“美味しい・嬉しい”をサポート

フード・デリ通信 2025年10月号

フード・デリ 発行：マーケティング課　大石
TEL:050-5855-1402　FAX:054-664-1517

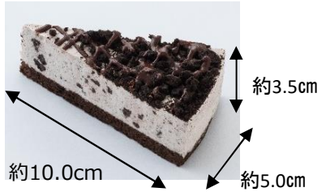
晴れやかな秋空が広がる季節となりました。皆様いかがお過ごしでしょうか。今月号は、季節のおすすめ商品、フード・デリおすすめ商品をご紹介しております。裏面は期間限定商品をご紹介しておりますので、ぜひご覧ください。

新規取り扱い商品 NEW！

初回ご注文の際はお早めにお願いします

五洋食品産業㈱　冷凍
70778883
クッキー＆クリームムース
300g（6個入）/箱

生クリームを配合したミルク感のあるムースにブラックココアクランチを混ぜ込み、天面にもクランチとチョコソースをトッピングしたケーキ。



冷凍庫から出した直後でも柔らかくすぐに食べられるムースケーキ。

季節のおすすめ商品　12月22日　冬至

メディカルキッチンサービス㈱　冷凍
70711021
かぼちゃのいとこ煮
1kg/袋

かぼちゃをやや小さめにカットし煮含めた郷土料理です。小豆を乾燥段階からから丁寧に処理しています。

（盛付例）

＜調理方法＞
沸騰したお湯に入れ、再沸騰後約10分加熱。
できるだけ形を残したい場合はスチコン推奨（加熱目安：スチームモード95℃約20分　使用する機器により温度・時間の調節をお願いいたします）

使い勝手の良いIQF冷凍かぼちゃ　規格値：15-20g/個
＜利用方法＞　解凍せず冷凍のまま加熱調理を行ってください

㈱勝美ジャパン　冷凍
70778016
冷凍蒸かぼちゃ角切S（皮付）
500g/袋

㈱勝美ジャパン　冷凍
70788643
冷凍蒸かぼちゃ皮なし角切S
500g/袋

マルハニチロ㈱　冷凍
70788776
かぼちゃの含め煮ムース
30g×6/袋

（盛付例）

美味しい惣菜をそのままムースに仕立てました。

UDF 舌でつぶせる

少量でも高栄養
1個（30g）当たり
エネルギー 約50kcal

学会分類2021（食事）「コード3」相当

＜調理方法＞
自然解凍・冷蔵庫解凍・スチコン・電子レンジ

マルハニチロ㈱　冷凍
70778386
ひとさじのチカラ かぼちゃの含め煮ペースト
180g（6個）/袋

（盛付例）

定番の惣菜をペーストに仕立てました。

UDF かまなくてよい

少量でも高栄養
1個（30g）当たり
エネルギー 約70kcal
たんぱく質 1.8g

学会分類2021（食事）「コード2-1」相当

＜調理方法＞
自然解凍・冷蔵庫解凍・スチコン・電子レンジ
調理後にかき混ぜることでなめらかになりますので、召し上がる方の状態に合わせて調整してください

ヘルシーフード㈱
70785710
ひとくち饅頭Ca入り ゆずあん
20g×12/袋

（盛付例）

個包装

ゆずを練り込んだ白あんを包んだおまんじゅう。
1個あたり　カルシウム 200mg

林兼産業㈱　冷凍
70778764
毎日の和菓子 ゆず風味饅頭
22g×10/袋

中身：白餡

生地にゆずの風味を効かせた蒸しまんじゅう。

カネク㈱　冷凍
70787896
刻み生ゆず
100g/袋

国産のゆず皮のみを原料とし、刻み加工して凍結した商品。

解凍せず必要量だけ取り出し、そのままご使用ください

おすすめ商品　そのまま使えてとっても便利なレトルト素材

㈱マルハチ村松
とりささみ水煮フレーク

とりささみを使いやすくほぐし、砂糖と食塩でうす味に仕上げました。
料理の素材としてそのまま和風・洋風・中華風料理に幅広くご使用いただけます。

40180701
500g/袋

40180703
1kg/袋

賞味期限：製造日より24ヵ月（開封前）

とりささみ水煮フレーク活用レシピ

副菜
かんたんでおいしい！
もやしと鶏のさっぱり和え

（調理例）

副菜
鶏と梅の相性ばっちり！
きゅうりと鶏の梅肉和え

（調理例）

主食
鶏肉の旨味がいい！
炊き込みご飯

（調理例）

汁物
野菜を変えてアレンジも！
鶏とたまごの中華スープ

（調理例）

水分補給ゼリーの素　毎日の水分補給に！

ヘルシーフード㈱ **イオンサポート**　お湯に溶かして冷やすだけ！簡単にゼリーが作れます

イオンサポート フルーツシリーズ
各75g/袋

体液に近い電解質バランスに仕上げました。やさしい甘さで口当たりの良いゼリーです。

出来上がりイメージ
ぶどう味

70782585 **オレンジ味**
70783635 **ぶどう味**
70783637 **ホワイトサワー味**
70786648 **ピーチ味**
70784650 **いちご味**
70782587 **マスカット味**
70786649 **りんご味**
70784652 **パイナップル味**
70786635 **スイートレモン味**

徳用もございます
フルーツシリーズ　各2kg/袋

イオンサポート お茶シリーズ
各40g/袋

ほど良い甘みを加えて食べやすくしました。

出来上がりイメージ
緑茶ゼリーの素

70786692 **緑茶ゼリーの素**
70786937 **ほうじ茶ゼリーの素**
70786043 **紅茶ゼリーの素**

徳用もございます
お茶シリーズ　各1kg/袋

作り方

＜使用量の目安＞本品1袋（75g・40g）：熱湯（80℃以上）1L
お湯に溶かして冷蔵庫で冷やし固める
ひと工夫！
固まった後、泡立て器でかき混ぜるとクラッシュゼリーになります。

硬さを調整

加える水分を増減することで、ゼリーの硬さを調整できます
【水分を20%減量】
風味や味がしっかりしたデザート風のゼリー
【水分を20%増量】
飲む感覚で水分補給ができる、さっぱりしたゼリー

アレンジ

いちごミルクゼリー
いちご味使用

（調理例）

ぶどうホワイトゼリー
ぶどう味とホワイトサワー味の組み合わせ

（調理例）

ほうじ茶ラテ
ほうじ茶ゼリーの素使用

（調理例）

※学会分類コードについては、メーカー資料に基づいたものです。
※『日摂食嚥下リハ会誌25(2)：135-149, 2021』または 日本摂食嚥下リハ学会HPホームページ：https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf
『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。

表示価格は税抜です