

公式ホームページ



- **商品情報**
新商品・リニューアル品の情報を随時更新!
- **レシピ**
商品を使用したレシピを掲載!
- **お役立ちコラム**
現場の方監修のコラムを定期的にアップ
- **導入事例**
メディケア食品の導入事例をご紹介します

便利なお役立ち
情報が満載!!

マルハニチロのメディケア食品
<https://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp>



メールマガジン



オンラインセミナー、コラムなど、
最新情報を毎月お届け!

マルハニチロのメディケア食品

<https://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp/mailmagazineform/>

マルハニチロ/メディケア食品
(maruhanichiro_medicare)



医療介護従事者のための
お役立ち情報を配信!

https://www.instagram.com/maruhanichiro_medicare/



マルハニチロ/メディケア食品 公式チャンネル
レシピ動画や商品紹介動画を公開!

https://www.youtube.com/channel/UCzM_4ySO1YF0um87nphrStQ

登録やアカウントの
フォローをよろしくお願
いいたします!



マルハニチロ株式会社

メディケア営業部
TEL 03(6833)4191 FAX 03(6833)0115
〒135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20
マルハニチロホームページ <https://www.maruha-nichiro.co.jp>
メディケア食品ホームページ <https://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp>

北海道支社	〒060-0003	北海道札幌市中央区北三条西7-1 北海道第一水産ビル6階	TEL 011(281)2075
東北支社	〒980-0803	宮城県仙台市青葉区国分町3-4-33 仙台定禅寺ビル7階	TEL 022(211)8250
青森営業所	〒030-0803	青森県青森市安方2-17-19 アソルティ青森ビル101号	TEL 017(723)3111
盛岡営業所	〒020-0838	岩手県盛岡市津志田中央1-10-22 パークストリート1 102号	TEL 019(637)9401
関東支社	〒135-8608	東京都江東区豊洲 3-2-20	TEL 03(6833)0202
新潟営業所	〒950-0912	新潟県新潟市中央区南笹口1-1-12 クラスタIX6階	TEL 025(243)0844
長野営業所	〒380-0936	長野県長野市岡田町166-1 森ビル新館10階	TEL 026(227)0881
北関東支店	〒370-0847	群馬県高崎市和田町2-3 東邦ビル4階	TEL 027(327)0483
中部支社	〒460-0008	愛知県名古屋市中区栄1-9-16 NFビル8階	TEL 052(307)8738
金沢営業所	〒920-0031	石川県金沢市広岡2-13-23 AGSビル203	TEL 076(221)2861
静岡営業所	〒422-8056	静岡県静岡市駿河区津島町13-3	TEL 054(203)5533
関西支社	〒530-0003	大阪府大阪市北区堂島2-4-27 新藤田ビル	TEL 06(6345)6389
中四国支社	〒730-0051	広島県広島市中区大手町3-1-3 I-T大手町ビル9階	TEL 082(249)5114
四国支店	〒760-0079	香川県高松市松縄町1118-2	TEL 087(869)9390
九州支社	〒812-0011	福岡県福岡市博多区博多駅前2-2-1 福岡センタービル6階	TEL 092(474)1883
南九州支店	〒891-0115	鹿児島県鹿児島市東開町2-5 鹿児島食品雑貨流通センター内	TEL 099(266)0808
沖縄営業所	〒902-0068	沖縄県那覇市真嘉比1-1-25 Tida Feliz N 101号室	TEL 098(988)4268

※地域によって商品のお取り扱いがない場合がございますので、各営業担当にお問い合わせください。

2022年1月現在

2022
病院施設給食向け
総合カタログ

「いつまでも食事を美味しく食べてほしい」——
素材から調理品まで充実の
ラインアップ



2022年1月

ユニバーサルデザインフードの規格に基づいて製造しています。

「ユニバーサルデザインフード」とは

日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、利用者の摂食能力に対応して食べやすいように形状・物性および容器等を工夫して製造された加工食品です。

ユニバーサルデザインフードのパッケージには必ずUDFマークが記載されています。これは日本介護食品協議会が定めた自主規格※に適合する商品だけについているマークです。お客様が選びやすいよう、どのメーカーの商品にも「かたさ」や「粘度」の規格により分類された4つの区分を表示しています。この区分を目安に、ご利用に適した商品を安心してお選びいただけます。

※日本介護食品協議会会員であるメーカーはこの規格に基づき商品を製造・販売しています。

「ユニバーサルデザインフード」の選び方(区分表)

下記表の「かむ力、飲み込む力」を参考に区分を選びましょう。
(噛むことに重度な障害がある方や、水やお茶が飲みにくい等のえん下障害のある方は、医師や専門家にご相談ください。)

区分 UDF	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安 <small>※食品のメニュー例で商品名ではありません。</small>	ごはん	ごはん～やわらかごはん	全がゆ	ペーストがゆ
	さかな	焼き魚	煮魚	白身魚のうらごし
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	やわらか茶わん蒸し(具なし)
該当シリーズ	四季の葛まんじゅう	New 素材deソフ やさしいおかず もっとエネルギー	やさしいおかずセット やさしい素材 やさしいおかず もっとエネルギー	やさしい主食 やさしいおかず おいしい満天食堂

※みんなの献立はユニバーサルデザインフードではございません。

新型コロナウイルスや自然災害と闘う、医療介護従事者のみなさまへ感謝を込めて

ありがとうございます



マルハニチロはいつまでも楽しく美味しく食べるを応援していきます。

食べる方の幸せを願い、皆様と共に新しい食の未来を創造します。

病院施設から在宅まで

マルハニチロは2005年よりユニバーサルデザインフードの展開を行ってまいりました。病院施設向けと在宅向けの両面から取り組み、「食のバリアフリー化」に貢献してまいります。在宅向けは、病院や施設で食べていたやわらかいお食事を、ご家庭でも簡単に召し上がっていただけるような商品を取り揃えております。

医療



急性期病院

回復期病院



介護



老健 特養

有料老人ホーム デイサービス



住まい



自宅



【嚥下調整食学会分類2021 対応表】



※上図は日本摂食嚥下リハビリテーション学会から発表された「嚥下調整食分類2021」の分類分けに則って弊社で作成しています。詳細は「嚥下調整食分類2021」の本文及び学会分類2021(食事)早見表をご確認ください。『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。

マルハニチロから病院施設給食向けに「段階食」のご提案

常食から軟菜食、ムース食レベルまで、「かむ力」「お悩み」に合わせて食材をお選びいただけます。

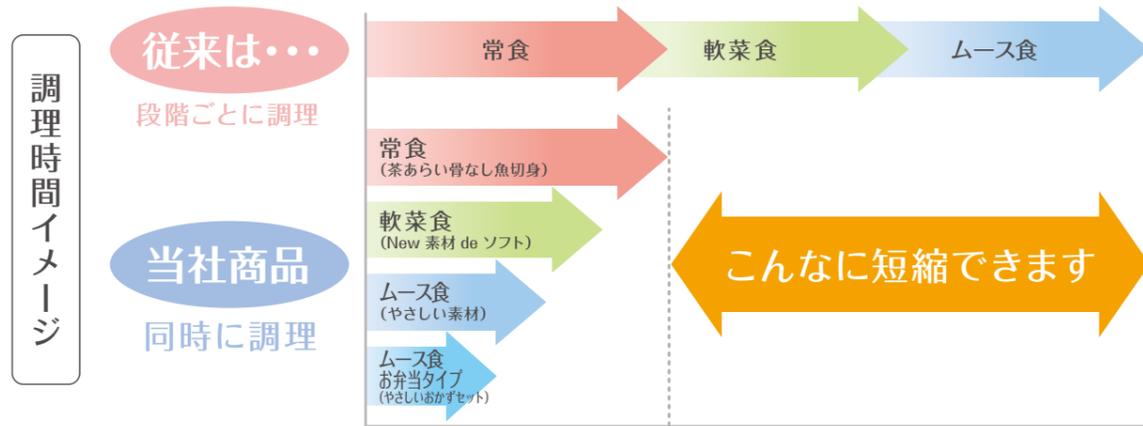
<p>常食 下処理が大変・・・</p> <p>マルハニチロなら</p> <p>茶あらい骨なし魚切身*</p>	<p>軟菜食 刻むのが大変・・・</p> <p>マルハニチロなら</p> <p>New素材deソフト</p>	<p>ムース食 ミキサーにかけるのが大変・・・</p> <p>マルハニチロなら</p> <p>やさしい素材</p>
---	---	--

*「茶あらい骨なし魚切身」はマルハニチロ業務用食品カタログに掲載しております。

Point 1 簡単・便利

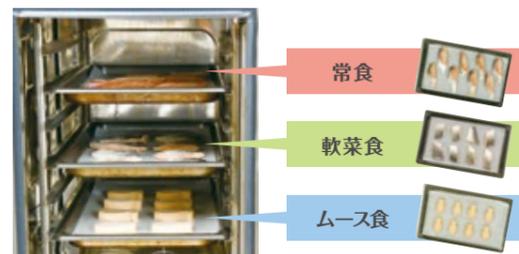
手間が省けて調理時間が短縮。

衛生的で安心・安全!



スチームコンベクション調理なら同時に調理可能!!

- ① 同じ温度と蒸気量を設定
- ② 同じ調味料でOK
- ③ それぞれ別のホテルパンに入れる



Point 2 色・形

常食と同じ見た目に近づけるように、色や形にこだわりを。

見た目も美味しいメニュー!



みためが目玉焼き

Point 3 調理法

様々な調理が可能。

メニューのバリエーションが広がる!



Point 4 物性

手作りでは作りにくい食材も均一に。

いつだれが作っても同じ物性!



温野菜キャベツ

Point 5 栄養価

エネルギーやたんぱく質に配慮した少量高栄養商品が充実。

低栄養などの問題に!



オムレツのトマトソース

同エネルギー(453kcal)時の重量比較

手作り

食材をミキサーにかける場合は加水しなければならず、量が増えてしまいます。

808g

メディケア食品

メディケア食品は全量召し上がっていただけるように少量高栄養を心がけています。

678g



高齢者の食生活において、エネルギーやたんぱく質が不足している低栄養状態が問題となっており、必要なたんぱく質の摂取が不足すると筋肉中のたんぱく質が使われ、サルコペニア(筋肉量の減少)が起こり、体重減少や運動機能や生活機能が低下するといわれています。「美味しく食べて、いつまでも自分の足で歩きたい!」と誰でも願うもの。栄養が不足しないように「食べやすさ」「栄養価」に配慮したメディケア食品は高齢者の救世主です。

食欲が低下し、歩行が不安定になってしまった利用者様と出会い、食べる機能に合わせたメディケア食品を3食食べてリハビリを続けていただいたところ、なかなか増えなかった体重が増え、ダイニングまで自分の足で出てこられるようになりました。その方からいただいた言葉、「長生きするのも悪くないね、ここ(施設)にいるとそう思う」。最期まで口から食べて幸せに暮らして欲しいと思います。

参考文献:リハビリテーション栄養ハンドブック若林秀隆 2010年(医歯薬出版), 日本人の食事摂取基準2015年度版, サルコペニアの治療: <https://www.tyojyu.or.jp/net/byouki/sarcopenia/chiryo.html>

やさしいおかず"セット"

「高栄養」「美味しさ」「簡便性」にこだわりました。

高栄養かつ残さず食べていただける美味しさ、カットや盛り付けの手間を省いた簡便性、病院施設から在宅介護につながるように、朝14品・昼夜28品と豊富な献立を取り揃えました。

少量高栄養 エネルギー量とたんぱく質量にこだわりました。

(献立例) 1日の栄養価 エネルギー 1,444kcal たんぱく質 54.1g

朝食	昼食	夕食
 <p>オムレツのトマトソース ごぼうのごまサラダ</p> <p>〈エネルギー〉285kcal 〈たんぱく質〉13.0g</p> <p>+ 全粥 コンソメスープ 牛乳</p> <p>合 計 〈エネルギー〉531kcal 〈たんぱく質〉20.2g</p>	 <p>鶏肉の中華炒め 野菜の甘酢あん さつまいものオレンジ煮</p> <p>〈エネルギー〉323kcal 〈たんぱく質〉13.7g</p> <p>+ 全粥 中華スープ</p> <p>合 計 〈エネルギー〉470kcal 〈たんぱく質〉17.1g</p>	 <p>ぶりの照焼き じゃがいもの生姜あん 小松菜のオーロラサラダ</p> <p>〈エネルギー〉287kcal 〈たんぱく質〉13.7g</p> <p>+ 全粥 味噌汁</p> <p>合 計 〈エネルギー〉443kcal 〈たんぱく質〉16.8g</p>

調理方法

① 切り込みを入れる

商品が凍った状態で、裏側にある点線に切り込みを入れてください。切り込みを入れた面を下にして加熱してください。



② 加熱する

蒸し調理の場合 (スチームコンベクションオープン)

スチームモード 100℃約35分



電子レンジ調理の場合

加熱時間は商品ページ(P7-10)またはパッケージをご確認ください。



※スチコン調理の場合、時間は目安です。機種や入れる個数によって異なります。

③ 盛り付け

トレイから取り出し、お皿に盛り付けます。



●お皿に移し替えて加熱することも可能です

凍っているうちにトレイから取り出し、耐熱容器に移します。



スチームコンベクションオープンなどの機器でふたをして加熱。



ラップをかけて電子レンジで加熱。

※ご使用の食器や加熱機器に合わせて調理してください。

トレイについて



「健康」が花言葉の「黄色いマリーゴールド」をデザインしました。



時短 手間が省けて調理時間が大幅に短縮できます。

(調理例) 主菜：鮭の塩焼き 副菜：かぼちゃの煮物

やさしいおかずセットと手作りの調理時間比較



やさしいおかずセット

朝のムース食

エネルギー量とたんぱく質量にこだわった、朝用献立を取り揃えました。

蒸レ 電子レンジ

14品

主菜 副菜

単位: mm

舌でつぶせる

嚙下調整食学会 分類 2021 「コード3」相当

朝・昼・夜3食で2週間サイクル献立が可能な品揃え♪



鮭の塩焼き M1

(銀鮭、小松菜、大根のムース)
副菜:かぼちゃの煮物(かぼちゃ、いんげんのムース)

