

やわらか食品(おかず)



学会分類 2021 **4** 相当 **ウ** 容易にかめる



22009 キューピー(株)
やさしい献立 Y1-4 鶏だんごの野菜煮込み
やわらかく仕立てた鶏肉だんご、白菜、豆腐、大根、にんじんをかつおのエキ스로煮込み、風味豊かに仕上げました。

1パック100gあたり			
エネルギー(kcal)	47	炭水化物(g)	5.6
水分(g)	88.2	ナトリウム(mg)	395
たんぱく質(g)	3.2	カルシウム(mg)	163
脂質(g)	1.3	食塩相当量(g)	1.0

100gx6P **1,230円**

学会分類 2021 **4** 相当 **ウ** 容易にかめる



22010 キューピー(株)
やさしい献立 Y1-6 海老だんごのかきたま
やわらかく仕立てた海老だんごに白菜、にんじん、赤ピーマン、とうもろこし、卵を加え煮込み、ほんのり中華風に仕上げました。

1パック100gあたり			
エネルギー(kcal)	41	ナトリウム(mg)	399
水分(g)	89.5	カリウム(mg)	54
たんぱく質(g)	2.5	カルシウム(mg)	124
脂質(g)	1.1	リン(mg)	36
炭水化物(g)	5.5	鉄(mg)	0.2
糖質(g)	5.0	食塩相当量(g)	1.0
食物繊維(g)	0.5		

100gx6P **1,230円**

学会分類 2021 **4** 相当 **ウ** 容易にかめる



22012 キューピー(株)
やさしい献立 Y1-8 煮込みハンバーグ
やわらかく仕立てたハンバーグをコクのあるソースでじっくり煮込みました。じゃがいも、にんじん、玉ねぎが入ったソースです。

1パック100gあたり			
エネルギー(kcal)	75	ナトリウム(mg)	298
水分(g)	82.8	カリウム(mg)	224
たんぱく質(g)	3.8	カルシウム(mg)	143
脂質(g)	2.8	リン(mg)	48
炭水化物(g)	9.1	鉄(mg)	0.4
糖質(g)	8.0	食塩相当量(g)	0.8
食物繊維(g)	1.1		

100gx6P **1,230円**

学会分類 2021 **4** 相当 **ウ** 容易にかめる



22011 キューピー(株)
やさしい献立 Y1-10 貝柱のマカロニグラタン
ほんのりチーズをきかせたホワイトソースに貝柱、マカロニ、じゃがいもを加えたグラタンです。

1パック100gあたり			
エネルギー(kcal)	97	ナトリウム(mg)	279
水分(g)	82.4	カリウム(mg)	88
たんぱく質(g)	2.3	カルシウム(mg)	170
脂質(g)	6.5	リン(mg)	43
炭水化物(g)	7.5	鉄(mg)	0.1
糖質(g)	6.9	食塩相当量(g)	0.7
食物繊維(g)	0.6		

100gx6P **1,230円**

学会分類 2021 **4** 相当 **ウ** 容易にかめる



22235 キューピー(株)
やさしい献立 Y1-14 鶏と野菜のシチュー
鶏肉、玉ねぎ、キャベツ、にんじん、しいたけをじっくり煮込んだシチューです。みそを隠し味にきかせたコクのある仕立てです。

1パック100gあたり			
エネルギー(kcal)	92	ナトリウム(mg)	327
水分(g)	82.3	カリウム(mg)	69
たんぱく質(g)	4.0	カルシウム(mg)	139
脂質(g)	5.6	リン(mg)	42
炭水化物(g)	6.8	鉄(mg)	0.2
糖質(g)	6.1	食塩相当量(g)	0.8
食物繊維(g)	0.7		

100gx6P **1,230円**

学会分類 2021 **4** 相当 **ウ** 容易にかめる



22267 キューピー(株)
やさしい献立 Y1-19 肉じゃが
牛肉、じゃがいも、玉ねぎ、にんじんをほどよい甘さで煮込み、上品に仕上げました。

1パック100gあたり			
エネルギー(kcal)	64	炭水化物(g)	9.9
水分(g)	84.9	ナトリウム(mg)	316
たんぱく質(g)	2.6	食塩相当量(g)	0.8
脂質(g)	1.5		

100gx6P **1,230円**

学会分類 2021 **4** 相当 **ウ** 歯くきでつぶせる



22018 キューピー(株)
やさしい献立 Y2-15 すき焼き
やわらかく仕立てた牛肉と豆腐、玉ねぎ、しいたけを、卵でふんわりとじた甘めのすき焼きです。

1パック100gあたり			
エネルギー(kcal)	93	ナトリウム(mg)	391
水分(g)	80.4	カリウム(mg)	140
たんぱく質(g)	5.1	カルシウム(mg)	150
脂質(g)	4.3	リン(mg)	68
炭水化物(g)	8.6	鉄(mg)	0.6
糖質(g)	8.1	食塩相当量(g)	1.0
食物繊維(g)	0.5		

