

食を通して笑顔を届ける フード・デリ通信 2026年7月号



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

梅雨明けも間近となり、いよいよ夏本番です。暑い日が続いておりますので、熱中症には十分お気をつけてお過ごしください。今月は、手軽にパンがゆや揚げ物を調理できる商品や、秋に向けたおすすめ商品をご案内しております。

別紙もご一読お願い申し上げます

- ・秋のイベント商材
- ・旭松 敬老の日
- ・ふくなお 敬老の日・お月見
- ・フードケア エネリッチ

他

・8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 診療報酬加算対象！

あなたの施設に合う嚥下調整食はどちら？

少量で高栄養！お湯注いで混ぜるだけ

学会分類2021 コード1j~2-2相当

酵素でベタツキを軽減したゼリー状のパン粥

フードケア 70784779
スペラカーゼパン粥ゼリーの素 700g/袋

<1食(本品35g)あたり>
I補料: 200kcal
たんぱく質: 8.0g
食物繊維: 5.0g

「作り方(1食分)」
①本品を容器に入れる
②熱湯を入れ、泡だて器で全体が均一になるようによく混ぜる
③粗熱が取れたら、できあがり(50℃前後で固まり始めます)

学会分類2021 コード2-2~3相当

ヘルシーフードパン粥ミックス

70782555 ミルク風味
70782583 甘さひかえめ
70783268 黒糖風味 1kg/袋

※2-2:2.5倍の熱湯を加えた場合
3:2倍の熱湯を加えた場合

<1食(本品50g)あたり>
I補料: 205kcal
たんぱく質: 8.0g
Ca: 200mg
Fe: 2mg Zn: 5mg

「作り方(1食分)」
①ポウルに本品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

非常時は水と混ぜて30分置くだけ！
(ザラつきが残ることがあるため、試食してからご使用ください)

揚げ物革命 ~完全油調！「夏の厨房に揚げない選択」~

極洋 70774162 冷凍
やわらかチキンカツ (完全油調) 60g×5/袋



<使用方法>
・自然解凍
・湯煎 約10分
・スチコン: スチームモード100℃約15分

<100gあたり>
食塩相当量: 0.8g

皮なし鶏むね肉を使用したチキンカツです。口当たりの良い食感のパン粉を使用しています。

極洋 70774163 冷凍
三陸産サーモンマヨフライ (完全油調) 600g(10個)/袋



<使用方法>
・自然解凍
・スチコン: スチームモード100℃約22分

<100gあたり>
食塩相当量: 0.9g

脂のりの良い三陸産の銀鮭を使用し、玉ねぎやレンコンを加え食感にアクセントをつけています。マヨネーズ風味に仕上げ、食べやすい味付けにしております。

極洋 70774164 冷凍
若鶏の南蛮風甘酢唐揚げ (完全油調) 660g(20個)/袋



<使用方法>
・自然解凍
・湯煎 約15分
・スチコン: スチームモード100℃約18分

<100gあたり>
食塩相当量: 0.9g

皮付き鶏もも肉を使用した、甘辛ソースがやみつきになる、たれづけ唐揚げです。

秋商材・敬老向けの商品は別紙でも用意しております

紅葉

ご注文締切日: 8月20日
お届け日: 9月2日以降

三島食品 冷凍
70784958
スライス人参(もみじ) 100g/袋(90枚以上)

<使用方法> 厚さ: 約2mm
自然解凍又は冷蔵庫解凍

ご注文締切日: 10月5日
お届け日: 9月3日以降

ジーエフシー 冷凍
70789929
嵐山もみじ 300g/袋(約150枚)

厚さ: 直径約30×厚み4 (mm)
タラすり身をベースに“紅葉”型にスライスした新丈です。

ご注文締切日: 8月27日
お届け日: 9月25日以降

仙波糖化工業 冷凍
70789421
練り切り(紅葉) 25g×10/袋

紅葉の美しさを表現した練り切りです。
中身: こしあん

秋の味覚

ご注文締切日: 10月26日
お届け日: 9月1日以降

五洋食品産業 冷凍
70778804
マロンケーキ 360g(6個)/箱 <サイズ> 約10×4×高さ5.5 (cm)

マロンポンジにマロンクリーム、マロンダイスをサンドした栗づくしの一品です。

ご注文締切日: 10月26日
お届け日: 9月1日以降

五洋食品産業 冷凍
70778805
おいものチーズケーキ 480g(8個)/箱 <サイズ> 約8.5×6.5×高さ3.0 (cm)

クリームチーズと紅はるか芋を配合した生地にかaramel風味のソースと黒ごまをトッピング。

ご注文締切日: 11月28日
お届け日: 9月1日以降

カセイ食品
葛ごり
70784421 かき
70784422 くり
70784425 宇治抹茶 各50g/個

UDF区分 舌でつぶせる
<1個あたり>
Zn: 5.0mg
食物繊維: 5.0g

「あん」と「ゼリー」が二層に分かれ、美しい外観を持つ「和菓子感覚のゼリー」です。

堂本食品 チルド
70773185
きのこの白和え(ゆず皮入) 500g/袋

盛り付け後時間を置いて離水したり、表面が乾燥しにくい！
中身: しめじ、人参、ゆず皮、芋茎

丸美屋食品
70780712
特釜 きのこ釜めしの素 1kg/袋

<使用方法>
米3kg(2升)に対して本品1袋を混ぜて通常の水加減で炊く

3種のきのこ(平茸、きくらげ、椎茸)と人参が入った、たっぷり具材の釜めしの素です。

ご注文締切日: 10月26日
お届け日: 9月1日以降

ご注文締切日: 10月26日
お届け日: 9月1日以降

味の素冷凍食品 冷凍
70778808
安納芋のムース 約30g×40/箱

<1個あたり>
Fe: 0.4mg
Ca: 42mg

鹿児島県種子島産安納芋を使用。【卵・乳・不使用】

ヤヨイサンフーズ 冷凍
70778871
焼いて鮭キャベツカツ (FeCa) 50g×10/袋

UDF区分 容易にかめる
<1個あたり>
Fe: 1.1mg
Ca: 93mg

<使用方法> スチコン: 220℃で11分

味の素冷凍食品 冷凍
70787999
かぼちゃコロケ 65g×20/袋

<使用方法>
175~180℃で約5分30秒揚げる
北海道産の栗かぼちゃとじゃがいもを使用したほんのり甘いかぼちゃコロケです。

ヤヨイサンフーズ 冷凍
70788657
気仙沼産カツオカツ 50g×10/袋

<使用方法>
揚げ 170~180℃ 4分30秒
生姜の香りを効かせ、カツオの旨味を引き立てます。