規格 135g/6×3 商品コード 35378
JAN 4901901353782
アレルギー 小麦・卵・乳成分・さば・大豆・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分10秒 蒸らし約3分



オムレツのトマトソース M2

(たまご、じゃがいも、いんげんのムース)
副菜:ごぼうのごまサラダ(ごぼう、にんじんのムース)

規格 135g/6×3 商品コード 35389
JAN 4901901353898
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分10秒 蒸らし約3分



さわらの柚庵焼き M3

(さわら、小松菜、れんこんのムース)
副菜:ひじきのおろし和え(ひじき、いんげん、にんじんのムース)

規格 135g/6×3 商品コード 35399
JAN 4901901353997
アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分10秒 蒸らし約3分



白身魚の煮付け M4

(白身魚、小松菜、にんじん、椎茸のムース)
副菜:大根の田菜(大根、いんげんのムース)

規格 135g/6×3 商品コード 35413
JAN 4901901354130
アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分10秒 蒸らし約3分



筑前煮 M5

(鶏肉、にんじん、椎茸、ごぼう、れんこんのムース)
副菜:大根の柚子味噌和え(大根、にんじんのムース)

規格 140g/6×3 商品コード 35429
JAN 4901901354291
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分 蒸らし約3分



たまごと小松菜のソテー M6

(たまご、小松菜、にんじんのムース)
副菜:いんげんの洋風サラダ(いんげん、にんじんのムース)

規格 135g/6×3 商品コード 35431
JAN 4901901354314
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分 蒸らし約3分



さばのおろし煮 M7

(さば、いんげん、にんじんのムース)
副菜:里芋の煮物(里芋、にんじんのムース)

規格 135g/6×3 商品コード 35434
JAN 4901901354345
アレルギー 小麦・卵・乳成分・さば・大豆・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分10秒 蒸らし約3分



白身魚の柚子味噌焼き M8

(白身魚、れんこん、いんげんのムース)
副菜:小松菜のお浸し(小松菜、にんじんのムース)

規格 135g/6×3 商品コード 35435
JAN 4901901354352
アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分10秒 蒸らし約3分



たまごの甘酢あん M9

(たまご、にんじん、キャベツ、椎茸のムース)
副菜:ひじき煮(ひじき、にんじんのムース)

規格 135g/6×3 商品コード 35436
JAN 4901901354369
アレルギー 小麦・卵・乳成分・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分 蒸らし約3分



蒸し鶏のごまソース M10

(鶏肉、いんげん、にんじんのムース)
副菜:大根の生姜あん(大根、椎茸のムース)

規格 135g/6×3 商品コード 35439
JAN 4901901354390
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分 蒸らし約3分



赤魚の生姜煮 M11

(赤魚、小松菜、ごぼう、椎茸のムース)
副菜:れんこんのきんぴら(れんこん、にんじんのムース)

規格 135g/6×3 商品コード 35445
JAN 4901901354451
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分10秒 蒸らし約3分



だし巻きたまご M12

(たまご、大根、いんげんのムース)
副菜:里芋の梅和え(里芋、にんじんのムース)

規格 135g/6×3 商品コード 35446
JAN 4901901354468
アレルギー 小麦・卵・乳成分・さば・大豆・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分 蒸らし約3分



チキンポトフ M13

(鶏肉、じゃがいも、にんじん、キャベツのムース)
副菜:ごぼうのオーロラサラダ(ごぼう、いんげんのムース)

規格 140g/6×3 商品コード 35447
JAN 4901901354475
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分 蒸らし約3分



肉じゃが M14

(豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎのムース)
副菜:いんげんの塩炒め(いんげん、れんこんのムース)

規格 140g/6×3 商品コード 35448
JAN 4901901354482
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分 蒸らし約3分

やさしいおかずセット

昼・夜のムース食

エネルギー量とたんぱく質量にこだわった、昼・夜用献立を取り揃えました。

蒸レ 電子レンジ

28品

主菜 副菜(小) 副菜(大)

単位: mm

舌でつぶせる

嚙下調整食学会 分類 2021 「コード3」相当



ホイコーロー L1

(豚肉、キャベツ、にんじんのムース)
副菜(大):小松菜と椎茸の塩炒め(小松菜、椎茸のムース)
副菜(小):さつまいものレモン煮(さつまいものムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35449
JAN 4901901354499
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



ハンバーグトマトソース L2

(ハンバーグ、いんげん、じゃがいものムース)
副菜(大):にんじんのコンソメ煮(にんじん、たまねぎのムース)
副菜(小):キャベツのごまサラダ(キャベツのムース)

規格 160g/6×3 商品コード 35451
JAN 4901901354512
アレルギー 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分30秒 蒸らし約3分



ぶりの照焼き L3

(ぶり、いんげん、大根のムース)
副菜(大):じゃがいもの生姜あん(じゃがいも、にんじんのムース)
副菜(小):小松菜のオーロラサラダ(小松菜のムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35517
JAN 4901901355175
アレルギー 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分40秒 蒸らし約3分



ビーフシチュー L4

(牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじんのムース)
副菜(大):キャベツサラダ(キャベツ、にんじんのムース)
副菜(小):大根の梅和え(大根のムース)

規格 175g/6×3 商品コード 35539
JAN 4901901355397
アレルギー 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分

*商品名の右側に記載の番号は、お問い合わせの際にお使いください。(例: M1)
*原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。

*商品名の右側に記載の番号は、お問い合わせの際にお使いください。(例: M1)
*原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。



鶏肉の卵とじ L5

(鶏肉、たまねぎ、いんげんのムース)
副菜(大): コールスロー(キャベツ、にんじんのムース)
副菜(小): れんこんの酢の物(れんこんのムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35548
JAN 4901901355489
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



すき焼き L6

(牛肉、椎茸、いんげんのムース)
副菜(大): きんぴらごぼう(ごぼう、にんじんのムース)
副菜(小): かぼちゃのオレンジ煮(かぼちゃのムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35549
JAN 4901901355496
アレルギー 小麦・卵・乳成分・オレンジ・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



ハシビーフ L7

(牛肉、たまねぎのムース)
副菜(大): かぼちゃのマヨサラダ(かぼちゃ、いんげんのムース)
副菜(小): キャベツの酢の物(キャベツのムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35553
JAN 4901901355533
アレルギー 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



白身魚のトマトソース L17

(白身魚、いんげん、にんじんのムース)
副菜(大): ポテトサラダ(じゃがいも、にんじんのムース)
副菜(小): キャベツの酢の物(キャベツのムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35602
JAN 4901901356028
アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分40秒 蒸らし約3分



鶏の照焼き L18

(鶏肉、じゃがいも、椎茸、れんこんのムース)
副菜(大): にんじんの卵とじ(にんじん、いんげんのムース)
副菜(小): 大根のサラダ(大根のムース)

規格 160g/6×3 商品コード 35607
JAN 4901901356073
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分30秒 蒸らし約3分



いかの甘酢あん L19

(いか、小松菜、たまねぎ、にんじんのムース)
副菜(大): キャベツの味噌炒め(キャベツ、れんこんのムース)
副菜(小): いんげんの卵とじ(いんげんのムース)

規格 160g/6×3 商品コード 35617
JAN 4901901356172
アレルギー 小麦・卵・乳成分・いか・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



酢豚 L8

(豚肉、たまねぎ、にんじん、椎茸のムース)
副菜(大): 大根のきんぴら(大根、いんげんのムース)
副菜(小): かぼちゃのハチミツがけ(かぼちゃのムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35555
JAN 4901901355557
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



鮭のちゃんちゃん焼き L9

(銀鮭、キャベツ、にんじんのムース)
副菜(大): れんこんの梅和え(れんこん、にんじんのムース)
副菜(小): 大根のコンソメ煮(大根のムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35569
JAN 4901901355694
アレルギー 小麦・卵・乳成分・さけ・大豆・鶏肉・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分40秒 蒸らし約3分



牛肉のオイスター炒め L10

(牛肉、小松菜、にんじんのムース)
副菜(大): いんげんのごまサラダ(いんげん、れんこんのムース)
副菜(小): にんじんの酢の物(にんじんのムース)

規格 160g/6×3 商品コード 35570
JAN 4901901355700
アレルギー 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



さばの味噌煮 L20

(さば、小松菜、にんじんのムース)
副菜(大): いんげんの和風サラダ(いんげん、にんじんのムース)
副菜(小): さつまいものハチミツがけ(さつまいものムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35619
JAN 4901901356196
アレルギー 小麦・卵・乳成分・さば・大豆・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分40秒 蒸らし約3分



ぶり大根 L21

(ぶり、大根のムース)
副菜(大): 小松菜の味噌炒め(小松菜、にんじんのムース)
副菜(小): さつまいものいとこ煮(さつまいものムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35620
JAN 4901901356202
アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分40秒 蒸らし約3分



八宝菜 L22

(豚肉、たまご、キャベツ、にんじん、椎茸のムース)
副菜(大): いんげんのオイスター炒め(いんげん、れんこんのムース)
副菜(小): かぼちゃのレモン煮(かぼちゃのムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35622
JAN 4901901356226
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



チキンのトマト煮 L11

(鶏肉、じゃがいも、たまねぎのムース)
副菜(大): 小松菜のごま和え(小松菜、にんじんのムース)
副菜(小): キャベツのコンソメ煮(キャベツのムース)

規格 160g/6×3 商品コード 35574
JAN 4901901355748
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



豚の味噌焼き L12

(豚肉、いんげんのムース)
副菜(大): ひじきのおろし和え(ひじき、にんじんのムース)
副菜(小): 里芋のいとこ煮(里芋のムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35575
JAN 4901901355755
アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分30秒 蒸らし約3分



ポークカレー L13

(豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじんのムース)
副菜(大): 大根の酢の物(大根、にんじんのムース)
副菜(小): いんげんのオーロラサラダ(いんげんのムース)

規格 175g/6×3 商品コード 35582
JAN 4901901355823
アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



いかの味噌炒め L23

(いか、キャベツ、たまねぎ、にんじんのムース)
副菜(大): きんぴらごぼう(ごぼう、にんじんのムース)
副菜(小): れんこんの梅和え(れんこんのムース)

規格 160g/6×3 商品コード 35626
JAN 4901901356264
アレルギー 小麦・卵・乳成分・いか・ごま・大豆・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



ハンバーグ和風おろし L24

(ハンバーグ、じゃがいも、にんじんのムース)
副菜(大): 野菜のトマト煮(いんげん、にんじんのムース)
副菜(小): ごぼうのごまサラダ(ごぼうのムース)

規格 160g/6×3 商品コード 35632
JAN 4901901356325
アレルギー 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分30秒 蒸らし約3分



さわらの柚子味噌焼き L25

(さわら、小松菜、にんじんのムース)
副菜(大): れんこんのカレー炒め(れんこん、にんじんのムース)
副菜(小): いんげんのおろし和え(いんげんのムース)

規格 160g/6×3 商品コード 35637
JAN 4901901356370
アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分40秒 蒸らし約3分



鶏肉の中華炒め L14

(鶏肉、小松菜、にんじん、椎茸のムース)
副菜(大): 野菜の甘酢あん(キャベツ、にんじんのムース)
副菜(小): さつまいものオレンジ煮(さつまいものムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35583
JAN 4901901355830
アレルギー 小麦・卵・乳成分・オレンジ・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



鮭のクリーム煮 L15

(銀鮭、キャベツ、にんじんのムース)
副菜(大): 大根のサラダ(大根、小松菜のムース)
副菜(小): さつまいもの黒蜜がけ(さつまいものムース)

規格 165g/6×3 商品コード 37127
JAN 4901901371274
アレルギー 小麦・卵・乳成分・さけ・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分40秒 蒸らし約3分



豚のおろしソースがけ L16

(豚肉、キャベツ、さつまいものムース)
副菜(大): 里芋の田楽(里芋、いんげんのムース)
副菜(小): にんじんのコンソメ煮(にんじんのムース)

規格 160g/6×3 商品コード 37131
JAN 4901901371311
アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分30秒 蒸らし約3分



豚の生姜焼き L26

(豚肉、たまねぎ、キャベツのムース)
副菜(大): 小松菜の袖庵がけ(小松菜、大根のムース)
副菜(小): かぼちゃのコンソメ煮(かぼちゃのムース)

規格 165g/6×3 商品コード 35638
JAN 4901901356387
アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



ホワイトシチュー L27

(鶏肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじんのムース)
副菜(大): ひじきのおろし和え(ひじき、いんげん、にんじんのムース)
副菜(小): かぼちゃの黒蜜がけ(かぼちゃのムース)

規格 170g/6×3 商品コード 35642
JAN 4901901356424
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分20秒 蒸らし約3分



赤魚のおろし煮 L28

(赤魚、ごぼう、いんげんのムース)
副菜(大): キャベツの柚子味噌和え(キャベツ、にんじんのムース)
副菜(小): 大根のごまサラダ(大根のムース)

規格 160g/6×3 商品コード 35643
JAN 4901901356431
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・りんご・ゼラチン
電子レンジ 500W(1個)約2分40秒 蒸らし約3分



※商品名の右側に記載の番号は、お問い合わせの際にお使いください。(例: M1)
※原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。

※商品名の右側に記載の番号は、お問い合わせの際にお使いください。(例: M1)
※原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。



惣菜ムース・惣菜ゼリーの商品紹介動画はコチラ

盛り付けるだけでなじみの小鉢が完成!

