ追加！全25品の取り扱い！

メディカル発想の 調理済み食品

塩分控えめ 食塩相当量 1.0g/100g以下 中心	小さめカット 給食に最適な うれしい 小さめカット	やわらかな 調理 常食～軟菜食の 中間程度の やわらかさ	和洋中 どんな献立にも あわせやすい 味付け	食材変化 不足しがちな 食品を原材料に 使用
70711020 鶏肉とかぶの治部煮 温	70711021 かぼちゃのいとこ煮 温	70711022 豆乳仕立ての大豆サラダ 冷	70711023 さつまいもの温サラダ 温	70711024 高野豆腐と鶏肉の旨煮 温

＜調理方法＞湯煎約10分
鶏肉を主体にかぶと
いんげんを使用し、
石川県金沢市の郷土
料理風に仕上げました。

＜調理方法＞湯煎約10分
かぼちゃをやや小さめに
カットし煮含めました。

＜調理方法＞冷蔵庫解凍
大豆・豆乳・おからを主体
にした、さっぱり風味ながら
コクのあるサラダ風の
副菜です

＜調理方法＞湯煎約10分
マヨネーズを使わず、
洋風の味付けに仕上げ
ました。洋風主菜の
付け合わせにも。

＜調理方法＞湯煎約10分
具材（鶏肉・大根・人参・
いんげん・高野豆腐・
しいたけ）を全て一口大に
切りそろえた煮物です。

メディカル目線の
便利な仕様書

- ①食品構成：商品仕様書に食品構成を表示。商品選びのヒントに。
- ②投入量表記：実際に使用した分量を表記しているため、献立の登録作業が簡便。
（配合比から原材料重量算出の手間が省けます）

新商品

和洋選べる！彩りにこだわった卵焼き

キュービー 冷凍
70691451
彩り野菜の白いたまご焼き
（フリーカット）
500g/袋

UDF
歯ぐきでつぶせる



ほうれんそう・人参・大豆ミートを配合。
しいたけエキスパウダーを加えることでコクのある味わいに
仕上げました。

＜100gあたり＞
食塩相当量：0.8g

和風

良質なたんぱく質
（主にアルブミン）を
豊富に含む卵白を
主原料に！

キュービー 冷凍
70691434
具だくさん洋風たまご焼き
（フリーカット）
500g/袋

UDF
容易にかめる



じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ほうれんそう・
チーズが入った具材感のあるたまご焼きです。

- ＜使用＞（共通）
- ・流水解凍・冷蔵庫解凍
 - ・湯煎：凍った袋のまま湯中（95℃位）で20分位加熱
 - ・スチコン：凍った袋のまま90℃で35分位加熱

洋風

＜100gあたり＞
食塩相当量：0.7g

おすすめ！

伊那食品工業
70782288
杏仁-10
750g/袋



（盛り付け例）
お好みのフルーツ缶と合わせて・・・
※写真は下の缶詰ではありません

- ＜調理方法＞
- ①本品1袋に熱湯（95℃以上）5Lを加えてよく混ぜる
 - ②平らな容器に流し入れ、冷やし固める
 - ③お好みの形にカットして盛り付ける

天狗缶詰
70780832
トロピカルフルーツミックス
1号缶（3,030g）/缶
（固形量：1,800g）



（中身）パパイヤ赤・黄、パインアップル、グアバ

おすすめの
フルーツ缶



ハウスギャバン
70784358
なめらかスイーツベース
杏仁豆腐風
1kg/袋



- ＜調理方法＞
- ①本品1袋に冷えた牛乳1Lを1度に加える
 - ②しっかりかき混ぜ、盛り付ける



おすすめの
フルーツゼリー

マルハニチロ
やさしい素材
果物シリーズ
各26g×15/パック
※イチゴ・バナナ・パレンシア
オレンジ・ゴールデンパインは
各25g×15/パック

冷凍

UDF
舌でつぶせる



本物の果物のような濃厚さ！

70787579 赤メロン
70787580 マンゴー
70788240 白桃
70788241 りんご

全11種類

70788242 洋なし
70788246 キウイ
70788713 赤ぶどう
70788280 いちご
70788732 バナナ
70788733 パレンシア
70788734 ゴールデン
オレンジ
パイン

↑ 見た目にもこだわっています ↑

秋のお彼岸

9月20～26日
（秋分の日：23日）

お彼岸にご使用される際は
8/29（金）までのご注文をお願い致します

井村屋 冷凍
おはぎ
各30g×12/袋



70778823
つぶあん



70778824
きなこ（つぶあん）

丸型



ヤヨイサンフーズ 冷凍
ミニおはぎ
各40g×10/袋



70789506
つぶあん



70789507
きなこ（つぶあん）

楕円型

仙波糖化工業 冷凍
各30g×10/袋
70789543
こしあんおはぎ



一般的なもち米を使用しています。
※米粒あり

70787092
こしあんおはぎ
（さつま芋）



嚥下困難な方でも食べやすいよう
さつま芋のペーストを使用しています。

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！

ヘルシーフード
ホット&ソフト プラス
70782552
500g/袋

70782553
2kg/袋

おはぎゼリー



- ＜調理方法（1食分）＞
- ①温かい全粥50g（70℃以上）とホット&ソフト プラス0.8g（食材の1.5%）をミキサーに入れ、1分程度ミキサーにかけます。
 - ②①に湯煎加熱したかんたん水ようかんこしあん50gを加え、再度ミキサーにかけます。
 - ③全体が混ざったら丸型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。