

食を通して笑顔を届ける フード・デリ通信 2025年9月号



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

暦の上では秋ですが、まだまだ暑い日が続いております。
先月号に引き続き、今月号も新規取り扱い品が盛りだくさんとなっております。
また、非常食冊子・完調品冊子を更新しましたので、ぜひご活用くださいませ。日々の業務の手助けになりますと幸いです。

別紙もご一読お願い申し上げます

- ・ふくなお 介護食おせち
- ・マルサンアイ まめびよ
- ・フジッコ ソフトデリ秋レシピ
- ・ヘルシーフード 防災の日 他

7月号でご案内の「秋向け」、8月号でご案内の「ハロウィン」期間限定品の締切が近づいております！今一度ご確認お願いいたします。
11月行事用和菓子の締切日・お届け日に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

伊那食品工業
やわらかゼリーの素
各660g/袋

70784768
レモン

70782215
メロン

70782233
ライチ

※とてもやわらかいため、固めた容器から出さずにお召し上がりください

<使用方法> (1食60mlとして55食分)
熱湯3Lに本品1袋(660g)を入れてよく混ぜる

新規取り扱い

日東ベスト
カットゼリー
各1kg/袋

70778874
国産ぶどう

<100gあたり>
Fe: 4.5mg
VC: 120mg

カット済みのため、解凍するだけ

70789593
山形県産さくらんぼ

70789594
サイダー風

<100gあたり>
Fe: 4.5mg
Ca: 106mg
VC: 121mg

新規取り扱い

ニッポン
しっとり蒸しケーキ
各30g×6/袋

70789905 チーズ

既存の3品も合わせてどうぞ

70789583 いちご
70789584 プレーン
70789585 黒糖

約直径5×高さ4 (cm)

超しっとり食感
自然解凍OK
使いやすい個包装

新規取り扱い

キッチンマン
70670112
デルモンテトマトケチャップ
デリカパックテイステイ
980g/本

デルモンテ
トマトケチャップ
デリカパック
テイステイ
薬務用
980g
kikkoman

パイナップルとレモン、2種類のフルーツ
ビネガーで味の深みとボディ感がUP

17種類のスパイスを独自の配合でブレンド
スパイス使用量が通常のケチャップの2倍

おすすめ! 小鉢に秋らしさを

メディカルキッチンサービス 冷凍
各1kg/袋

70711021
かぼちゃのいとこ煮

<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。

70711023
さつまいもの温サラダ

<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。

メディカル発想の調理済み食品

70711006
パンペキンサラダ

<調理方法>
約10分湯煎した後、冷水で冷やす
マヨネーズ控えめに、レモン果汁でさっぱり感を出しました。かぼちゃの甘味を感じられるよう控えめの味付けです。

70711009
チーズ入りさつま芋サラダ

<調理方法>
約10分湯煎した後、冷水で冷やす
さつま芋をベースにプロセスチーズとレーズンでアクセントを加えたマヨネーズ風味のサラダです。

おすすめ!

林兼産業 冷凍
やわらかマルシェ ブロック
各120g×2/袋(青魚・ウナギ蒲焼風)
各240g/袋(他3品)

常食に近い見た目かつ
成形済みなので簡便調理

「さけ入り」で西京焼
「白身魚」で煮つけ
「青魚」で南蛮漬

舌でつぶせる
やわらかさ相当

70788892 白身魚
70788893 さけ入り
70788896 ウナギ蒲焼風
70788894 赤魚風
70788895 青魚

フリーカットタイプ

<使用方法>
①室温・冷蔵庫解凍 または
スチコン: スチームモード95℃ 約15~20分
②好みの形に切る
③調味(たれをかける・煮る・焼く・揚げる等)

やわらかい
×らくらく調理

冊子更新のお知らせ

「非常食冊子」「完調品冊子」を更新しました!

9月は防災月間となります。この機会に非常食の賞味期限の確認や内容の見直しはいかがでしょうか。ローリングストックにおすすめの商品も掲載しております。

普段の人手不足の改善には完調品の導入がおすすめです! すべてを置き換えるのではなく、部分的に導入し、人手不足とコスト面の程よいバランスでのご使用もご検討くださいませ。

冊子のご依頼は担当営業へよろしくお願いたします!