100gx6P **1,230円**

学会分類 2021 **4** 相当 **ウ** 歯くきでつぶせる



22013 キューピー(株)
やさしい献立 Y2-19 海老と貝柱のクリーム煮
やわらかく仕立てた海老と貝柱を、玉ねぎ、じゃがいも、にんじんと一緒にクリーミーなソースで煮込みました。

1パック100gあたり			
エネルギー(kcal)	95	ナトリウム(mg)	272
水分(g)	81.6	カリウム(mg)	120
たんぱく質(g)	3.8	カルシウム(mg)	124
脂質(g)	5.6	リン(mg)	57
炭水化物(g)	7.8	鉄(mg)	0.1
糖質(g)	7.0	食塩相当量(g)	0.7
食物繊維(g)	0.8		

100gx6P **1,230円**

やわらか食品 (おかず)

学会分類 2021 **4**相当  歯ぐきでつぶせる



歯ぐきでつぶせる
やさしい献立
肉じゃが

22019 キューピー(株)
やさしい献立 Y2-20 肉じゃが
やわらかく仕立てた牛肉とじゃがいも、にんじん、炒め玉ねぎをほどよい甘さで煮込み、上品に仕上げました。

1パック100gあたり			
エネルギー(kcal)	80	糖質(g)	9.1
水分(g)	81.4	食物繊維(g)	2.1
たんぱく質(g)	3.1	ナトリウム(mg)	268
脂質(g)	3.0	カルシウム(mg)	125
炭水化物(g)	11.2	食塩相当量(g)	0.7

100g×6P 1,230円

学会分類 2021 **4**相当  歯ぐきでつぶせる



歯ぐきでつぶせる
やさしい献立
鮭と野菜のかきたま

22384 キューピー(株)
やさしい献立 Y2-11 鮭と野菜のかきたま
やわらかく仕立てた鮭とじゃがいも、にんじんなどの野菜を甘めのしょうゆ味で煮込み、かきたまでふんわり仕上げました。

1パック100gあたり			
エネルギー(kcal)	65	糖質(g)	7.4
水分(g)	83.9	食物繊維(g)	2.0
たんぱく質(g)	3.6	ナトリウム(mg)	300
脂質(g)	1.9	カルシウム(mg)	111
炭水化物(g)	9.4	食塩相当量(g)	0.8

100g×6P 1,230円

学会分類 2021 **4**相当  歯ぐきでつぶせる



歯ぐきでつぶせる
やさしい献立
貝柱の彩りかきたま

22385 キューピー(株)
やさしい献立 Y2-16 貝柱の彩りかきたま
貝柱、にんじん、豆腐、しいたげをかつおや昆布のエキスで煮込み、上品なかきたまあんで彩りよく仕上げました。

1パック100gあたり			
エネルギー(kcal)	35	ナトリウム(mg)	363
水分(g)	91.3	カリウム(mg)	123
たんぱく質(g)	3.3	カルシウム(mg)	153
脂質(g)	1.4	リン(mg)	59
炭水化物(g)	2.5	鉄(mg)	0.3
糖質(g)	2.0	食塩相当量(g)	0.9
食物繊維(g)	0.5		

100g×6P 1,230円

学会分類 2021 **3**相当  舌でつぶせる



舌でつぶせる
やさしい献立
やわらかおかず かぼちゃの含め煮

22022 キューピー(株)
やさしい献立 Y3-1 やわらかおかず かぼちゃの含め煮
かぼちゃとやわらかく仕立てた鶏肉を、かつおと昆布のエキスをきかせた煮汁でじっくり甘く煮込みました。

1パック80gあたり			
エネルギー(kcal)	59	糖質(g)	12.3
水分(g)	63.9	食物繊維(g)	1.4
たんぱく質(g)	1.0	ナトリウム(mg)	162
脂質(g)	0.3	カルシウム(mg)	154
炭水化物(g)	13.7	食塩相当量(g)	0.4

80g×6P 1,032円

学会分類 2021 **3**相当  舌でつぶせる



舌でつぶせる
やさしい献立
やわらかおかず 肉じゃが

22021 キューピー(株)
やさしい献立 Y3-2 やわらかおかず 肉じゃが
やわらかく仕立てた牛肉とじゃがいも、にんじん、炒め玉ねぎをほどよい甘さで煮込み、上品に仕上げました。

1パック80gあたり			
エネルギー(kcal)	57	炭水化物(g)	8.7
水分(g)	67.1	ナトリウム(mg)	211
たんぱく質(g)	1.4	カルシウム(mg)	122
脂質(g)	1.8	食塩相当量(g)	0.5

