

主菜用ペースト

新発売



MARUHA NICHIRO



メディケア食品



主菜用ペースト 6種

惣菜ペースト 8種



かまなくて
よい

エネルギーフード

ひとさじに想いとチカラを込めて



エネルギー

美味しさ

食べる楽しさ

をお届けします

商品のラインナップはこちら

マルハニチロは

手作りミキサー食のお困りごとを解決します！

完食をサポート

ミキサー食は量が多く、食べきれない方が多い

少量でも高栄養！

●主菜用ペースト

1個（70g）当たり
エネルギー **約140kcal**
たんぱく質 **約8.4g**



●惣菜ペースト

1個（30g）当たり
エネルギー **約70kcal**
たんぱく質 **1.8g**



(七訂計算値)

一金平ごぼうの栄養価比較(100gあたり)

(七訂計算値)

	常食	手作り ミキサー食	ひとさじの チカラ
エネルギー (kcal)	84	42	232
たんぱく質 (g)	1.4	0.7	5.9

手作りの
約5倍

手作りの
約8倍

※手作りミキサー食は常食に同量の水分を加水和想定

ミキサーいらす

メニューごとにミキサーにかけるので時間がかかる

調理時間を短縮！

自然解凍・冷蔵庫解凍または
加熱して盛り付けるだけ！

ミキサー不要！器具の洗浄も不要！

一手作りとひとさじのチカラの調理時間比較



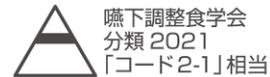
誰が作っても

粘度の具合・物性を安定させるのが難しい

安定した物性！

手作りでは難しい

均質でなめらかな物性にしました。



調理方法

調理後にかき混ぜることでなめらかになります。
召し上がる方の状態にあわせて調整してください。



	自然解凍・ 冷蔵庫解凍 	商品が凍った状態で、袋(商品)の裏側にある点線に切り込みを入れ、袋のまま加熱してください。 	電子レンジ 500W 1個
主菜用ペースト	自然解凍 : 約2時間30分 冷蔵庫解凍 : 約7時間	スチーム100℃ 袋のまま約45分 (中心50~60℃で良い場合は約30分)	約1分20秒 ※凍ったままの商品を袋から取り出し、トレイを切り離して トレイごと 加熱後、かき混ぜてください。
惣菜ペースト	自然解凍 : 約2時間 冷蔵庫解凍 : 約5時間	スチーム100℃ 袋のまま約30分	約40秒 ※凍ったままの商品を トレイから取り出し 、1個ずつお皿に盛り付けて加熱後、かき混ぜてください。

新商品

ひとさじのチカラ

主菜用ペースト

1個(70g)当たり約140kcal
(七訂計算値)



嚥下調整食学会
分類 2021
「コード2-1」相当

定番の主菜用素材をペーストに仕立てました。



白身魚ペースト

品名	
規格	210g(3個)/20
商品コード	19462
JAN	4901901011729
アレルギー	小麦・卵・大豆・ゼラチン



銀鮭ペースト

品名	
規格	210g(3個)/20
商品コード	19449
JAN	4901901011712
アレルギー	小麦・卵・さけ・大豆・ゼラチン



さばペースト

品名	
規格	210g(3個)/20
商品コード	19426
JAN	4901901011651
アレルギー	小麦・卵・さば・大豆・ゼラチン



チキンペースト

品名	
規格	210g(3個)/20
商品コード	19443
JAN	4901901011699
アレルギー	小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン



ポークペースト

品名	
規格	210g(3個)/20
商品コード	19445
JAN	4901901011705
アレルギー	小麦・卵・大豆・豚肉・ゼラチン



たまごペースト

品名	
規格	210g(3個)/20
商品コード	19442
JAN	4901901011675
アレルギー	小麦・卵・大豆・鶏肉・ゼラチン

メニュー例

主菜用ペーストはタレをかけてご提供ください。



鶏の照焼き

(チキンペースト+照焼きだれ)



銀鮭のホワイトソースかけ

(銀鮭ペースト+ホワイトソース)



オムレツ

(たまごペースト+トマトケチャップ)



とん平焼き風

2種を合わせて/
(ポークペースト1/2個
+たまごペースト1/2個
+お好みソース+マヨネーズ)



デザートにも!/ プリン風

(たまごペースト
+カラメルソース)

※本商品中には原材料に由来するものが粒状に見えることがありますが品質には問題ありません。
※味付けたれ等を混合しますと学会分類で規定する「均質な物性」ではなくなるため、厳密にはコード2-1とは言えなくなります。
味付けたれの粘度によって最終の粘度が変わりますので、医師や専門家にご相談の上、ご提供ください。

ひとさじのチカラ

惣菜ペースト

1個(30g)当たり約70kcal
(七訂計算値)