美味しい惣菜をそのままムースに仕立てました。



少量高栄養

やさしいおかず
惣菜ムース
1個(30g)当たり約50kcal
(七訂計算値)

<p>NEW</p> <p>キャベツの梅和えムース 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 45614 JAN 4901901456148 アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆</p>	<p>NEW</p> <p>ほうれん草の白和えムース 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 45622 JAN 4901901456223 アレルギー 小麦・卵・乳成分・そば・大豆</p>	<p>NEW</p> <p>金平ごぼうムース 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 07329 JAN 4901901073291 アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆</p>	<p>NEW</p> <p>ひじき煮ムース 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 10253 JAN 4901901102533 アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆</p>	<p>NEW</p> <p>いんげんのごま和えムース 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 10240 JAN 4901901102403 アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆</p>
<p>NEW</p> <p>切干大根ムース 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 10261 JAN 4901901102618 アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆</p>	<p>NEW</p> <p>小松菜の煮びたしムース 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 10256 JAN 4901901102564 アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆</p>	<p>NEW</p> <p>かぼちゃの含め煮ムース 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 10508 JAN 4901901105084 アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆</p>	<p>NEW</p> <p>ポテトサラダムース 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 10255 JAN 4901901102557 アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆</p>	<p>NEW</p> <p>ほうれん草のバター炒めムース 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 10254 JAN 4901901102540 アレルギー 卵・乳成分・大豆</p>

少量高栄養

やさしいおかず
惣菜ゼリー
1個(30g)当たり約50kcal
(七訂計算値)



<p>NEW</p> <p>きゅうりのナムルゼリー 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 45616 JAN 4901901456162 アレルギー 小麦・乳成分・ごま・大豆</p>	<p>NEW</p> <p>きゅうりの酢の物ゼリー 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 45617 JAN 4901901456179 アレルギー 小麦・乳成分・大豆</p>	<p>NEW</p> <p>コールスローゼリー 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 45620 JAN 4901901456209 アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆</p>	<p>NEW</p> <p>たまねぎサラダゼリー 規格 180g(6個)/20×2 商品コード 45621 JAN 4901901456216 アレルギー 小麦・乳成分・大豆</p>
--	---	---	--

ちょい足しで味に変化を!

<p>マヨネーズでコクを!</p> <p>キャベツの梅和えムース + マヨネーズ</p>	<p>甘さをプラス!</p> <p>かぼちゃの含め煮ムース + はちみつ</p>	<p>さっぱりナムル!</p> <p>きゅうりのナムルゼリー + ポン酢</p>
--	--	--

※原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。

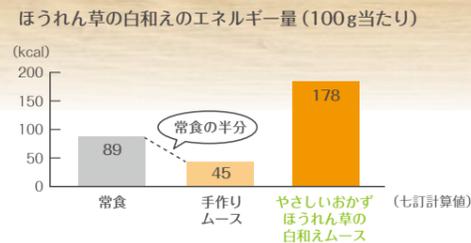
新商品

惣菜シリーズから 新商品6品が登場!



少量高栄養

1 惣菜ムース・惣菜ゼリー1個(30g)で、常食の惣菜50gと同等程度のエネルギーが摂取可能です。



2週間のサイクル献立が提供可能に

2 惣菜ムース2品、惣菜ゼリー4品が新たに加わり、惣菜シリーズは合計14品に。ゼリータイプの冷菜メニューが追加となり、飽きのこない献立をご提供することが可能です。



1日1回使用した場合14日間提供可能

簡単調理

3 調味済みなので調理現場での味付け不要。解凍してそのままお召し上がりください。



利用者の声 岩手県立宮古病院 様

マンパワーの確保が難しい朝食に惣菜ムースを使用しています。時短製品を採用する事で、朝食の作業工程効率化につながりました。現在早番勤務者は一人減り、中番勤務者を一人増やすなど、円滑な業務が可能になっています。早朝出勤の作業量軽減に役立っています。
※写真:ある日のゼリー食(コード3相当)朝食メニュー。副菜に惣菜ムースを使用。

商品紹介

やさしい主食



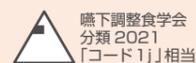
パン粥の商品紹介動画はコチラ

少量高栄養 やさしい主食 パン粥

1食(120g)当たり217kcal
(七訂計算値)

加熱して冷やすだけの、簡単調理!
MCTオイルを1食2g配合しています。

蒸ポ
ボイル



パン粥(MCT入り)

規格 120g/30×2

商品コード 29128
JAN 4901901291282
アレルギー 小麦・乳成分・大豆



※MCTオイルの特性により、スチレン系樹脂(ポリスチレン(PS)、ABS樹脂など)のプラスチック容器を使用すると、樹脂が変質し、内容物もれるおそれがありますので、使用をお控えください。

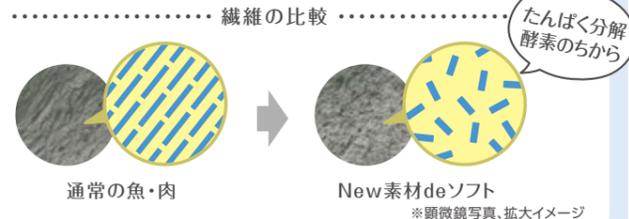
New素材deソフト



New素材deソフト
魚・肉の商品紹介
動画はコチラ

見た目・味・風味はそのまま。きざみ食のメニューに
きざまずに提供することができる!

繊維感がなく、しっとりしていて食べやすい!



New素材deソフト 魚

見た目はそのまま!
おどろきのやわらかさです。

蒸 煮 焼 揚



さわら

規格 600g(10枚)/16

商品コード 53102
JAN 4901901531029
アレルギー 小麦・卵・大豆



金目鯛

規格 600g(10枚)/16

商品コード 51633
JAN 4901901516330
アレルギー 小麦・卵・大豆



ノルウェーさば

規格 600g(10枚)/16

商品コード 49233
JAN 4901901492337
アレルギー 小麦・卵・さば・大豆



ピンクサーモン

規格 600g(10枚)/16

商品コード 49236
JAN 4901901492368
アレルギー 小麦・卵・さけ・大豆



ホキ

規格 600g(10枚)/16

商品コード 49238
JAN 4901901492382
アレルギー 小麦・卵・大豆



メルルーサ

規格 600g(10枚)/16

商品コード 49239
JAN 4901901493808
アレルギー 小麦・卵・大豆



赤魚

規格 600g(10枚)/16

商品コード 49241
JAN 4901901492412
アレルギー 小麦・卵・大豆



豚ロース

規格 360g(6枚)/20

商品コード 10315
JAN 4901901103158
アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉



鶏むね肉

規格 360g(6枚)/20

商品コード 51730
JAN 4901901517306
アレルギー 卵・乳成分・大豆・鶏肉

New素材deソフト 肉

見た目はそのまま!
おどろきのやわらかさです。

蒸 煮 焼 揚



※New素材deソフト魚は広島県の保有する特許を使用して製造しております。特許番号 特許第5424181号
※原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。

やさしい素材

やさしい素材魚・肉・たまごの
商品紹介動画はコチラ



魚

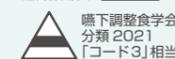
肉

たまご

やさしい素材 魚

魚の風味が豊か。常食の切身と比べて
エネルギーをUPしています。

蒸 煮 焼 揚



赤魚

規格 320g(8個)/12×2

商品コード 19334
JAN 4901901193340
アレルギー 小麦・卵・大豆・ゼラチン



さんま

規格 320g(8個)/12×2

商品コード 13237
JAN 4901901132370
アレルギー 小麦・卵・大豆・ゼラチン



あじ

規格 320g(8個)/12×2

商品コード 47378
JAN 4901901473787
アレルギー 小麦・卵・大豆・ゼラチン



ほっけ

規格 320g(8個)/12×2

商品コード 47377
JAN 4901901473770
アレルギー 小麦・卵・大豆・ゼラチン



あぶらかれい

規格 320g(8個)/12×2

商品コード 47379
JAN 4901901473794
アレルギー 小麦・卵・大豆・ゼラチン



白糸だら

規格 320g(8個)/12×2

商品コード 47567
JAN 4901901475675
アレルギー 小麦・卵・大豆・ゼラチン



さけ

規格 320g(8個)/12×2

商品コード 48750
JAN 4902165806236
アレルギー 小麦・卵・さけ・大豆・ゼラチン



さば

規格 320g(8個)/12×2

商品コード 48752
JAN 4902165806267
アレルギー 小麦・卵・さば・大豆・ゼラチン



えび

規格 320g(8個)/12×2

商品コード 48755
JAN 4902165806274
アレルギー えび・小麦・大豆・ゼラチン



いか

規格 320g(8個)/12×2

商品コード 48754
JAN 4902165806281
アレルギー 小麦・卵・いか・大豆・ゼラチン

やさしい素材 肉

肉本来の味や風味に近づけています。
料理に合わせて3種類の形を使い分け!

自 冷 蒸 煮 焼 揚
自然 冷蔵 電子レンジ
解凍 解凍



ビーフ(ミニ)

規格 300g/20

商品コード 07575
JAN 4901901075752
アレルギー 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン



チキン(ポーション)

規格 120g(3個)/20×2

商品コード 07563
JAN 4901901075639
アレルギー 小麦・卵・乳成分・鶏肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン



ポーク(ポーション)

規格 120g(3個)/20×2

商品コード 07577
JAN 4901901075776
アレルギー 卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン



ビーフ(ポーション)

規格 120g(3個)/20×2

商品コード 07574
JAN 4901901075745
アレルギー 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン



チキン(ブロック)

規格 300g(3本)/20

商品コード 07562
JAN 4901901075622
アレルギー 小麦・卵・乳成分・鶏肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン



ポーク(ブロック)

規格 300g(3本)/20

商品コード 07576
JAN 4901901075769
アレルギー 卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン



ビーフ(ブロック)

規格 300g(3本)/20

商品コード 07569
JAN 4901901075691
アレルギー 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

やさしい素材 たまご

朝食におすすめ!
オムレツや卵焼きに。

自 冷 蒸 煮 レ
自然 冷蔵 電子レンジ
解凍 解凍



たまご

規格 120g(3個)/30×2

商品コード 23116
JAN 4901901231165
アレルギー 小麦・卵・さば・大豆・ゼラチン

※原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。

商品紹介

たんぱく21



たんぱく21の
商品紹介動画は
コチラ

✓たんぱく質が100g中に21g以上含まれています！



✓ビタミンDを40g当たり、8.5μg以上配合

【日本人の食事摂取基準(2020年版)】の改定でビタミンDの食事摂取基準目安量が5.5μg/日から8.5μg/日へ。※18歳以上(男女)

少量高栄養 やさしい素材

魚

見た目はそのまま切身型。たんぱく質が100g中に21g以上含まれています。

自 冷 蒸 煮 焼 揚
自然 冷蔵 自然 冷蔵
解冻 解冻

舌でつぶせる

EBCマーク

単位：mm

- たんぱく21 ぶり**
規格 120g(3個)/30×2
商品コード 22520
JAN 4901901225201
アレルギー 卵・大豆・ゼラチン
- たんぱく21 えび**
規格 120g(3個)/30×2
商品コード 22571
JAN 4901901225713
アレルギー えび・小麦・卵・大豆・ゼラチン・魚介類
- たんぱく21 赤魚**
規格 120g(3個)/30×2
商品コード 22484
JAN 4901901224846
アレルギー 卵・大豆・ゼラチン
- たんぱく21 いか**
規格 120g(3個)/30×2
商品コード 22493
JAN 4901901224938
アレルギー 卵・いか・大豆・ゼラチン
- たんぱく21 さわら**
規格 120g(3個)/30×2
商品コード 22477
JAN 4901901224778
アレルギー 卵・大豆・ゼラチン
- たんぱく21 白身魚**
規格 120g(3個)/30×2
商品コード 22451
JAN 4901901224518
アレルギー 卵・大豆・ゼラチン
- たんぱく21 銀鮭**
規格 120g(3個)/30×2
商品コード 22453
JAN 4901901224532
アレルギー 卵・さけ・大豆・ゼラチン
- たんぱく21 さば**
規格 120g(3個)/30×2
商品コード 22476
JAN 4901901224761
アレルギー 卵・さば・大豆・ゼラチン

少量高栄養 やさしい素材

肉

肉本来の味や風味に近づけています。たんぱく質が100g中に21g以上含まれています。

自 冷 蒸 煮 焼 揚
自然 冷蔵 自然 冷蔵
解冻 解冻

舌でつぶせる

EBCマーク

単位：mm

- たんぱく21 チキン(ポーション)**
規格 120g(3個)/20×2
商品コード 22447
JAN 4901901224471
アレルギー 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
- たんぱく21 ポーク(ポーション)**
規格 120g(3個)/20×2
商品コード 22448
JAN 4901901224488
アレルギー 卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
- たんぱく21 ビーフ(ポーション)**
規格 120g(3個)/20×2
商品コード 22449
JAN 4901901224495
アレルギー 小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
- たんぱく21 チキン(ブロック)**
規格 300g(3本)/20
商品コード 22444
JAN 4901901224440
アレルギー 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
- たんぱく21 ポーク(ブロック)**
規格 300g(3本)/20
商品コード 22445
JAN 4901901224457
アレルギー 卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
- たんぱく21 ビーフ(ブロック)**
規格 300g(3本)/20
商品コード 22446
JAN 4901901224464
アレルギー 小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

※原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。

やさしい素材



温野菜の商品紹介
動画はコチラ

野菜の使い分け早見表

料理によって使い分けることにより、さらに美味しく、簡単に仕上がります。

	食感	栄養価	調理性	冷菜	煮物	炒め物	揚げ物
温野菜	ムース	おすすめ!	△	○ 付け合わせにも	○ 蒸汁をかけるだけでも	△	おすすめ!
とけないゼリー野菜	ゼリー	△	おすすめ!	○	おすすめ!	おすすめ!	○
ゼリー野菜	ゼリー	○	○	おすすめ!	×	×	×

少量高栄養 やさしい素材

温野菜

100g当たり
112kcal~165kcal
(七訂計算値)