80g×6P 1,032円

学会分類 2021 **3**相当  舌でつぶせる



舌でつぶせる
やさしい献立
やわらかおかず 大根の鶏そぼろあん

22023 キューピー(株)
やさしい献立 Y3-3 やわらかおかず 大根の鶏そぼろあん
大根とやわらかく仕立てた鶏そぼろを、昆布エキスのうま味とチキンエキス、しょうゆで味付けした煮汁でじっくり煮込み、とろみをつけました。

1パック80gあたり			
エネルギー(kcal)	24	糖質(g)	3.3
水分(g)	71.9	食物繊維(g)	2.5
たんぱく質(g)	1.1	ナトリウム(mg)	242
脂質(g)	0.2	カルシウム(mg)	92
炭水化物(g)	5.8	食塩相当量(g)	0.6

80g×6P 1,032円

学会分類 2021 **3**相当  舌でつぶせる



舌でつぶせる
やさしい献立
やわらかおかず うなたま

22025 キューピー(株)
やさしい献立 Y3-13 やわらかおかず うなたま
食べやすい大きさに切った香ばしいうなぎの蒲焼をしょうゆとかつおのエキスを煮込み、かきたまでふんわり仕上げました。

1パック80gあたり			
エネルギー(kcal)	55	ナトリウム(mg)	280
水分(g)	68.7	カリウム(mg)	76
たんぱく質(g)	3.1	カルシウム(mg)	21
脂質(g)	2.8	リン(mg)	52
炭水化物(g)	4.5	鉄(mg)	0.2
糖質(g)	4.4	食塩相当量(g)	0.7
食物繊維(g)	0.1		

80g×6P×6 9,000円

学会分類 2021 **3**相当  舌でつぶせる



舌でつぶせる
やさしい献立
やわらかおかず ぎつまいもと豆のきんとん

22020 キューピー(株)
やさしい献立 Y3-14 やわらかおかず ぎつまいもと豆のきんとん
しっとりなめらかさのあるぎつまいもと豆のきんとんです。練りごまの風味をきかせ、ほんのり甘めに仕上げました。

1パック80gあたり			
エネルギー(kcal)	72	ナトリウム(mg)	83
水分(g)	61.5	カリウム(mg)	128
たんぱく質(g)	1.0	カルシウム(mg)	97
脂質(g)	0.8	リン(mg)	24
炭水化物(g)	15.9	鉄(mg)	0.2
糖質(g)	14.6	食塩相当量(g)	0.2
食物繊維(g)	1.3		

80g×6P 1,032円

学会分類 2021 **3**相当  舌でつぶせる



舌でつぶせる
やさしい献立
やわらかおかず かつ煮味

22343 キューピー(株)
やさしい献立 Y3-32 やわらかおかず かつ煮味
やわらかく仕立てた豚肉を玉ねぎなどと煮込み、とんかつを卵でとじたかつ煮の味いに仕上げました。

1パック80gあたり			
エネルギー(kcal)	51	炭水化物(g)	6.8
水分(g)	67.6	ナトリウム(mg)	297
たんぱく質(g)	2.9	カルシウム(mg)	148
脂質(g)	1.4	食塩相当量(g)	0.8

80g×6P 1,032円

学会分類 2021 **3**相当  舌でつぶせる



舌でつぶせる
やさしい献立
やわらかおかず 豚汁

22386 キューピー(株)
やさしい献立 Y3-33 やわらかおかず 豚汁
やわらかく仕立てた豚肉と豚ひき肉、大根、にんじん、ごぼう、豆腐、長ねぎ入りの豚汁です。とろみをつけて食べやすく仕上げました。

1パック100gあたり			
エネルギー(kcal)	52	ナトリウム(mg)	351
水分(g)	88.7	カリウム(mg)	87
たんぱく質(g)	1.9	カルシウム(mg)	72
脂質(g)	2.7	リン(mg)	24
炭水化物(g)	5.5	鉄(mg)	0.2
糖質(g)	4.3	食塩相当量(g)	0.9
食物繊維(g)	1.2		

100g×6P×6 7,380円

学会分類 2021 **3相当**  舌でつぶせる



やさしい献立
やわらかおかず
たらの彩りあんかけ

22371 キューピー(株)
やさしい献立 Y3-39 やわらかおかず たらの彩りあんかけ
たらと豆腐、にんじん、さやいんげん等の彩りの良い具材をしょうがの風味がほんのりきいた和風あんで煮込みました。

1パック80gあたり			
エネルギー(kcal)	42	ナトリウム(mg)	210
水分(g)	71.3	カリウム(mg)	84
たんぱく質(g)	1.6	カルシウム(mg)	10
脂質(g)	2.2	リン(mg)	18
炭水化物(g)	4.2	鉄(mg)	0.2
糖質(g)	3.6	食塩相当量(g)	0.5
食物繊維(g)	0.6		