嚙下調整食学会
分類 2021
「コード2-1」相当

定番の惣菜をペーストに仕立てました。



金平ごぼうペースト



ひじき煮ペースト



いんげんのごま和えペースト



切干大根ペースト

品名	
規格	180g(6個)/20×2
商品コード	44798
JAN	4901901003632
アレルギー	小麦・ごま・大豆・ゼラチン

品名	
規格	180g(6個)/20×2
商品コード	44794
JAN	4901901003588
アレルギー	小麦・大豆・ゼラチン

品名	
規格	180g(6個)/20×2
商品コード	44792
JAN	4901901003564
アレルギー	小麦・ごま・大豆・ゼラチン

品名	
規格	180g(6個)/20×2
商品コード	44800
JAN	4901901003625
アレルギー	小麦・大豆・ゼラチン



小松菜の煮びたしペースト



かぼちゃの含め煮ペースト



ポテトサラダペースト



ほうれん草のバター炒めペースト

品名	
規格	180g(6個)/20×2
商品コード	44799
JAN	4901901003618
アレルギー	小麦・大豆・ゼラチン

品名	
規格	180g(6個)/20×2
商品コード	44793
JAN	4901901003571
アレルギー	小麦・大豆・ゼラチン

品名	
規格	180g(6個)/20×2
商品コード	44796
JAN	4901901003601
アレルギー	卵・乳成分・大豆・ゼラチン

品名	
規格	180g(6個)/20×2
商品コード	44795
JAN	4901901003595
アレルギー	乳成分・大豆・ゼラチン

＼ちょい足し／

アレンジも可能



金平ごぼう
～ごま油風味～

(金平ごぼうペースト+ごま油)



ポテトサラダの
オーロラソースかけ

(ポテトサラダペースト
+オーロラソース)



ほうれん草サラダ

(ほうれん草のバター炒めペースト
+コールスロードレッシング)

献立平均栄養価 (1日あたり)

エネルギー：1,278kcal

たんぱく質：47.5g

1週間献立例

●朝食：主菜用ペースト1個+たれ、惣菜ペースト1個、ミキサー粥240g、汁180g、ヨーグルト(加糖)70g

●昼食：主菜用ペースト1個+たれ、惣菜ペースト1個、ミキサー粥240g、汁180g

●夕食：主菜用ペースト1個+たれ、惣菜ペースト1個+たれ、ミキサー粥240g、汁180g

赤字：ひとさじのチカラシリーズ

	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目
朝食	<ul style="list-style-type: none"> ◆オムレツ たまごペースト トマトケチャップ ◆金平ごぼう 金平ごぼうペースト ◆ミキサー粥 ◆コーンクリームスープ ◆ヨーグルト(加糖) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆白身魚の胡麻だれかけ 白身魚ペースト ごまだれ ◆ひじき煮 ひじき煮ペースト ◆ミキサー粥 ◆味噌汁 ◆ヨーグルト(加糖) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆だし巻きたまご たまごペースト 銀あん ◆ポテトサラダ ポテトサラダペースト ◆ミキサー粥 ◆味噌汁 ◆ヨーグルト(加糖) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆さばの煮付け さばペースト 煮付けだれ ◆いんげんのごま和え いんげんのごま和えペースト ◆ミキサー粥 ◆すまし汁 ◆ヨーグルト(加糖) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆オムレツの甘酢あんかけ たまごペースト 甘酢あん ◆かぼちゃの含め煮 かぼちゃの含め煮ペースト ◆ミキサー粥 ◆味噌汁 ◆ヨーグルト(加糖) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆鮭の塩焼き風 銀鮭ペースト 銀あん ◆小松菜の煮びたし 小松菜の煮びたしペースト ◆ミキサー粥 ◆味噌汁 ◆ヨーグルト(加糖) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆チキンのトマト煮 チキンペースト トマトソース ◆ほうれん草のバター炒め ほうれん草の バター炒めペースト ◆ミキサー粥 ◆コンソメスープ ◆ヨーグルト(加糖)
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ◆鶏の照焼き チキンペースト 照焼きのたれ ◆いんげんのごま和え いんげんのごま和えペースト ◆ミキサー粥 ◆味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ◆豚の生姜焼き ポークペースト 生姜焼きのたれ ◆かぼちゃの含め煮 かぼちゃの含め煮ペースト ◆ミキサー粥 ◆すまし汁 	<ul style="list-style-type: none"> ◆鶏の柚子味噌かけ チキンペースト 柚子味噌 ◆切干大根 切干大根ペースト ◆ミキサー粥 ◆中華スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ◆白身魚のトマトソース 白身魚ペースト トマトソース ◆ほうれん草のバター炒め ほうれん草の バター炒めペースト ◆ミキサー粥 ◆味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ◆鮭のちゃんちゃん焼き風 銀鮭ペースト 味噌だれ ◆金平ごぼう 金平ごぼうペースト ◆ミキサー粥 ◆味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ポークカレー ポークペースト カレールー ◆いんげんのごま和え いんげんのごま和えペースト ◆ミキサー粥 ◆コーンクリームスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ◆さばの甘酢あんかけ さばペースト 甘酢あん ◆切干大根 切干大根ペースト ◆ミキサー粥 ◆味噌汁
夕食	<ul style="list-style-type: none"> ◆鮭のホワイトソースかけ 銀鮭ペースト ホワイトソース ◆ほうれん草のサラダ ほうれん草の バター炒めペースト コールスロードレッシング ◆ミキサー粥 ◆味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ◆さばの味噌煮 さばペースト 味噌煮だれ ◆小松菜の煮びたし 〜青しそ風味〜 小松菜の煮びたしペースト 青しそドレッシング ◆ミキサー粥 ◆味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ◆鮭の甘酢あんかけ 銀鮭ペースト 甘酢あん ◆中華風金平ごぼう 金平ごぼうペースト ごま油 ◆ミキサー粥 ◆味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ポークステーキ ポークペースト ステーキソース ◆ポテトサラダの オーロラソースかけ ポテトサラダペースト オーロラソース ◆ミキサー粥 ◆コーンクリームスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ◆鶏の胡麻だれかけ チキンペースト ごまだれ ◆ふろふき大根風 切干大根ペースト 柚子味噌 ◆ミキサー粥 ◆味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ◆白身魚の煮付け 白身魚ペースト 煮付けだれ ◆かぼちゃのほちみつかけ かぼちゃの含め煮ペースト ほちみつ ◆ミキサー粥 ◆味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ◆回鍋肉 ポークペースト 回鍋肉のたれ ◆ひじきのマヨサラダ ひじき煮ペースト マヨネーズ ◆ミキサー粥 ◆味噌汁