自 冷 蒸 煮 焼 揚
自然 冷蔵 自然 冷蔵
解冻 解冻

舌でつぶせる

EBCマーク

単位：mm

- 温野菜 さといも**
規格 300g(3本)/20
商品コード 06279
JAN 4901901062790
アレルギー 卵・乳成分・大豆・ゼラチン
- 温野菜 れんこん**
規格 300g(3本)/20
商品コード 06281
JAN 4901901062813
アレルギー 卵・乳成分・大豆・ゼラチン
- 温野菜 かぼちゃ**
規格 300g(3本)/20
商品コード 06268
JAN 4901901062684
アレルギー 卵・乳成分・大豆
- 温野菜 ジャがいも**
規格 300g(3本)/20
商品コード 06280
JAN 4901901062806
アレルギー 卵・乳成分・大豆・ゼラチン
- 温野菜 さつまいも**
規格 300g(3本)/20
商品コード 06269
JAN 4901901062691
アレルギー 卵・乳成分・大豆・ゼラチン
- 温野菜 しいたけ**
規格 300g(3本)/20
商品コード 07622
JAN 4901901076223
アレルギー 卵・乳成分・大豆・ゼラチン
- 温野菜 ひじき**
規格 300g(3本)/20
商品コード 07637
JAN 4901901076377
アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・ゼラチン
- 温野菜 こんにゃく**
規格 300g(3本)/20
商品コード 07614
JAN 4901901076148
アレルギー 卵・乳成分・大豆・ゼラチン
- 温野菜 ごぼう**
規格 300g(3本)/20
商品コード 07595
JAN 4901901075950
アレルギー 卵・乳成分・大豆・ゼラチン
- 温野菜 いんげん**
規格 300g(3本)/20
商品コード 07573
JAN 4901901075738
アレルギー 卵・乳成分・大豆・ゼラチン
- 温野菜 にんじん**
規格 300g(3本)/20
商品コード 07636
JAN 4901901076360
アレルギー 卵・乳成分・大豆・ゼラチン
- 温野菜 キャベツ**
規格 300g(3本)/20
商品コード 07591
JAN 4901901075912
アレルギー 卵・乳成分・大豆・ゼラチン
- 温野菜 こまつな**
規格 300g(3本)/20
商品コード 07603
JAN 4901901076032
アレルギー 卵・乳成分・大豆・ゼラチン

※原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。

商品紹介

商品紹介

やさしい素材



とけないゼリー野菜の商品紹介動画はコチラ



ミニとけないゼリー野菜の商品紹介動画はコチラ

加熱しても **やさしい素材** とけないゼリー野菜

ゼリー状の物性です。加熱調理してもとけません。

自冷 蒸 煮 焼 揚

自然解凍 冷蔵解凍

舌でつぶせる

嚙下調整食学会 分類 2021 「コード3」相当

- とけない にんじん**
規格 300g(10本)/15×2
商品コード 58365
JAN 4901901583653
アレルギー 小麦・乳成分・大豆
- とけない だいこん**
規格 360g(8個)/12×2
商品コード 58367
JAN 4901901583677
アレルギー 小麦・乳成分・大豆
- とけない たまねぎ**
規格 360g(8個)/12×2
商品コード 58366
JAN 4901901583660
アレルギー 小麦・乳成分・大豆
- とけない ながねぎ**
規格 315g(7本)/15×2
商品コード 58364
JAN 4901901583646
アレルギー 小麦・乳成分・大豆
- とけない なす**
規格 180g(6個)/30×2
商品コード 57254
JAN 4901901572541
アレルギー 小麦・乳成分・大豆
- とけない ピーマン**
規格 180g(6個)/30×2
商品コード 57256
JAN 4901901572565
アレルギー 乳成分・大豆
- とけない ほうれんそう**
規格 180g(6個)/30×2
商品コード 57257
JAN 4901901572572
アレルギー 小麦・乳成分・大豆
- とけない わかめ**
規格 180g(6個)/30×2
商品コード 57258
JAN 4901901572589
アレルギー 小麦・乳成分・大豆
- とけない はくさい**
規格 180g(6個)/30×2
商品コード 57255
JAN 4901901572558
アレルギー 小麦・乳成分・大豆
- とけない えだまめ**
規格 180g(6個)/30×2
商品コード 57251
JAN 4901901572510
アレルギー 小麦・乳成分・大豆

加熱しても **やさしい素材** ミニとけないゼリー野菜

ゼリー状の物性です。加熱調理してもとけません。カット不要で袋から取り出すだけの簡単調理!

自冷 蒸 煮 焼 揚

自然解凍 冷蔵解凍

舌でつぶせる

嚙下調整食学会 分類 2021 「コード3」相当

- ミニとけない にんじん**
規格 500g/10×2
商品コード 57769
JAN 4901901577690
アレルギー 小麦・大豆
- ミニとけない だいこん**
規格 500g/10×2
商品コード 05116
JAN 4901901051169
アレルギー 小麦・大豆
- ミニとけない たまねぎ**
規格 500g/10×2
商品コード 57770
JAN 4901901577706
アレルギー 小麦・大豆・鶏肉
- ミニとけない なす**
規格 500g/10×2
商品コード 57771
JAN 4901901577713
アレルギー 小麦・乳成分・大豆
- ミニとけない ピーマン**
規格 500g/10×2
商品コード 57767
JAN 4901901577676
アレルギー 乳成分・大豆・鶏肉
- ミニとけない ほうれんそう**
規格 500g/10×2
商品コード 57766
JAN 4901901577669
アレルギー 小麦・乳成分・大豆・鶏肉
- ミニとけない はくさい**
規格 500g/10×2
商品コード 57768
JAN 4901901577683
アレルギー 小麦・大豆・鶏肉
- ミニとけない じゃがいも**
規格 500g/10×2
商品コード 05106
JAN 4901901051060
アレルギー 乳成分・大豆
- ミニとけない しいたけ**
規格 500g/10×2
商品コード 57765
JAN 4901901577652
アレルギー 小麦・乳成分・大豆

※原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。

やさしい素材



ゼリー野菜の商品紹介動画はコチラ



果物の商品紹介動画はコチラ

やさしい素材 **ゼリー野菜**

自然解凍で便利!! サラダや冷菜の彩りに。

自冷 自然解凍 冷蔵解凍

舌でつぶせる

嚙下調整食学会 分類 2021 「コード3」相当

- きゅうり**
規格 315g(7本)/12×2
商品コード 58359
JAN 4901901583592
アレルギー 小麦・乳成分・大豆
- コーン**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 57260
JAN 4901901572602
アレルギー 乳成分
- ブロッコリー**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 57261
JAN 4901901572619
アレルギー 乳成分
- トマト**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 39170
JAN 4901901391708
アレルギー 乳成分
- ほうれんそう**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 07572
JAN 4901901075721
アレルギー 小麦・乳成分・大豆・鶏肉
- にんじん**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 07568
JAN 4901901075684
アレルギー 小麦・乳成分・大豆・鶏肉
- キャベツ**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 57259
JAN 4901901572596
アレルギー 乳成分

やさしい素材 **果物**

本物の果物のような濃厚さ! 果物の代わりに。

自冷 自然解凍 冷蔵解凍

舌でつぶせる

嚙下調整食学会 分類 2021 「コード3」相当

- バナナ**
規格 375g(15個)/12×2
商品コード 58361
JAN 4901901583615
アレルギー 乳成分・大豆・バナナ
- バレンシアオレンジ**
規格 375g(15個)/12×2
商品コード 58362
JAN 4901901583622
アレルギー オレンジ
- ゴールデンパイナップル**
規格 375g(15個)/12×2
商品コード 58360
JAN 4901901583608
アレルギー -
- いちご**
規格 375g(15個)/12×2
商品コード 39154
JAN 4901901391548
アレルギー -
- 赤ぶどう**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 57229
JAN 4901901572299
アレルギー -
- キウイ**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 14481
JAN 4901901144816
アレルギー キウイフルーツ
- 白桃**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 55562
JAN 4901901555629
アレルギー もも
- りんご**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 55561
JAN 4901901555612
アレルギー りんご
- 洋なし**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 55564
JAN 4901901555643
アレルギー -
- マンゴー**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 48788
JAN 4902165701883
アレルギー 乳成分・大豆
- 赤メロン**
規格 390g(15個)/12×2
商品コード 61450
JAN 4901901614500
アレルギー 乳成分・りんご

※原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。

商品紹介

やさしいおかず



みためがシリーズの
商品紹介動画は
コチラ



揚げ物の商品
紹介動画は
コチラ

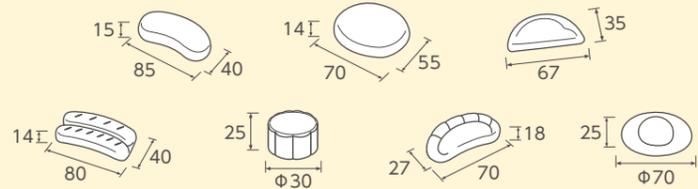
簡単調理でやわらかおかず!

やさしいおかず みためが シリーズ

見た目も味も美味しく仕上げました。

自 冷 蒸 煮 レ
自然 冷蔵 電子レンジ
解凍 解凍
「みためが目玉焼き」は除く

単位：mm



彩りたまごムース

規格 120g(3個)/20
商品コード 07317
JAN 4901901073178
アレルギー 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチン



みためがハンバーグ

規格 120g(3個)/20
商品コード 07310
JAN 4901901073109
アレルギー 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン



みためがハム

規格 90g(6枚)/30×2
商品コード 58431
JAN 4901901584315
アレルギー 乳成分・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン



みためがウインナー

規格 120g(3個)/30×2
商品コード 25982
JAN 4901901259824
アレルギー 卵・大豆・豚肉・ゼラチン



みためがシューマイ

規格 160g(10個)/40
商品コード 03064
JAN 4901901030645
アレルギー 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン



みためがギョウザ

規格 108g(6個)/50
商品コード 03069
JAN 4901901030690
アレルギー 小麦・卵・ごま・大豆・豚肉・やまいも・ゼラチン



みためが目玉焼き

規格 140g(4個)/16×2
商品コード 58526
JAN 4901901585268
アレルギー 卵・大豆・ゼラチン

朝食に
おすすめ!

…自然解凍・冷蔵庫解凍または蒸すだけでOK…



※みためが目玉焼きのみ自然解凍・冷蔵庫解凍ができません。

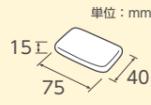
やさしいおかず 揚げ物

揚げずに、揚げもの!

蒸



歯くさで
つぶせる
嚥下調整食学会
分類 2021
「コード4」相当



単位：mm

RENEWAL //



ポークムースかつ

規格 350g(10個)/16×2
商品コード 45049
JAN 4901901450498
アレルギー 小麦・卵・大豆・豚肉・ゼラチン

RENEWAL //

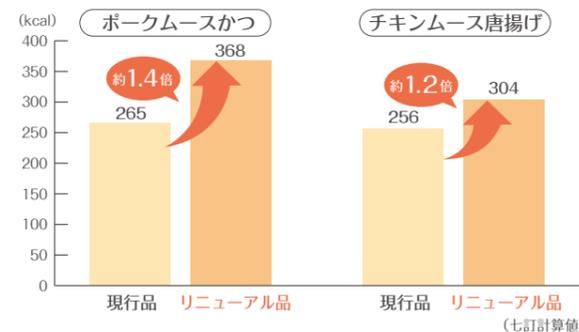


チキンムース唐揚げ

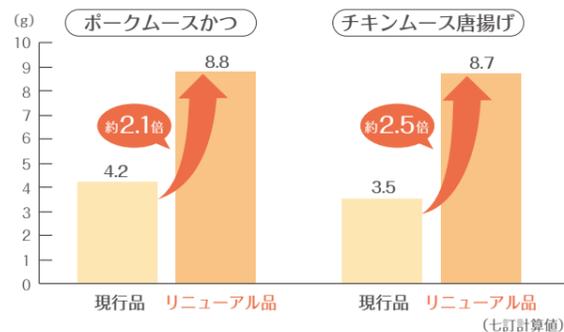
規格 350g(10個)/16×2
商品コード 45048
JAN 4901901450481
アレルギー 小麦・卵・大豆・豚肉・ゼラチン

肉の配合量を増やし、エネルギーとたんぱく質をUPしました!

100g当たりのエネルギー量



100g当たりのたんぱく質量



※原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。

みんなの献立



みんなの献立の商品
紹介動画はコチラ

みんなの献立 和惣菜

禁止食材を除き、食べにくい食材は、丁寧に下ごしらえしました。
簡単調理で人手の少ない朝食におすすめ!