80g×6P 1,032円

学会分類 2021 **3相当**  舌でつぶせる



やさしい献立
やわらかおかず
海老グラタン

22372 キューピー(株)
やさしい献立 Y3-40 やわらかおかず 海老グラタン
やわらかく仕立てたえび団子を食べやすい大きさにし、マカロニ、じゃがいも、にんじん等を加えた海老の風味引き立つグラタンです。

1パック80gあたり			
エネルギー(kcal)	76	ナトリウム(mg)	204
水分(g)	66.0	カリウム(mg)	62
たんぱく質(g)	1.6	カルシウム(mg)	131
脂質(g)	5.0	リン(mg)	29
炭水化物(g)	6.4	鉄(mg)	0.2
糖質(g)	5.8	食塩相当量(g)	0.5
食物繊維(g)	0.6		

80g×6P×6 6,192円

ふんわりしょうが風味の効いた、やわらかな味付けまぐろフレークに仕上げました。

 舌くまでつぶせる



ほ付まぐろ
しょうが風味

22217 (株)マルハチ村松
朝らく 味付まぐろ しょうが風味

100gあたり			
エネルギー(kcal)	144	リン(mg)	120
水分(g)	66.9	鉄(mg)	0.4
たんぱく質(g)	13.0	レチノール(μg)	4
脂質(g)	3.9	カロテン(μg)	0
炭水化物(g)	14.2	レチノール当量(μg)	4
ナトリウム(mg)	580	ビタミンB1(mg)	0.02
カリウム(mg)	230	ビタミンB2(mg)	0.05
カルシウム(mg)	6	食塩相当量(g)	1.5
マグネシウム(mg)	23		

500g 1,375円

しっとりやわらかな、おおか風味の味付けまぐろフレークに仕上げました。

 舌くまでつぶせる



ほ付まぐろ
おおか風味

22218 (株)マルハチ村松
朝らく 味付まぐろ おおか風味

100gあたり			
エネルギー(kcal)	158	リン(mg)	120
水分(g)	63.0	鉄(mg)	0.5
たんぱく質(g)	13.4	レチノール(μg)	3
脂質(g)	3.4	カロテン(μg)	0
炭水化物(g)	18.4	レチノール当量(μg)	3
ナトリウム(mg)	510	ビタミンB1(mg)	0.02
カリウム(mg)	230	ビタミンB2(mg)	0.05
カルシウム(mg)	6	食塩相当量(g)	1.3
マグネシウム(mg)	22		

500g 1,375円

学会分類 2021 **2-1相当**  かまなくてよい



とろとろ煮込み
ビーフカレー味

22325 ハウスギャバン(株)
とろとろ煮込み ビーフカレー味
味わい豊かな、なめらかで食べやすいペースト状レトルト介護食です。

1個80gあたり			
エネルギー(kcal)	100	カルシウム(mg)	11
水分(g)	59.6	リン(mg)	33
たんぱく質(g)	2.5	鉄(mg)	0.4
脂質(g)	4.5	亜鉛(mg)	0.3
炭水化物(g)	12.4	食物繊維(g)	0.5
ナトリウム(mg)	310	食塩相当量(g)	0.79
カリウム(mg)	110		

80g×40P 5,800円

学会分類 2021 **2-1相当**  かまなくてよい



とろとろ煮込み
クリームシチュー味

22326 ハウスギャバン(株)
とろとろ煮込み クリームシチュー味
味わい豊かな、なめらかで食べやすいペースト状レトルト介護食です。

1個80gあたり			
エネルギー(kcal)	100	カルシウム(mg)	17
水分(g)	62.1	リン(mg)	29
たんぱく質(g)	2.4	鉄(mg)	0.2
脂質(g)	6.4	亜鉛(mg)	0.2
炭水化物(g)	8.2	食物繊維(g)	0.3
ナトリウム(mg)	290	食塩相当量(g)	0.75
カリウム(mg)	96		

80g×40P 5,800円

学会分類 2021 **2-1相当**  かまなくてよい



とろとろ煮込み
肉じゃが味

22327 ハウスギャバン(株)
とろとろ煮込み 肉じゃが味
味わい豊かな、なめらかで食べやすいペースト状レトルト介護食です。

1個80gあたり			
エネルギー(kcal)	100	カルシウム(mg)	4
水分(g)	60.9	リン(mg)	20
たんぱく質(g)	1.9	鉄(mg)	0.3
脂質(g)	5.4	亜鉛(mg)	0.2
炭水化物(g)	11.0	食物繊維(g)	0.3
ナトリウム(mg)	270	食塩相当量(g)	0.68
カリウム(mg)	66		