献立例 (1日目)

朝食



【栄養価(1人分)】

エネルギー：549kcal
たんぱく質：20.5g
脂質：19.2g
炭水化物：71.3g
食塩相当量：2.3g

◆オムレツ、金平ごぼう、
ミキサー粥、コーンクリームスープ、ヨーグルト

昼食



【栄養価(1人分)】

エネルギー：393kcal
たんぱく質：14.6g
脂質：13.5g
炭水化物：51.4g
食塩相当量：2.2g

◆鶏の照焼き、いんげんのごま和え、
ミキサー粥、味噌汁

夕食



【栄養価(1人分)】

エネルギー：414kcal
たんぱく質：14.6g
脂質：19.1g
炭水化物：43.9g
食塩相当量：2.1g

◆鮭のホワイトソースかけ、ほうれん草のサラダ、
ミキサー粥、味噌汁

献立まるっと活用!

献立の詳細は
こちらから▼



献立(Excel)をダウンロード!



導入事例

医療法人見松会 あきやま病院 様



写真上段真ん中：金平ごぼうペースト

施設形態	精神科病院
提供方法	ひとさじのチカラ 惣菜ペースト8種類を 人手の少ない朝食時の副菜に活用
提供人数	コード2相当、コード3相当 対象者 (約80人)

導入の効果

- いつ誰が作っても**安定した物性**の食事が提供でき、誤嚥事故の心配がなくなった。
- 解凍して盛り付けるだけなので朝食準備の時間帯の**人手不足対策**にもつながった。
- 提供量も少ないため（ひとさじのチカラ 惣菜ペースト 1食30g）**介助時間の短縮**にも役立っている。

金額について

ミキサーにかける時間（人件費）や安定した物性であることの提供時の安心感に見合った金額である。

医療法人社団慈優会 九十九里病院 様



写真右上：ポテトサラダペースト

施設形態	ケアミックス病院
提供方法	ひとさじのチカラ 惣菜ペースト8種類を 毎食の副菜に活用
提供人数	コード2-1相当 対象者 (10人)

導入の効果

- 味が美味しく食が進むため、**全量食べられるようになった**。
- 少量高栄養のため、全体的に提供量が減り**介助時間削減**にも繋がった。
- ミキサーをかけていた約10～20分の**作業時間が短縮**できるようになった。
- 形態にムラができることなく**安定した形態**で提供が可能になった。
- 調理済みで解凍でも提供可能のため、色々な方が手を触れなくてもよく**衛生的で安心**。

金額について

食材費と比較すればコストは上がるが、衛生面や業務時間の短縮など、総合的に判断して使用を決定した。

常食から展開するミキサー食は、調理工程の一番最後に行われることが多く、提供時間に追われて作業に余裕がない中での調理は非常に大変です。さらに、ジューサーミキサーのゴムパッキンを何度も外しての洗浄など付帯作業も調理現場の大きな負担となっています。加えて、食材により加水量が異なるため、人によって出来上がりの物性にばらつきがあり、安定した物性の食事を提供できないという課題もあると思います。

「ひとさじのチカラ」は、美味しさはもちろんのこと、**均質でなめらかな物性と少量でしっかりとエネルギーやたんぱく質を摂取できる“少量高栄養”**で、調理従事者にとってもご利用者や介護者にとっても優しい商品になっています。献立作成者、調理従事者、食事介助者、ご利用者など介護食に関わるすべての人が心豊かに幸せになれる一品ですね。



高齢者栄養ケア連絡会
代表

麻植有希子先生

【お問い合わせ】

メディケア食品ホームページより
お気軽にご連絡ください♪

マルハニチロ メディケア食品 お問い合わせ



▼ サンプル依頼



▼ カタログ依頼



▼ お問い合わせ