自 冷 蒸 煮
自然 冷蔵 電子レンジ
解凍 解凍

袋ごと解凍または加熱します。

●冷蔵庫解凍：約8時間 ●スチコン(スチームモード)：10~12分
●流水解凍：約25分 ●ボイル：10~15分



やわらかオクラと
ひじきのおかか和え

規格 500g/12×2
商品コード 14479
JAN 4901901144793
アレルギー 小麦・大豆



やわらかひじき煮

規格 500g/12×2
商品コード 55538
JAN 4901901555384
アレルギー 小麦・大豆



やわらか金平ごぼう

規格 500g/12×2
商品コード 55540
JAN 4901901555407
アレルギー 小麦・ごま・大豆・鶏肉・ゼラチン



やわらか切干大根

規格 500g/12×2
商品コード 55539
JAN 4901901555391
アレルギー 小麦・大豆

※みんなの献立はユニバーサルデザインフードではございません。

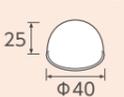
デザート

四季の 葛まんじゅう

日本の四季を華やかな和のデザートで表現しました。

自 冷
自然 冷蔵
解凍 解凍

単位：mm



トレイごと解凍、またはトレイのまま水に20~30秒つけて型から取り出して解凍します。

【トレイごと解凍した場合】 自然解凍：約1時間15分 冷蔵庫解凍：約1時間30分
【トレイから取り出した場合】 自然解凍：約1時間 冷蔵庫解凍：約1時間15分



さくら風味

規格 440g(20個)/10×2
商品コード 45379
JAN 4901901453796
アレルギー -



抹茶

規格 440g(20個)/10×2
商品コード 45370
JAN 4901901453703
アレルギー -



ゆず

規格 440g(20個)/10×2
商品コード 45361
JAN 4901901453611
アレルギー -



あずき

規格 440g(20個)/10×2
商品コード 45355
JAN 4901901453550
アレルギー -

※原材料事情により、カタログ上の商品の色とは異なる場合があります。ご了承ください。

商品紹介

調理方法

調理上の注意

- 調理温度・時間は目安です。
- 調理時間はカットした大きさ、個数、火力、調理機器の種類によって異なります。
- 加熱はスチームコンベクションオープンを使用した調理をおすすめします。
- 焼いたり揚げたりすると表面が固くなる可能性があります。
- 調理耐性は確認しておりますが、やわらかい食材ですので取り扱いにはご注意ください。

※解凍・調理後は、お早めに召し上がりください。調理の際は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に則った管理でご使用ください。
(フックサップの場合、調理後は10℃以下または65℃以上で管理し、2時間以内に喫食してください。)

調理上の注意

やさしいおかず"セット

- 調理前に切り込みを入れないと袋が大きく膨張しますので、必ず切り込みを入れてください。
- 必要以上の加熱は、焦げ、硬化などの品質不良の原因になります。
- 電子レンジ調理の場合は、加熱後、加熱ムラを軽減するために、袋に入れたまま約3分蒸らしてください。

New 素材 de リフト

- 鍋調理は強火で加熱すると煮崩れる可能性があります。
- 揚げる調理では、魚は凍ったままの状態、肉は一度蒸してから揚げるときれいに揚げるができます。

やさしい素材

やさしいおかず

- カットした大きさに応じて加熱時間を調整してください。
- 強火または目安時間以上の加熱は、形が崩れる可能性があります。

調理方法	調理方法	自冷 自然解凍(20℃) 冷蔵庫解凍	蒸		煮		焼		揚	レ 電子レンジ (500W1個)	
			蒸し器	スチコン スチームモード100℃	鍋	スチコン コンビモード160℃ (蒸気量100%)	フライパン	スチコン コンビモード180℃ (蒸気量100%)			
やさしい おかず"セット	朝のムース食 P.7~8 昼・夜のムース食 P.8~10	凍ったままの状態、袋(商品)の裏側にある点線に切り込みを入れ、加熱してください。	×	約35分	約35分	×	×	×	×	×	商品ページまたはパッケージをご確認ください。
やさしい おかず	惣菜ムース P.12	【蒸】:凍っている状態でトレイごと調理します。 【電子レンジ】:凍ったままの商品のトレイを1個ずつ切り離し、トレイごとラップをかけて加熱します。	自然解凍:約2時間 冷蔵庫解凍:約5時間	約10分	約10分	—	—	—	—	—	約40秒
	惣菜ゼリー P.12	解凍後、取り出します。	自然解凍:約1.5時間 冷蔵庫解凍:約5時間	×	×	×	×	×	×	×	×
やさしい 主食	パン粥 P.13	凍ったままの状態加熱し、器に盛り付け冷やし固めてゼリー状にします。	×	—	約6分	ポイル 約6分	×	×	×	×	×
New 素材 de リフト	魚 P.13	必ず凍っている状態から調理を開始してください。 必ず中心温度85℃以上に達するまで加熱調理してください。	×	約13分	約10分	約12分	約15分	—	約12分	約4分	×
	肉 P.13	凍っているうちに袋から取り出し、凍っている状態で調理します。	×	約10分	約7分	約10分	約12分	—	約8分	一度蒸してから 約3分	×
やさしい 素材	魚 P.14	凍っているうちにトレイから取り出し、凍っている状態で調理します。	×	約7分	約7分	約8分	約10分	—	約7分	4~5分	—
	肉 P.14	【ミニ】:凍ったまま袋から取り出し、調理します。 【ポーション】:凍っているうちにトレイから取り出し、凍っている状態で調理します。 ※ポーションは蒸し調理の場合のみトレイごと調理可 【ブロック】:室温で約5分を目安に半解凍後、トレイから取り出し、お好みの大きさにカットし、調理します。	自然解凍 ミニ:約1時間30分 ポーション:約2時間 冷蔵庫解凍 ミニ:約4時間 ポーション:約5時間	ミニ:約5分 ポーション:約7分 ブロック:約5分 (10gカットの場合)	ミニ:約5分 ポーション:約7分 ブロック:約5分 (10gカットの場合)	ミニ:約5分 ポーション:約8分 ブロック:約5分 (10gカットの場合)	ミニ:約8分 ポーション:約10分 ブロック:約8分 (10gカットの場合)	ミニ:約5分 ポーション:— ブロック:約5分 (10gカットの場合)	ミニ:約5分 ポーション:約7分 ブロック:約5分 (10gカットの場合)	ミニ:3~4分 ポーション:4~5分 ブロック:3~4分 (10gカットの場合)	—
	たまご P.14	【そのまま】:凍っているうちにトレイから取り出し、凍っている状態で調理します。 ※蒸し調理の場合のみトレイごと調理可 【カットする場合】:室温で約5分を目安に半解凍後、トレイから取り出し、お好みの大きさにカットし、調理します。 【電子レンジ】:凍ったままの商品をトレイから取り出し、皿にのせラップをかけて加熱します。	自然解凍: 約2時間 冷蔵庫解凍: 約5時間	そのまま:約7分 10gカットの場合:約5分	そのまま:約7分 10gカットの場合:約5分	そのまま:約8分 10gカットの場合:約5分	そのまま:約10分 10gカットの場合:約8分	—	—	—	約1分
	たんぱく21 魚 たんぱく21 肉 P.15	【魚・肉ポーション】:凍っているうちにトレイから取り出し、凍っている状態で調理します。 ※蒸し調理の場合のみトレイごと調理可 【肉ブロック】:室温で約5分を目安に半解凍後、トレイから取り出し、お好みの大きさにカットし、調理します。	自然解凍: 約2時間 冷蔵庫解凍: 約5時間	魚・肉ポーション:約7分 肉ブロック:約5分 (10gカットの場合)	魚・肉ポーション:約7分 肉ブロック:約5分 (10gカットの場合)	魚・肉ポーション:約8分 肉ブロック:約5分 (10gカットの場合)	魚・肉ポーション:約10分 肉ブロック:約8分 (10gカットの場合)	魚・肉ポーション:— 肉ブロック:約5分 (10gカットの場合)	魚・肉ポーション:約7分 肉ブロック:約5分 (10gカットの場合)	魚・肉ポーション:4~5分 肉ブロック:3~4分 (10gカットの場合)	—
	温野菜 P.16	室温で約5分を目安に半解凍後、トレイから取り出し、お好みの大きさにカットし、調理します。	自然解凍 冷蔵庫解凍	10gカットの場合:約5分	10gカットの場合:約5分	—	10gカットの場合:約8分	—	10gカットの場合:約5分	3~4分 (10gカットの場合)	—
	とけないゼリー P.17	室温で約10分を目安に半解凍後、トレイから取り出し、お好みの大きさにカットし、調理します。	自然解凍 冷蔵庫解凍	10gカットの場合:約5分	10gカットの場合:約5分	10gカットの場合:約5分	10gカットの場合:約8分	10gカットの場合:約5分	10gカットの場合:約5分	3~4分 (10gカットの場合)	—
	ミニとけないゼリー P.17	凍ったまま袋から取り出し、調理します。	自然解凍 冷蔵庫解凍	約3分	約3分	約3分	約6分	約3分	約3分	2~3分	—
	ゼリー野菜 P.18	解凍後、取り出します。	自然解凍:約2時間 冷蔵庫解凍:約5時間	×	×	×	×	×	×	×	×
果物 P.18	解凍後、取り出します。	自然解凍:約2時間 冷蔵庫解凍:約5時間	×	×	×	×	×	×	×	×	×
やさしい おかず	みためが シリーズ P.19	【蒸】:凍っている状態でトレイごと調理します。 【電子レンジ】:凍ったままの商品をトレイから取り出し、皿にのせラップをかけて加熱します。	自然解凍 ハンバーグ ハム ウィンナー 彩りたまごムース シューマイ ギョウザ 約1時間 約2時間 冷蔵庫解凍 ハンバーグ ハム ウィンナー シューマイ ギョウザ 約2時間 約4時間 約5時間	目玉焼き 彩りたまごムース ハンバーグ ウィンナー シューマイ ハム ギョウザ 約11分 約9分 約9分 約7分	目玉焼き 彩りたまごムース ハンバーグ ウィンナー シューマイ ハム ギョウザ 約11分 約9分 約9分 約7分	約8分を目安に火力、 カットの大きさ、調味液の 量に合わせて調節して ください。	約10分を目安にカットの 大きさ、調味液の量に 合わせて調節してください。	×	※崩れやすいです。	目玉焼き:— 約8分を目安にカットの 大きさ、調味液の量に 合わせて調節してください。	目玉焼き:約1分10秒 彩りたまごムース ハンバーグ ウィンナー ハム シューマイ ギョウザ 約1分 約30秒
	揚げ物 P.19	凍っているうちに袋から取り出し、凍っている状態で調理します。	×	約12分	約12分	—	—	—	—	×	×

●調理時間の「×」は調理不可、「-」は調理不可ではありませんがおすすめはしていません。

前日盛り付けも可能に！

朝のオペレーション大改善！

3つの「ゼロ」のご提案



2週間分の朝食
献立をご用意

献立例

材料・分量（一人分）	
●野菜入りオムレツ	
彩りたまごムース	40g (1個)
トマトソース	7g
ミニとけないピーマン	10g (2個)
ミニとけないにんじん	10g (2個)
フレンチドレッシング	3g
●ほうれん草のバター炒め	
ほうれん草のバター炒めムース	30g (1個)
●全粥	
全粥	250g
●味噌汁	
味噌	6g
だし汁	100g
とろみ調整食品	適量

作り方	
●野菜入りオムレツ	① 前日に彩りたまごムース、ミニとけないピーマン、ミニとけないにんじんをお皿に盛り付ける。冷蔵庫で保管し解凍する。 ② 当日の朝、彩りたまごムースにトマトソースを、ミニとけないピーマン、ミニとけないにんじんにフレンチドレッシングをかける。 ③ 保温または加熱後保温して提供する。
●ほうれん草のバター炒め	① 前日にほうれん草のバター炒めムースをお皿に盛り付ける。冷蔵庫で保管し解凍する。 ② 当日の朝、保冷・保温または加熱後保温して提供する。

献立資料は
こちら



HPのお問い合わせより資料の送付も承っております。

こんなお悩みありませんか？



朝は人員を確保しにくい。調理オペレーションを簡素化したい…

既製品介護食は使っているがもう少し手間を削減したい…

既製品介護食はカット時にロスが出る事もありもったいない…

やさしい素材 **やさしいおかず** **カットレス** & **自然解凍品**が解決をお手伝い！

たんぱく21 (P15)



肉(ミニ) (P14)



たまご (P14)



ミニとけないゼリー野菜 (P17)



みためがシリーズ (P19)



惣菜ムース (P12)



① 前日盛り付け可能！

自然解凍で喫食可能なので、前日から食器に盛り付け、冷蔵庫解凍。朝の作業負担軽減に。



② カット作業ゼロ・食材ロスゼロ！

盛り付け時は袋から出してそのまま使用可能。カットがいらないので端材ができません。

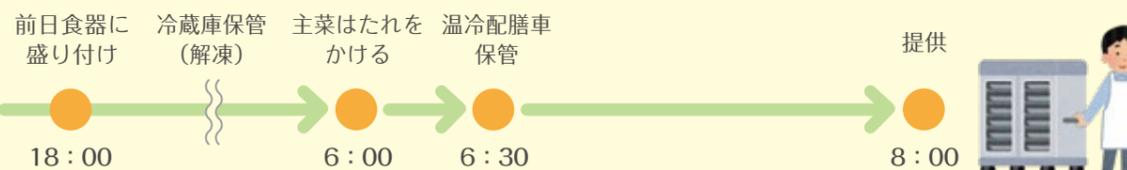
カットゼロで作業負担軽減、食材ロスが軽減されます。



③ 加熱調理ゼロでも提供が可能に！！

解凍後は、当日の朝加熱せず提供する事も可能に。時短調理にお役立ち。

加熱無しの場合



加熱有りの場合



※冷蔵庫で保管する際などは、必ず蓋やラップをして衛生的な環境を保ち二次汚染を防ぐようにしてください。
※冷蔵庫の保管スペース等が無い場合は、当日の朝盛り付けて提供する事も可能です。

調理オペレーションは動画で確認できます！



切り方を工夫することで満足度UP!

見た目が“もっと”良くなるテクニック



スライス

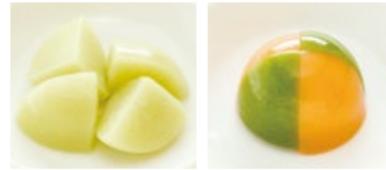
洋なし



簡単なカット方法!

4等分

キャベツ ブロccoli×にんじん



組み合わせで彩り華やか!

輪切り

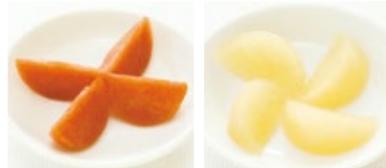
キウイ



本物に近づきます!

くし切り

トマト りんご



横にたおすだけで見た目が変わる!

マンゴー

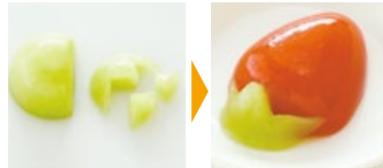
マンゴー



半分にカットして切り込みを入れるだけ!

いちご

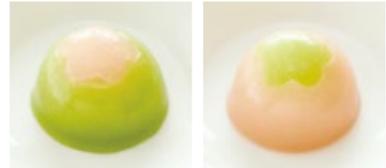
いちご×キウイ



行事食に!

入れ替え

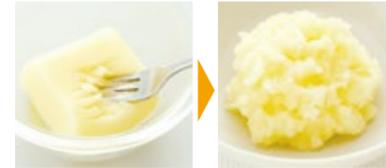
キウイ×白桃



入れ替えて見た目も味も華やかに!

つぶす

じゃがいも



いも系におすすめ!