80g×40P 5,800円

学会分類 2021 **2-1相当**  かまなくてよい



とろとろ煮込み
すき焼き味

22328 ハウスギャバン(株)
とろとろ煮込み すき焼き味
味わい豊かな、なめらかで食べやすいペースト状レトルト介護食です。

1個80gあたり			
エネルギー(kcal)	100	カルシウム(mg)	6
水分(g)	59.4	リン(mg)	28
たんぱく質(g)	2.8	鉄(mg)	0.2
脂質(g)	4.3	亜鉛(mg)	0.2
炭水化物(g)	12.6	食物繊維(g)	0.1
ナトリウム(mg)	300	食塩相当量(g)	0.76
カリウム(mg)	79		

80g×40P 5,800円

学会分類 2021 **2-1相当**  かまなくてよい



とろとろ煮込み
ハンバーグ味

22341 ハウスギャバン(株)
とろとろ煮込み ハンバーグ味
味わい豊かな、なめらかで食べやすいペースト状レトルト介護食です。

1個80gあたり			
エネルギー(kcal)	100	カルシウム(mg)	4
水分(g)	60.9	リン(mg)	19
たんぱく質(g)	1.6	鉄(mg)	0.2
脂質(g)	5.5	亜鉛(mg)	0.2
炭水化物(g)	11.1	食物繊維(g)	0.3
ナトリウム(mg)	290	食塩相当量(g)	0.74
カリウム(mg)	55		

80g×40P 5,800円

学会分類 2021 **2-1相当**  かまなくてよい



とろとろ煮込み
かつ煮風

22364 ハウスギャバン(株)
とろとろ煮込み かつ煮風
味わい豊かな、なめらかで食べやすいペースト状レトルト介護食です。

1個80gあたり			
エネルギー(kcal)	100	カルシウム(mg)	4.0
水分(g)	59.89	リン(mg)	21.6
たんぱく質(g)	3.0	鉄(mg)	0.16
脂質(g)	4.5	亜鉛(mg)	0.16
炭水化物(g)	11.9	食物繊維(g)	0.19
ナトリウム(mg)	290	食塩相当量(g)	0.74
カリウム(mg)	39.2		

80g×40 5,800円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



22365 ハウスギャバン(株)
とろとろ煮込み 親子煮風
味わい豊かな、なめらかで食べやすいペースト状レトルト介護食です。

1個80gあたり	
エネルギー(kcal)	100
水分(g)	59.81
たんぱく質(g)	3.0
脂質(g)	4.5
炭水化物(g)	11.9
ナトリウム(mg)	266
カリウム(mg)	43.2
カルシウム(mg)	4.8
リン(mg)	28.0
鉄(mg)	0.16
亜鉛(mg)	0.08
食物繊維(g)	0.19
食塩相当量(g)	0.67

80g×40 5,800円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



22366 ハウスギャバン(株)
とろとろ煮込み 中華うま煮風
味わい豊かな、なめらかで食べやすいペースト状レトルト介護食です。

1個80gあたり	
エネルギー(kcal)	100
水分(g)	61.15
たんぱく質(g)	3.0
脂質(g)	5.6
炭水化物(g)	9.4
ナトリウム(mg)	290
カリウム(mg)	33.6
カルシウム(mg)	4.0
リン(mg)	16.0
鉄(mg)	0.08
亜鉛(mg)	0.08
食物繊維(g)	0.34
食塩相当量(g)	0.74

80g×40 5,800円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



23014 キューピー(株)
やさしい献立 Y4-6 なめらかおかず 鶏肉と野菜
鶏肉、セロリをソテーして素材のおいしさをひきだし、炒め玉ねぎ、じゃがいも、大豆と一緒になめらかに裏ごしました。

1パック75gあたり	
エネルギー(kcal)	77
水分(g)	61.4
たんぱく質(g)	3.6
脂質(g)	5.3
炭水化物(g)	4.0
糖質(g)	3.5
食物繊維(g)	0.5
ナトリウム(mg)	207
カリウム(mg)	99
カルシウム(mg)	50
リン(mg)	41
鉄(mg)	0.2
食塩相当量(g)	0.5

75g×6P 1,032円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



22027 キューピー(株)
やさしい献立 Y4-9 なめらかおかず 大豆の煮もの
水戻し後加熱した大豆をなめらかに裏ごし、かつおと昆布のエキスをきかせたほんのり甘い煮ものに仕上げました。

1パック75gあたり	
エネルギー(kcal)	75
水分(g)	58.2
たんぱく質(g)	3.9
脂質(g)	3.1
炭水化物(g)	8.8
糖質(g)	6.9
食物繊維(g)	1.9
ナトリウム(mg)	247
カリウム(mg)	105
カルシウム(mg)	105
リン(mg)	49
鉄(mg)	0.5
食塩相当量(g)	0.6

75g×6P 1,032円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



22028 キューピー(株)
やさしい献立 Y4-10 なめらかおかず うぐいす豆
ほどよい甘さに煮含めた青えんどうをなめらかに裏ごしました。

1パック75gあたり	
エネルギー(kcal)	65
水分(g)	58.7
たんぱく質(g)	2.0
脂質(g)	1.3
炭水化物(g)	12.5
糖質(g)	10.0
食物繊維(g)	2.5
ナトリウム(mg)	80
カルシウム(mg)	98
鉄(mg)	0.2
食塩相当量(g)	0.2

75g×6P 1,032円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



22315 キューピー(株)
やさしい献立 Y4-15 なめらかおかず 豚肉と野菜
豚肉を炒め、じゃがいも、炒め玉ねぎ、大豆と一緒になめらかに裏ごしました。しょうがの風味をほんのりきかせています。

1パック75gあたり	
エネルギー(kcal)	75
水分(g)	62.0
たんぱく質(g)	2.4
脂質(g)	5.4
炭水化物(g)	4.5
糖質(g)	3.8
食物繊維(g)	0.7
ナトリウム(mg)	222
カリウム(mg)	76
カルシウム(mg)	49
リン(mg)	31
鉄(mg)	0.2
食塩相当量(g)	0.6

75g×6P 1,032円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



22316 キューピー(株)
やさしい献立 Y4-16 なめらかおかず 鮭と野菜
鮭、セロリをソテーして素材のおいしさをひきだし、じゃがいも、にんじん、炒め玉ねぎ、ひよこ豆と一緒になめらかに裏ごしました。

1パック75gあたり	
エネルギー(kcal)	52
水分(g)	65.0
たんぱく質(g)	2.1
脂質(g)	3.3
炭水化物(g)	3.7
糖質(g)	3.2
食物繊維(g)	0.5
ナトリウム(mg)	257
カリウム(mg)	58
カルシウム(mg)	48
リン(mg)	25
鉄(mg)	0.2
食塩相当量(g)	0.7

75g×6P 1,032円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



22317 キューピー(株)
やさしい献立 Y4-17 なめらかおかず 白身魚と野菜
白身魚、セロリをソテーして素材のおいしさをひきだし、炒め玉ねぎ、じゃがいも、ひよこ豆と一緒になめらかに裏ごしました。

1パック75gあたり	
エネルギー(kcal)	58
水分(g)	63.5
たんぱく質(g)	2.5
脂質(g)	3.2
炭水化物(g)	5.0
糖質(g)	4.5
食物繊維(g)	0.5
ナトリウム(mg)	247
カリウム(mg)	53
カルシウム(mg)	47
リン(mg)	24
鉄(mg)	0.2
食塩相当量(g)	0.6

75g×6P 1,032円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



22373 キューピー(株)
やさしい献立 Y4-21 なめらかおかず 牛肉じゃが
牛肉と野菜を、しょうゆ、砂糖、かつおや昆布のエキスで味付けしなめらかに裏ごした後じっくりと煮込みました。

1パック75gあたり	
エネルギー(kcal)	91
水分(g)	59.6
たんぱく質(g)	1.6
脂質(g)	6.8
炭水化物(g)	6.1
糖質(g)	5.6
食物繊維(g)	0.5
ナトリウム(mg)	215
カリウム(mg)	125
カルシウム(mg)	45
リン(mg)	23
鉄(mg)	0.2
食塩相当量(g)	0.5

95g×6P×6 6,192円



22042 ホリカフーズ(株)
めくもりミキサー 照焼チキン 500g
醤油と砂糖のタレで香ばしく焼き上げた照焼チキンのなめらかなミキサーです。

100gあたり	
エネルギー(kcal)	130
水分(g)	72.2
たんぱく質(g)	9.1
脂質(g)	5.1
炭水化物(g)	11.8
ナトリウム(mg)	610
カリウム(mg)	120
カルシウム(mg)	6
リン(mg)	76
鉄(mg)	0.6
食物繊維(g)	0
食塩相当量(g)	1.5

500g 800円



22043 ホリカフーズ(株)

ぬくもりミキサー うぐいす豆煮 500g

やわらかく煮て、こくのある風味に仕上げたうぐいす豆のミキサーです。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	138	カリウム(mg)	99
水分(g)	65.6	カルシウム(mg)	13
たんぱく質(g)	3.3	リン(mg)	51
脂質(g)	0.6	鉄(mg)	0.7
炭水化物(g)	29.9	食物繊維(g)	3.4
ナトリウム(mg)	79	食塩相当量(g)	0.2

500g **750円**



22345 ホリカフーズ(株)

ぬくもりミキサー いわし梅煮 500g

色・香り・食べやすさを考慮し、いわし梅煮をペーストにしました。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	80	カリウム(mg)	110
水分(g)	82.4	カルシウム(mg)	120
たんぱく質(g)	7.2	リン(mg)	130
脂質(g)	3.2	鉄(mg)	1.0
炭水化物(g)	5.6	食物繊維(g)	0
ナトリウム(mg)	350	食塩相当量(g)	0.9