角切り

コーン



HP掲載

コーンたっぷり
コールスロー
他の野菜と組み合わせ
ても◎

いちょう切り

とけないにんじん

P35掲載



とけないだいこん

具沢山みそ汁
汁物におすすめ。
味が浸み込み、おいしいです。

小口切り

とけないにんじん

HP掲載



きゅうり

ポテトサラダ
和え物におすすめ。
彩りが鮮やかになります。

乱切り

とけないにんじん

HP掲載



とけないピーマン

酢豚
炒め物におすすめ。
存在感がしっかりと出ます。

短冊切り

とけないにんじん

HP掲載



とけないほうれんそう

水餃子
中華におすすめ。
存在感がしっかりと出ます。

千切り

とけないながねぎ

HP掲載



豚角煮あんかけ
添え物におすすめ。
味のアクセントになります。

みじん切り

とけないたまねぎ

HP掲載



オムレツのトマトソース
ソースにおすすめ。
味のアクセントになります。

ソースやスープにも展開できる!

見た目も味も“広がる”テクニック



型抜き

温野菜にんじん



※余った部分は「ソース」で使用

温野菜さといも



かぼちゃ

温野菜かぼちゃ・こまつな



HP掲載
さんまのしょうが煮
行事食におすすめ。
リアルな見た目になります。

あぶる

ポーク



※波型包丁でカット

P38掲載

豚丼
魚・肉におすすめ。
風味が増します。

大海老

えび



P28掲載

えび天
包丁で波状にカットし
ます。行事食におすすめ。

小海老

えび



HP掲載

えびのチリソース
計量スプーンで
型抜きします。

再成形

チキン



HP掲載

焼き鳥
ひき肉料理におすすめ。
リアルな見た目になります。

ソース

温野菜にんじん



HP掲載
にんじんソース
洋食におすすめ。型抜きで
余った素材をだし汁や牛乳で
伸ばします。

スープ

温野菜さつまいも



HP掲載
さつまいものポタージュ
牛乳を加えてミキサーで
なめらかに。うらごしは必要
ありません。

ペースト

ポーク



ムース素材をミキサーに
かけることもできます。

ソース



和風おろし

材料 とけない
だいこん × めんつゆ



作り方 とけないだいこんを自然解凍
してつぶし、とろみをつけた
めんつゆと混ぜる。



タルタルソース

材料 とけない
たまご × たまねぎ × マヨネーズ



作り方 たまご、とけないたまねぎを
みじん切りにして、マヨネーズと
混ぜる。



彩り中華あん

材料 温野菜 × とけない
しいたけ × ながねぎ ×



作り方 野菜を小さな角切りにする。
とろみをつけた中華だしと
合わせる。



なめらか野菜ソース

材料 温野菜 × 白味噌
こまつな



作り方 お湯に白味噌をといて、
温野菜こまつなを加えてのぼす。
お湯：白味噌：温野菜こまつな=3：1：1

【奥の左から時計回り】

行事食 ～パンフェア～

行事食



お好み焼きパン(1人分)

【使用食材】
やさしい主食(パン粥(MCT入り))…120g お好み焼きソース…適量
やさしい食材(たんぱく21ポーク)…20g マヨネーズ…適量
やさしい食材(温野菜キャベツ)…20g

【作り方】
①パン粥(MCT入り)を加熱し、器に盛り付け冷やし固める。
②たんぱく21ポークはダイスカットし、温野菜キャベツは細切りにする。
③①に②を盛り付け、お好み焼きソース、マヨネーズをかける。

行事食 ～お寿司～



イベントに
おすすめ!

【作り方】
☆やわらかしゅり玉を加熱して冷ましておく。
たんぱく21白身魚、たんぱく21いか、たまご、たんぱく21ポーク、たんぱく21さば、たんぱく21えび、たんぱく21銀鮭は自然解凍し、食べやすい大きさにカットしておく。

【奥の左から】
①煮あなご風
たんぱく21白身魚は切れ目を入れ、バーナーで焼き目をつける。合わせたAをかける。
☆にのせ、細切りにしたきゅうりを添える。
②ねぎとろ軍艦巻き
温野菜ひじきは丸く型抜きし、さらに中を丸く型抜きする。中に☆を入れる。
まぐろのたたきをのせ、細切りにしたとけないながねぎを添える。
③いか
たんぱく21いかは、格子に切れ目を入れる。
☆にのせ、つぶしたとけないにんじんを添える。
④たまご
たまごは、☆にのせる。温野菜ひじきを薄くカットし、巻きつける。
⑤豚の炙り
たんぱく21ポークは、バーナーで焼き目をつける。
☆にのせ、小さくカットしたとけないえだまめを添える。

【手前の左から】
⑥しめ鯖
たんぱく21さばは切れ目を入れる。Bに漬け、☆にのせる。
⑦えびアボカド
たんぱく21えびは、切れ目を入れて、☆にのせる。
食べやすい大きさにカットしたアボカドをのせ、マヨネーズをかける。
⑧炙りサーモン
たんぱく21銀鮭は、バーナーで焼き目をつける。
☆にのせ、小さくカットしたとけないたまねぎを添える。
⑨きゅうり巻き
とけないわかめは丸く型抜きし、さらに中を丸く型抜きする。
きゅうりを細くカットし、まわりに☆をつけ、とけないわかめの中に詰める。
⑩ガリ
とけないだいこんは薄切りにする。Cを合わせて、漬ける。

シナモンパン(1人分)

【使用食材】
やさしい主食(パン粥(MCT入り))…120g
やさしい食材(温野菜かぼちゃ)…15g
やさしい食材(温野菜さつまいも)…15g
シナモン…少々

【作り方】
①パン粥(MCT入り)を加熱し、器に盛り付け冷やし固める。
②温野菜かぼちゃ、温野菜さつまいもはうすくカットし、お好みの型で抜く。
③①の上にシナモンをふりかけ、②をのせる。

オープンサンド風(1人分)

【使用食材】
やさしい主食(パン粥(MCT入り))…120g
やさしいおかず(みためがハム)…15g
やさしい食材(ほうれんそう)…13g
やさしい食材(たまご)…10g
マヨネーズ…5g

【作り方】
①パン粥(MCT入り)を加熱し、器に盛り付け冷やし固める。
②ほうれんそうは食べやすい大きさにカットする。
③たまごは自然解凍してダイスカットし、マヨネーズと和える。
④①の上に自然解凍したみためがハム、②、③を盛り付ける。

フルーツサンド風(1人分)

【使用食材】
やさしい主食(パン粥(MCT入り))…120g
やさしい食材(パンシアオレンジ)…25g
やさしい食材(いちご)…25g
ホイップクリーム…10g

【作り方】
①パン粥(MCT入り)を加熱し、器に盛り付け冷やし固める。
②パンシアオレンジは食べやすい大きさにカットする。
③①に②、いちごをのせ、ホイップクリームを添える。

にぎり寿司(1人分)

【使用食材】
やわらかしゅり玉(フードケア)…9個

①やさしい食材(たんぱく21白身魚)…15g
やさしい食材(きゅうり)…2g
A [しょうゆ…2g
みりん…2g
はちみつ…2g
②まぐろのたたき…12g
やさしい食材(温野菜ひじき)…12g
やさしい食材(とけないながねぎ)…2g
③やさしい食材(たんぱく21いか)…15g
やさしい食材(とけないにんじん)…1.5g
④やさしい食材(たまご)…18g
やさしい食材(温野菜ひじき)…6g
⑤やさしい食材(たんぱく21ポーク(ブロック))…15g
やさしい食材(とけないえだまめ)…3g
⑥やさしい食材(たんぱく21さば)…15g
B [酢…3g
はちみつ…2g
⑦やさしい食材(たんぱく21えび)…15g
アボカド…8g
マヨネーズ…2g
⑧やさしい食材(たんぱく21銀鮭)…15g
やさしい食材(とけないたまねぎ)…2g
⑨やさしい食材(きゅうり)…10g
やさしい食材(とけないわかめ)…15g
⑩やさしい食材(とけないだいこん)…45g
C [米酢…10g
砂糖…5g
塩…2g

行事食 ～天ぷら～



③にんじんかき揚げ
とけないにんじん、とけないたまねぎを細くカットする。
④コーンかき揚げ
とけないコーン、とけないえだまめをサイコロ状にカットする。
⑤かぼちゃ天
温野菜かぼちゃに薄くカットした温野菜こまつなをのせ、カットする。

【手前の左から】
⑥いんげん天
温野菜いんげんを細くカットする。
⑦えび天
たんぱく21えびを波状にカットする。

天ぷら(1人分)

【使用食材】
(天ぷら衣) (天つゆ)
天ぷら粉…100g めんつゆ…20g やさしい食材
水…200g とうもろこし調整食品…適量 (とけないだいこん)…20g

①やさしい食材(温野菜さつまいも)…25g
②やさしい食材(とけないなす)…15g
③やさしい食材(とけないにんじん)…10g
やさしい食材(とけないたまねぎ)…10g
④やさしい食材(とけないコーン)…10g
やさしい食材(とけないえだまめ)…10g
⑤やさしい食材(温野菜かぼちゃ)…20g
やさしい食材(温野菜こまつな)…4g
⑥やさしい食材(温野菜いんげん)…30g
⑦やさしい食材(たんぱく21えび)…20g
⑧やさしい食材(温野菜れんこん)…20g
⑨やさしい食材(温野菜しいたけ)…10g

【作り方】
天ぷら衣は、分量を増やし薄く作り、①～⑨につけて揚げる。
天つゆは、めんつゆにとうもろこし調整食品を加えてとうもろこしを、
解凍して漬したとけないだいこんをいれる。
【奥の左から】
①さつまいも天
温野菜さつまいもの角を落としカットする。
②なす天
とけないなすを4等分にカットする。
③れんこん天
温野菜れんこんの角を落としカットする。
④しいたけ天
温野菜しいたけを薄くカットし、丸く型抜きする。

行事食

行事食 ～スイーツバイキング～



イベント・常食
の方にも
おすすめ!

キウイとマンゴーの杏仁豆腐(1人分)

【使用食材】
やさしい食材(キウイ)…13g
やさしい食材(マンゴー)…13g
杏仁豆腐の素…80g

A [オリゴ糖…7g
水…33g
とろみ調整食品…適量

【作り方】
①器に杏仁豆腐の素を注いで冷蔵庫で固め、キウイとマンゴーをカットして器に盛り付け、Aを注ぐ。

赤メロンのフルーツポンチ(1人分)

【使用食材】
やさしい食材(赤メロン)…26g
やさしい食材(キウイ)…13g
やさしい食材(りんご)…13g

A [オリゴ糖…7g
水…50g
とろみ調整食品…適量

【作り方】
①赤メロン、キウイ、りんごをカットして器に盛り付け、Aを注ぐ。

洋なしのチョコレートムース(1人分)

【使用食材】
やさしい食材(洋なし)…26g チョコレート…20g 粉ゼラチン…0.5g
ケーキスポンジ…20g 牛乳…10g 水…適量

A [ココア…3g
砂糖…2g
湯…45g

【作り方】
①ケーキスポンジを角切りにしてAに浸しておく。
②チョコレートは刻んで牛乳と合わせて湯煎にかける。
③卵白と砂糖を泡立て、ゆるめのメレンゲを作る。
④生クリームを7分立てに泡立てる。粉ゼラチンに水を加えてふやかしておく。
⑤②のチョコレートにふやかした粉ゼラチンを加えてよく溶かす。氷水にあてながら冷やし、③、④とさっくり合わせる。
⑥洋なしをカットする。器に⑤の生地と①、半量の洋なしを交互に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。残りの洋なしをのせる。

桃と紅茶のムース(1人分)

【使用食材】
やさしい食材(白桃)…26g
生クリーム…35g 粉ゼラチン…2g 牛乳…70g
砂糖…6g 水…適量 紅茶…1.5g

【作り方】
①ボウルに生クリームと砂糖を入れ、泡立て器で6分立てにする。
②粉ゼラチンに水を加えてふやかしておく。鍋に牛乳を沸騰直前まで加熱し、紅茶を加えて煮出す。火を止め、粉ゼラチンを入れ、泡立て器で混ぜてよく溶かす。底面に氷水を当て、とろみが出るまで冷ます。
③②に①を加えて混ぜる。
④白桃の半分は刻んで③と層になるように器に入れ、半分は上のにせ冷蔵庫で冷やし固める。

いちごのパンナコッタ(1人分)

【使用食材】
やさしい食材(いちご)…25g
粉ゼラチン…1g 生クリーム…30g A [オリゴ糖…3g
水…適量 パンナエッセンス…少々 [水…2g
牛乳…50g 砂糖…6g

【作り方】
①粉ゼラチンに水を加えてふやかしておく。
②鍋に牛乳を入れて弱火にかけ、沸騰直前で火を止める。①と生クリーム、パンナエッセンス、砂糖を加えてよく混ぜ溶かす。
③鍋の底に氷水をあてながら冷ましたら、容器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。
④いちごを横半分に切り、半量は細かく刻んでAと合わせ、③にのせる。残り半量は上にのせる。

りんごのモンブラン(1人分)

【使用食材】
やさしい食材(温野菜さつまいも)…35g
やさしい食材(りんご)…26g

A [オリゴ糖…3g
水…15g

ケーキスポンジ…20g
ホイップクリーム…9g

【作り方】
①ケーキスポンジをAに浸しておく。
②①のスポンジにホイップクリームでデコレーションする。
③②にカットしたりんごをのせる。
④温野菜さつまいもを自然解凍し絞り袋に入れ、モンブランのようにデコレーションする。

おせちメニュー

あじの田作り(1人分)



【使用食材】
やさしい素材(あじ)…20g
サラダ油…適量
A しょうゆ…2g
はちみつ…2g
みりん…1g

【作り方】
①あじを細切りにして、薄くサラダ油をぬったホテルパンに並べる。
②Aを合わせて半量を①にかけて焼く。
③②をお皿に盛り付け、Aの残りのたれをかける。

かまぼこ風(1人分)