500g **850円**



22346 ホリカフーズ(株)

ぬくもりミキサー 筍おかか煮 500g

筍をかとお風味で煮付け滑らかなペーストにしました。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	51	カリウム(mg)	71
水分(g)	86.4	カルシウム(mg)	7
たんぱく質(g)	1.6	リン(mg)	21
脂質(g)	0.3	鉄(mg)	1.4
炭水化物(g)	10.4	食物繊維(g)	1.0
ナトリウム(mg)	340	食塩相当量(g)	0.9

500g **670円**



22051 ホリカフーズ(株)

おいしくミキサー 豚肉のやわらか煮

豚肉を和風味でじっくり煮込みました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	87	炭水化物(g)	3.0
水分(g)	35.3	ナトリウム(mg)	210
たんぱく質(g)	4.9	食塩相当量(g)	0.5
脂質(g)	6.1		

50gx12P **1,980円**



22052 ホリカフーズ(株)

おいしくミキサー いわし梅煮

新鮮ないわしをさっぱり梅風味に仕上げました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	40	炭水化物(g)	2.8
水分(g)	41.2	ナトリウム(mg)	175
たんぱく質(g)	3.6	食塩相当量(g)	0.4
脂質(g)	1.6		

50gx12P **1,980円**



22053 ホリカフーズ(株)

おいしくミキサー だし巻卵

新鮮な卵とだし汁を使って薄味に仕上げました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	43	炭水化物(g)	3.8
水分(g)	41.3	ナトリウム(mg)	120
たんぱく質(g)	2.4	食塩相当量(g)	0.3
脂質(g)	2.0		

50gx12P **1,860円**



22054 ホリカフーズ(株)

おいしくミキサー きんぴらごぼう

ごぼうとごまの風味を生かしました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	32	炭水化物(g)	5.3
水分(g)	42.3	ナトリウム(mg)	280
たんぱく質(g)	0.6	食塩相当量(g)	0.7
脂質(g)	0.9		

50gx12P **1,860円**



22055 ホリカフーズ(株)

おいしくミキサー 大学いも

香ばしいごまの香りとさつまいもの風味を生かしました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	51	炭水化物(g)	11.3
水分(g)	37.6	ナトリウム(mg)	85
たんぱく質(g)	0.4	食塩相当量(g)	0.2
脂質(g)	0.5		

50gx12P **1,740円**



22056 ホリカフーズ(株)

おいしくミキサー 白花豆煮

白花豆のおいしい香りを生かしました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	59	炭水化物(g)	12.5
水分(g)	35.1	ナトリウム(mg)	56
たんぱく質(g)	1.8	食塩相当量(g)	0.1
脂質(g)	0.2		

50gx12P **1,740円**



22058 ホリカフーズ(株)

おいしくミキサー 鯖の味噌煮

脂ののった鯖をコクのある味噌でじっくり煮込みました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	60	炭水化物(g)	3.3
水分(g)	37.5	ナトリウム(mg)	181
たんぱく質(g)	5.6	食塩相当量(g)	0.5
脂質(g)	2.7		

50gx12P **1,896円**

学会分類 2021 **2-1**相当 **UP** かななくてよい

1人前 50g

22060 ホリカフーズ(株)
おいしいミキサー 里芋の煮ころがし
里芋の旨さをそのまま食卓に。懐かしい味の一品です。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	23	炭水化物(g)	5.0
水分(g)	43.4	ナトリウム(mg)	240
たんぱく質(g)	0.8	食塩相当量(g)	0.6
脂質(g)	0		

50g×12P 1,860円

学会分類 2021 **2-1**相当 **UP** かななくてよい

1人前 50g

22169 ホリカフーズ(株)
おいしいミキサー 鶏肉のトマト煮
鶏肉をオリーブオイルと香辛料で本格派イタリア風に仕上げました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	45	炭水化物(g)	3.3
水分(g)	40.5	ナトリウム(mg)	240
たんぱく質(g)	3.4	食塩相当量(g)	0.6
脂質(g)	2.0		

50g×12P 1,980円

学会分類 2021 **2-1**相当 **UP** かななくてよい

1人前 50g

22170 ホリカフーズ(株)
おいしいミキサー ブロッコリーのサラダ
ブロッコリーの風味を生かした鮮やかなグリーンサラダです。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	80	炭水化物(g)	2.0
水分(g)	39	ナトリウム(mg)	140
たんぱく質(g)	1.0	食塩相当量(g)	0.4
脂質(g)	7.5		