【使用食材】
やさしい素材(さけ)…10g
やさしい素材(白身魚)…10g

【作り方】
①さけ、白身魚をかまぼこのようにカットして蒸す。
②お皿に①を盛り付ける。

紅白なます(1人分)



【使用食材】
やさしい素材(とけなだいこん)…15g
やさしい素材(とけなだいこんじん)…7.5g
A だし汁…3.8g
酢…1.3g
砂糖…0.4g

【作り方】
①とけなだいこん、とけなだいこんじんを細切りにする。
②ホテルパンに①、Aを入れて煮る。
③お皿に②を盛り付ける。

いもきんとん(1人分)



【使用食材】
やさしい素材(温野菜さつまいも)…25g
A オリゴ糖…3.5g
みりん…1.5g
塩…適量

【作り方】
①温野菜さつまいもは丸く型抜きする。
②残りの温野菜さつまいもは、Aと合わせてよく混ぜる。
③お皿に①、②を盛り付ける。

昆布巻風(1人分)



【使用食材】
やさしい素材(とけないわかめ)…15g
やさしい素材(たんぱく21えび)…10g
A だし汁…20g
みりん…2g
しょうゆ…2g

【作り方】
①とけないわかめとたんぱく21えびをそれぞれ四角くカットする。
②①とAをホテルパンに入れ煮る。
③②をお皿に盛り付ける。

たたきごぼう(1人分)



【使用食材】
やさしい素材(温野菜ごぼう)…25g
A 練りごま…6g
みりん…3g
酢…4g
砂糖…0.6g
塩…適量

【作り方】
①温野菜ごぼうを半解凍で棒状にカットする。
②Aを混ぜ合わせる。
③①を②で和えて、お皿に盛り付ける。

煮しめ(1人分)



【使用食材】
やさしい素材(温野菜しいたけ)…25g
やさしい素材(温野菜ごぼう)…12g
やさしい素材(温野菜にんじん)…12g
やさしい素材(温野菜さといも)…12g
やさしい素材(温野菜こまつな)…6g
A だし汁…37.5g
みりん…1.5g
しょうゆ…1.3g
酒…1.3g
砂糖…0.8g
とろみ調整食品…適量

【作り方】
①温野菜しいたけ、温野菜ごぼう、温野菜にんじん、温野菜さといも、温野菜こまつなは型等を用いて食べやすい大きさにカットする。
②鍋にAを入れて温める。
③①をお皿に盛り付け、②をかける。



三國シェフ監修レシピ

三國 清三
1954年、北海道・増毛町生まれ。札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修業後、74年、駐スイス日本大使館料理長に就任。85年、東京・四ツ谷にオテル・ドゥ・ミクニ開店。99年、ルレ・エ・シャトー協会の世界5大陸トップシェフに選出される。15年、フランス共和国レジオン・ドヌール勲章シュバリエを受勲。日々厨房に立つ傍ら、食育活動にも尽力。

クリスマスディナー



ハンバーグプレート

ハンバーグ
【使用食材】(1人分)
やさしいおかず(みためがハンバーグ)…40g
バター…5g
パセリのみじん切り…少々
【作り方】
①バターを熱し、みためがハンバーグを焼く。

ソース
【使用食材】(1人分)
ケチャップ…15g
ウスターソース…3.7g
水…3.7g
【作り方】
①鍋に調味料全てを混ぜ合わせ、加熱する。

付け合わせ
【使用食材】(1人分)
やさしい素材(温野菜じゃがいも)…15g
やさしい素材(とけなだいこんじん)…15g
やさしい素材(とけなだいこん)…15g
やさしい素材(とけなだいこん)…15g
【作り方】
①温野菜じゃがいもは食べやすい大きさにカットする。とけなだいこんじん、とけなだいこんはカットし、バターでソテーする。

【仕上げ】
①お皿にハンバーグと付け合わせを盛り付ける。②ソースをかけ、パセリをちらす。

シェフからのコメント
ハンバーグも付け合わせもバターで焼くことで、風味がプラスされます。

彩り野菜～オレンジドレッシング～

サラダ
【使用食材】(1人分)
やさしい素材(コーン)…13g
やさしい素材(ブロッコリー)…13g
やさしい素材(トマト)…13g

ドレッシング
【使用食材】(作りやすい分量)
オレンジジュース…100cc
マヨネーズ…50g
ゼラチン…0.6g

【作り方】
①オレンジジュースを1/4量まで煮詰める。
②①にマヨネーズを加え、ゼラチンを合わせてとろみをつける。

【仕上げ】
①器のふちにシロップ(分量外)をつけ、オレンジパウダー(分量外)をつける。※オレンジパウダーはグラニュー糖でも代用できます。
②器にドレッシング(40g)を入れ、カットしたコーン、トマト、ブロッコリーを入れる。

シェフからのコメント
ゼラチンでとろみをつけることで、野菜ゼリーと一緒に食べやすく、野菜ゼリーがドレッシングの中に沈まないで、きれいに仕上がります。

いんげんのスープ

スープ
【使用食材】(1人分)
やさしい素材(温野菜いんげん)…50g
牛乳…25g
アボカドオイル…1g
うま味だし…25g
バター…5g

【作り方】
①全て(アボカドオイル以外)を合わせて加熱する。
②ミキサーで攪拌する。

うま味だし
【使用食材】(作りやすい分量)
昆布…20g
かつお節…30g
水…1ℓ
【作り方】
①鍋に昆布と水を入れ、30分程つけておく。
②①を火にかけて沸騰させる。
③かつお節を入れて、火を止める。自然に沈んだら、漉す。

【仕上げ】
①器にスープを注ぎ、アボカドオイルをたらす。
※アボカドオイルはオリーブオイルでも代用できます。

シェフからのコメント
うま味だしを活用しました。昆布と野菜のグルタミン酸とかつお節のイノシン酸でうま味の相乗効果が得られます。

いちごのبرانمانジェ

برانمانジェ
【使用食材】(作りやすい分量)
牛乳…75g
板ゼラチン…1.3g
生クリーム35%…15g
砂糖…15g
バニラペースト(エッセンス可)…少々

【作り方】
①鍋に牛乳、砂糖、バニラペーストを加え温め、ふやかしたゼラチンを溶かす。
②①を冷やし、とろみがついてきたら生クリームを加える。
③器に25g流し、冷蔵庫で冷やし固める。

いちごソース
【使用食材】(作りやすい分量)
やさしい素材(いちご)…50g
お湯…4g
砂糖…6g
レモン汁…5g

【作り方】
①砂糖はお湯で溶かしておく。
②①といちご、レモン汁を合わせて、ミキサーで攪拌する。

【仕上げ】
①برانمانジェが固まったら、いちごソース10gをかける。
②いちご1個(25g)を置き、ミント(分量外)のみじん切りを飾る。

シェフからのコメント
ミントのみじん切りを苺のヘタに見立てて、見た目も楽しんでいただけたと思います。

オレンジの寒天よせ～フルーツジュレ～

オレンジの寒天よせ
【使用食材】(1人分)
オレンジジュース…50g
水…25g
砂糖…15g
粉寒天…1.5g
【作り方】
①鍋にオレンジジュースと水を入れ加熱し、砂糖と粉寒天を加え溶かす。

フルーツジュレ
【使用食材】(1人分)
やさしい素材(パレンシアオレンジ)…12.5g
やさしい素材(白桃)…13g
やさしい素材(キウイ)…13g
やさしい素材(洋なし)…13g

【仕上げ】
①ラップをしたセルクル(8cm)にオレンジの寒天よせを少量流す。
②カットしたフルーツジュレを入れる。
③固まってきたら、①を注ぎ足す。

シェフからのコメント
寒天の中にフルーツジュレを入れて固めることで、異なる食感を楽しんでいただけたと思います。



アニバーサリープレート

メニューレシピをホームページに多数掲載中!

マルハニチロの介護食レシピは200種類以上!

行事食レシピから定番レシピまでホームページにて掲載中!

マルハニチロ 素材レシピ



スマホでQRコードを読み取るだけ

メニューレシピの作り方動画をYouTubeにて随時公開中!

チャンネル登録お願いします!!

/マルハニチロ/メディケア食品 公式チャンネル
https://www.youtube.com/channel/UCzM_4yS01YF0um87nphrStQ

各レシピの動画は右上をチェック!

New 素材deソフト

さばの味噌煮



使用食材(1人前)

- New素材deソフト(ノルウェーさば) 60g
- ねぎ 5g
- おろししょうが 1g
- 八丁みそ 10g
- 酒 15g
- 砂糖 5g
- しょうがのしぼり汁 5g
- みりん 3g
- 水 30g

作り方

- Aを混ぜ合わせる。
- ホテルパンにノルウェーさばを並べ、①をかけ煮込む。
- お皿に②を盛り付け、やわらかく茹でたねぎ、おろししょうがを添える。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
249kcal	11.2g	15.8g	10.3g	1.5g

鮭のちゃんちゃん焼き



使用食材(1人前)

- New素材deソフト(ピンクサーモン) 60g
- じゃがいも 30g (合わせみそ)
- キャベツ 30g
- たまねぎ 30g
- にんじん 10g
- しいたけ 10g
- バター 10g
- みそ 10g
- 料理酒 10g
- みりん 10g
- 砂糖 5g

作り方

- 合わせみその調味料を混ぜ合わせる。
- じゃがいも、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しいたけは食べやすい大きさにカットする。
- 凍ったままのピンクサーモンをホテルパンに並べて、バターをのせ、②の野菜をまわりに敷く。
- ①をまわしかけ、加熱する。
- お皿に④を盛り付ける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
279kcal	15.0g	12.5g	22.7g	1.6g

さわらの柚庵焼き



使用食材(1人前)

- New素材deソフト(さわら) 60g
- 小松菜 5g
- レモン 適量
- しょうゆ 8g
- みりん 6g
- 水あめ 5g
- レモン果汁またはゆず果汁 5g

作り方

- 鍋にAを入れて火にかけ、半分の量になるくらいに煮詰める。
- ①にさわらをかき入れ、全体によくなじませ、焼く。
- 小松菜はやわらかく茹でて、食べやすい大きさにカットし、レモンは銀杏切りにする。
- お皿に②を盛り付け、③を添える。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
139kcal	12.1g	5.5g	8.4g	1.3g

鶏むね肉の治部煮風



使用食材(1人前)

- New素材deソフト(鶏むね肉) 60g
- やさしい素材(温野菜しいたけ) 20g
- やさしい素材(温野菜にんじん) 20g
- やさしい素材(温野菜こまつな) 20g (たれ)
- だし汁(和風だし) 50g
- みりん 3g
- とろみ調整食品 適量
- しょうゆ 2.5g
- 塩 適量

作り方

- たれ用の調味料を混ぜ合わせる。
- 鶏むね肉、温野菜しいたけ、温野菜にんじん、温野菜こまつなは食べやすい大きさにカットする。
- ②をホテルパンに並べ①をかけて煮込む。
- お皿に③の具材を盛り付け、残り汁にとろみ調整食品でとろみをつけてかける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
172kcal	13.8g	4.9g	20.9g	1.0g

麻婆豆腐



使用食材(1人前)

- New素材deソフト(豚ロース) 20g
- やさしい素材(とけないながねぎ) 5g
- やさしい素材(とけないほうれんそう) 3g
- 絹ごし豆腐 40g
- ごま油 1g
- 中華スープ 25g
- おろししょうが 1g
- おろしにんにく 1g
- 甜麺醤 2g
- 豆板醤 0.5g
- 砂糖 1g
- しょうゆ 1.5g

作り方

- 調味料Aを混ぜ合わせる。
- 豆腐は2cm角に、とけないながねぎ、とけないほうれんそうはみじん切りにする。
- 豚ロースは蒸す。
- ③の豚ロースをほぐし、②、ごま油、①を加えて煮立てる。
- お皿に④を盛り付ける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
78kcal	4.8g	4.5g	4.2g	0.5g

とんかつ



使用食材(1人前)

- New素材deソフト(豚ロース) 60g
- 小麦粉 6g
- 卵液 15g
- パン粉(微細) 6g
- キャベツ 12g
- トマト 15g
- 揚げ油 5g
- とんかつソース 5g

作り方

- 豚ロースを蒸す。
- ①を小麦粉、卵液、パン粉の順につけて、揚げる。
- キャベツを千切りにカットして茹で、トマトは湯むきし、種を除いてカットする。
- お皿に②を盛り付け、③を添え、とんかつソースをつける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
229kcal	11.0g	13.7g	13.8g	0.9g

おでん

煮



使用食材(1人前)

- やさしい素材(白身魚).....20g
- やさしい素材(赤魚).....20g
- やさしい素材(とけないだいこん).....45g
- やさしい素材(たまご).....20g
- やさしい素材(温野菜こんにゃく).....25g
- やさしい素材(温野菜ごぼう).....20g
- おでんだし.....50g
- とろみ調整食品.....適量

作り方

- 全ての具材をカットする。
- ホテルパンに①を並べ、おでんだしをかけて加熱する。
- お皿に②の具材を盛り付け、残り汁にとろみ調整食品でとろみをつけてかける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
216kcal	9.1g	13.5g	16.7g	1.9g

カレーライス

煮



使用食材(1人前)

- やさしい素材(チキン(ミニ)).....40g
- やさしい素材(ミニとけないじゃがいも).....8g
- やさしい素材(ミニとけないたまねぎ).....8g
- やさしい素材(ミニとけないにんじん).....8g
- 水.....100g
- みりん.....2g
- カレールー.....15g
- 全粥.....150g

作り方

- 鍋に水を入れて沸騰したら火を止め、カレールーを溶かす。再び火にかけ、みりんを加え、とろみがつくまで加熱する。
- ①に、チキン、ミニとけないじゃがいも、ミニとけないたまねぎ、ミニとけないにんじんを加え、煮込む。
- お皿に温めた全粥、②を盛り付ける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
297kcal	6.8g	13.5g	35.1g	1.9g

さけのマヨネーズ焼き

焼



使用食材(1人前)

- やさしい素材(たんばく21 銀鮭).....40g
- やさしい素材(ブロックリー).....13g
- やさしい素材(とけないにんじん).....10g
- 塩.....0.3g
- こしょう.....0.01g
- マヨネーズ.....3g

作り方

- たんばく21 銀鮭に塩こしょうをし、マヨネーズをかけて、焼く。
- ブロックリーととけないにんじんを食べやすい大きさにカットする。
- お皿に①を盛り付け、②を添える。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
103kcal	8.9g	5.9g	4.7g	0.7g

ぶり大根

煮



使用食材(1人前)

- やさしい素材(たんばく21ぶり).....40g
- やさしい素材(とけないだいこん).....15g
- やさしい素材(温野菜いんげん).....15g
- 水.....60g
- しょうゆ.....2.5g
- 酒.....2.5g
- みりん.....2.5g
- 砂糖.....1g
- しょうが汁.....2g
- とろみ調整食品.....適量

作り方

- たんばく21ぶりは半分切る。とけないだいこんは乱切りにする。温野菜いんげんは角切りにする。
- ホテルパンに、たんばく21ぶりと、とけないだいこんを並べ、混ぜ合わせたAを加え煮る。
- ②をお皿に盛り付け、温野菜いんげんを散らす。
- 残り汁にしょうが汁を加え、とろみ調整食品でとろみをつけて③にかける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
121kcal	9.4g	5.3g	8.8g	0.7g

豚肉のしょうが焼き

焼



使用食材(1人前)

- やさしい素材(ポーク(ポーショ)).....40g
- やさしい素材(温野菜キャベツ).....20g
- やさしい素材(トマト).....13g
- 小麦粉.....3g
- サラダ油.....適量
- しょうがのしぼり汁.....4g
- しょうゆ.....5g
- みりん.....5g

作り方

- ポークに小麦粉をまぶす。
- 温野菜キャベツは細切り、トマトは2等分にカットする。
- ホテルパンにサラダ油をひき、①に混ぜ合わせたAをからめて、焼く。
- お皿に③を盛り付け、②を添える。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
164kcal	5.7g	10.1g	13.3g	1.1g

卵焼き

蒸



使用食材(1人前)

- やさしい素材(たまご).....40g
- やさしい素材(とけないだいこん).....12g
- しょうゆ.....1g

作り方

- とけないだいこんは解凍してつぶす。
- たまごは半解凍後、カットして蒸す。
- お皿に②を盛り付け、①を添え、しょうゆをたらす。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
125kcal	4.8g	10.4g	2.5g	0.4g

味噌野菜炒め

焼



使用食材(1人前)

- やさしい素材(たんばく21 ポーク(ポーショ)).....40g
- やさしい素材(ミニとけないなす).....12g
- やさしい素材(ミニとけないピーマン).....12g
- やさしい素材(ミニとけないにんじん).....8g
- やさしい素材(ミニとけないだいこん).....8g
- 水.....5g
- しょうゆ.....2g
- 味噌.....5g
- 片栗粉.....0.5g
- みりん.....3g
- 溶かしバター.....8g

作り方

- たんばく21ポークは食べやすい大きさにカットする。
- Aを混ぜ合わせておく。
- ①、ミニとけないなす、ミニとけないピーマン、ミニとけないにんじん、ミニとけないだいこんに②をからめて焼く。
- お皿に③を盛り付ける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
206kcal	9.4g	15.0g	7.3g	1.4g

野菜の炊き合わせ

自冷



使用食材(1人前)

- やさしい素材(温野菜しいたけ).....15g
- やさしい素材(温野菜さといも).....15g
- やさしい素材(温野菜こんにゃく).....10g
- やさしい素材(温野菜いんげん).....10g
- やさしい素材(温野菜にんじん).....10g
- だし汁.....21g
- しょうゆ.....3.2g
- 砂糖.....2.1g
- みりん.....2.1g
- しょうゆ.....3.6g
- とろみ調整食品.....適量

作り方

- 温野菜しいたけ、温野菜さといも、温野菜こんにゃく、温野菜いんげんは食べやすい大きさにカットし、温野菜にんじんは型抜きする。
- Aを混ぜ合わせて加熱し、とろみ調整食品でとろみをつける。
- お皿に①を盛り付け、②をかける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
105kcal	2.6g	4.1g	17.0g	0.7g

具沢山みそ汁

煮



使用食材(1人前)

やさしい素材(とけないわかめ).....10g
 やさしい素材(とけないにんじん).....10g
 やさしい素材(とけないだいこん).....10g
 やさしい素材(温野菜じゃがいも).....10g
 絹ごし豆腐.....10g みそ.....12g
 だし汁.....150g とろみ調整食品.....適量

作り方

- とけないわかめ、とけないにんじん、とけないだいこん、温野菜じゃがいもは食べやすい大きさにカットする。
- 豆腐はさいの目にカットする。
- 沸騰させただし汁に①と②を入れて弱火で温め、みそを溶き入れ、具材のみお椀に盛り付ける。
- 残り汁にとろみ調整食品でとろみをつけ、③にかける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
56kcal	3.1g	1.9g	7.4g	1.7g

トマトのマリネ

自冷



使用食材(1人前)

やさしい素材(トマト).....26g
 やさしい素材(ブロッコリー).....13g
 やさしい素材(キャベツ).....13g
 米酢.....10g
 はちみつ.....5g

作り方

- トマト、ブロッコリー、キャベツはくし型にカットする。
- 米酢、はちみつを合わせ、①を漬け込む。
- お皿に②を盛り付ける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
48kcal	0.5g	0.0g	14.6g	0.1g

オムレツのホワイトソースがけ

蒸



使用食材(1人前)

やさしいおかず(彩りたまごムース).....40g
 やさしい素材(温野菜しいたけ).....8g
 ホワイトソース(市販品).....20g
 A 豆乳.....10g
 コンソメ顆粒.....1g

作り方

- 温野菜しいたけを食べやすい大きさにカットする。
 - 彩りたまごムースを蒸す。
 - 鍋にAを入れて加熱する。
 - お皿に①②を盛り付け、③をかける。
- ※お好みでパセリを散らす。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
164kcal	6.0g	12.2g	7.7g	1.1g

ハンバーグデミグラスソース

蒸



使用食材(1人前)

やさしいおかず(みためがハンバーグ).....40g
 やさしい素材(温野菜じゃがいも).....20g
 やさしい素材(温野菜いんげん).....10g
 やさしい素材(温野菜にんじん).....10g
 A デミグラスソース.....30g
 水.....15g
 ケチャップ.....5g

作り方

- 温野菜じゃがいも、温野菜いんげん、温野菜にんじんを食べやすい大きさにカットする。
- 鍋にAを入れて加熱する。
- みためがハンバーグを蒸す。
- お皿に①を盛り付け、③をかけ、②を添える。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
187kcal	6.5g	11.4g	16.7g	1.2g

りんごとさつまいもの カラメルソースがけ

焼 自



使用食材(1人前)

やさしい素材(りんご).....26g
 やさしい素材(温野菜さつまいも).....50g
 ホイップクリーム.....5g
 カラメルソース.....20g
 サラダ油.....適量

作り方

- りんごは食べやすい大きさにカットする。
- 温野菜さつまいもは棒状にカットして、サラダ油を塗り焼く。
- お皿に①と②を盛り付け、生クリームを添え、カラメルソースをかける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
210kcal	1.6g	9.3g	33.9g	0.1g

フルーツあんみつ

自冷



使用食材(1人前)

やさしい素材(バレンシアオレンジ).....25g
 やさしい素材(キウイ).....26g
 やさしい素材(いちご).....25g
 寒天.....30g
 こしあん.....15g
 黒蜜.....10g

作り方

- バレンシアオレンジ、キウイ、いちごは食べやすい大きさにカットする。
 - お皿に①、寒天を盛り付け、こしあんをのせ、黒蜜をかける。
- ※寒天、こしあんは召し上がる方の状態に合わせてかたさを調整して下さい。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
130kcal	1.8g	0.1g	31.8g	0.1g

ハムカツ

揚



使用食材(1人前)

やさしいおかず(みためがハム).....15g
 やさしい素材(キャベツ).....26g
 やさしい素材(トマト).....13g
 小麦粉.....3g
 卵.....7g
 パン粉.....3g
 揚げ油.....3g
 中濃ソース.....5g

作り方

- キャベツとトマトを食べやすい大きさにカットする。
- みためがハムに小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけて揚げる。
- お皿に②を盛り付け、①を添える。お好みでソースをつける。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
129kcal	3.4g	7.3g	13.5g	0.6g

ウインナープレート

蒸



使用食材(1人前)

やさしいおかず(みためがウインナー).....40g
 やさしい素材(温野菜じゃがいも).....50g
 やさしい素材(温野菜キャベツ).....25g
 ヨーグルト.....5g
 塩.....0.1g
 こしょう.....0.01g
 ケチャップ.....5g

作り方

- 温野菜じゃがいもは軽くつぶして塩こしょうする。
- 温野菜キャベツは細く切ってヨーグルトと塩こしょうで和える。
- みためがウインナーを蒸す。
- お皿に①②③を盛り付け、ケチャップを添える。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
237kcal	7.9g	15.3g	20.2g	0.8g

焼き餃子



使用食材(1人前)

- やさしいおかず(みためがギョウザ) 54g
- 小麦粉 3g
- サラダ油 適量
- だししょうゆ 5g
- 酢 5g
- とろみ調整食品 適量

作り方

- ① ホテルパンにサラダ油をひき、みためがギョウザを並べ、片面に小麦粉をまぶして焼く。
- ② お皿に①を盛り付け、とろみ調整食品でとろみをつけたAのたれを添える。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
150kcal	4.3g	11.8g	5.5g	0.7g

チキン唐揚げの中華風野菜あんかけ



使用食材(1人前)

- やさしいおかず(チキンムース唐揚げ) 35g
- やさしい素材(温野菜にんじん) 10g
- やさしい素材(温野菜しいたけ) 10g
- やさしい素材(温野菜いんげん) 10g
- 中華だし 30g
- しょうゆ 1g
- 砂糖 1g
- 料理酒 1g
- 塩 少々
- ごま油 0.5g
- とろみ調整食品 適量

作り方

- ① 温野菜にんじん、温野菜しいたけ、温野菜いんげんはダイスカットし、チキンムース唐揚げは食べやすい大きさにカットする。
- ② チキンムース唐揚げは蒸す。
- ③ Aを混ぜ合わせて加熱し、とろみ調整食品でとろみをつける。
- ④ お皿に②を盛り付け、①の温野菜をちらし、③をかける。

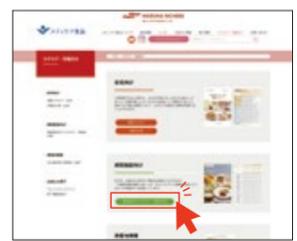
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
114kcal	1.6g	8.5g	7.2g	0.5g

栄養成分表はホームページに掲載しています!

- ① サイトトップ
→「カタログ・栄養成分
ダウンロード」
をクリック



- ② カタログ・栄養成分表ダウンロード
→病院施設向け「栄養成分表」
をクリック



マルハニチロ メディケア食品のお役立ち冊子のご紹介

ご家庭用やわらか食通販カタログ



マルハニチロのやわらか食を1バックずつから直接購入できる通販カタログです。

アレンジレシピ BOOK



食べることに関する基本知識や在宅向けのアレンジレシピを掲載しています。

嚥下調整食冊子



嚥下調整食に関する知識、事例、診療・介護報酬について掲載しています。

お問い合わせはコチラ
〈質問・カタログ依頼・サンプル依頼〉

マルハニチロ メディケア食品 お問い合わせ
<https://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp/contact/>



レシピコンテストを毎年開催中!

いつもたくさんのご応募ありがとうございます。

2021 (ヤヨイサンフーズと共催) 第7回グランプリ



おもちdeラザニア

やさしい素材たんぱく21ポーク、とけないたまねぎ、とけないたまねぎ、ゴールデンソフリ、お餅風ムース
昭和女子大学 食健康科学部 食安全マネジメント学科 学生 高橋 双葉さん

2019 第6回グランプリ



彩り大根の挟み蒸し〜かつお風味の銀あんかけ〜

やさしい素材たんぱく21チキン・たんぱく21えび・とけないたまねぎ、温野菜にんじん、温野菜いんげん、とけないたまねぎ
医療法人社団慈誠会 前野病院 栄養士 関千枝さん

2018 第5回グランプリ



豚 丼

やさしいおかずみためが玉焼き、やさしい素材ポーク・ブロッコリー
特別養護老人ホーム 戸室和楽ホーム 管理栄養士 吉野夏世さん

2017 第4回グランプリ



ふわふわ卵のチーズフロリア

やさしい素材とけないたまねぎ、やさしいおかずみためがウイナー
社会福祉法人慶寿会 松林ケアセンター 管理栄養士 清水宏美さん

2016 第3回グランプリ



秋の和風プレート

やさしい素材温野菜さつまいも・さといも
障害者支援施設 高志ライフケアホーム 管理栄養士 中山舞さん

2015 第2回グランプリ



豚の角煮

やさしい素材ポーク・とけないたまねぎ
社会福祉法人慶寿会 松林ケアセンター 管理栄養士 宮城島宏さん

2014 第1回グランプリ



名古屋名物 味噌カツ

やさしい素材ポーク
障害者支援施設 高志ライフケアホーム 管理栄養士 中山舞さん

参加者の声

- ・食べる意欲の向上・作業効率の改善に繋がっています。(デイサービス・管理栄養士)
- ・管理栄養士・調理師のチーム力がより深まりました。(病院・栄養科)
- ・新たな食材の可能性を発見し、栄養士への提案ができるようになりました。(特別養護老人ホーム・調理師)
- ・これがきっかけで、施設のメニューに採用されました!(大学生・管理栄養学科)

<受賞作品は下記からご覧になれます。>



受賞作品のレシピ
マルハニチロ メディケア食品 レシピコンテスト
https://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp/recipecontest/#?_tab_contest_tab=6



応募作品のレシピ
クックパッド マルハニチロ株式会社のキッチン
<https://cookpad.com/kitchen/11815609>