50g×12P 1,860円

学会分類 2021 **2-1**相当 **UP** かななくてよい

1人前 50g

22171 ホリカフーズ(株)
おいしいミキサー トマトのサラダ
トマトをオリーブオイルで仕上げたイタリア風サラダです。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	24	炭水化物(g)	2.8
水分(g)	44.8	ナトリウム(mg)	180
たんぱく質(g)	0.5	食塩相当量(g)	0.5
脂質(g)	1.2		

50g×12P 1,860円

学会分類 2021 **2-1**相当 **UP** かななくてよい

1人前 50g

22172 ホリカフーズ(株)
おいしいミキサー いんげんのごま和え
いんげんとコクのある白ごまで風味豊かに仕上げました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	57	炭水化物(g)	4.2
水分(g)	39.6	ナトリウム(mg)	86
たんぱく質(g)	2.2	食塩相当量(g)	0.2
脂質(g)	3.5		

50g×12P 1,860円

学会分類 2021 **2-1**相当 **UP** かななくてよい

22323 ホリカフーズ(株)
おいしいミキサー おかずのバラエティセット
12種類のおいしいミキサー(おかず)を詰め合わせました。

12種×各1P 1,860円

学会分類 2021 **2-1**相当 **UP** かななくてよい

1人前 50g

22061 ホリカフーズ(株)
おいしいミキサー 芋きんとん
さつまいもの甘さが何ともいえない美味しい一品です。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	40	炭水化物(g)	9.8
水分(g)	39.7	ナトリウム(mg)	70
たんぱく質(g)	0.2	食塩相当量(g)	0.2
脂質(g)	0		

50g×12P 1,740円

学会分類 2021 **2-1**相当 **UP** かななくてよい

1人前 50g

22173 ホリカフーズ(株)
おいしいミキサー 大豆の煮物
大豆を砂糖と醤油の絶妙な味付バランスで仕上げました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	53	炭水化物(g)	7.7
水分(g)	37.9	ナトリウム(mg)	140
たんぱく質(g)	2.6	食塩相当量(g)	0.4
脂質(g)	1.3		

50g×12P 1,740円

学会分類 2021 **2-1**相当 **UP** かななくてよい

1人前 50g

22347 ホリカフーズ(株)
おいしいミキサー 照焼チキン
色・香り・食べやすさを考慮し、照焼チキン風ペーストにしました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	65	炭水化物(g)	5.9
水分(g)	36	ナトリウム(mg)	305
たんぱく質(g)	4.6	食塩相当量(g)	0.8
脂質(g)	2.6		

50g×12P 1,980円

学会分類 2021 **2-1**相当 **UP** かななくてよい

1人前 50g

22348 ホリカフーズ(株)
おいしいミキサー 筍おかか煮
筍をかつお風味で煮付け滑らかなペーストにしました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	26	炭水化物(g)	5.2
水分(g)	43.1	ナトリウム(mg)	170
たんぱく質(g)	0.8	食塩相当量(g)	0.4
脂質(g)	0.2		

50g×12P 1,860円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



おいしいミキサー コーンサラダ

スイートコーンとマヨネーズを加え、滑らかなペーストにしました。

22349 ホリカフーズ(株)

おいしいミキサー コーンサラダ

スイートコーンにマヨネーズを加え、滑らかなペーストにしました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	109	炭水化物(g)	8.6
水分(g)	31.9	ナトリウム(mg)	68
たんぱく質(g)	1.3	食塩相当量(g)	0.2
脂質(g)	7.7		

50g×12P 1,860円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



おいしいミキサー ごぼうサラダ

ごぼうの風味が効いたさっぱりとした美味しさをそのままペーストにしました。

22350 ホリカフーズ(株)

おいしいミキサー ごぼうサラダ

ごぼうの風味が効いたさっぱりとした美味しさをそのままペーストにしました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	12	炭水化物(g)	2.5
水分(g)	46.2	ナトリウム(mg)	143
たんぱく質(g)	0.2	食塩相当量(g)	0.4
脂質(g)	0.1		

50g×12P 1,860円

NEW 学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



おいしいミキサー ひじきの煮物

しっかり味付けした牛肉を甘辛く煮込んだ一品です。

22403 ホリカフーズ(株)

おいしいミキサー ひじきの煮物

しっかり味付けした牛肉を甘辛く煮込んだ一品です。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	38	炭水化物(g)	6.9
水分(g)	40.4	ナトリウム(mg)	214
たんぱく質(g)	1.3	食塩相当量(g)	0.5
脂質(g)	0.6		

50g×12P 1,860円

NEW 学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



おいしいミキサー にしんの甘露煮

にしんを醤油ベースの甘辛だれで仕上げました。

22404 ホリカフーズ(株)

おいしいミキサー にしんの甘露煮

にしんを醤油ベースの甘辛だれで仕上げました。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	49	炭水化物(g)	4.9
水分(g)	39.8	ナトリウム(mg)	215
たんぱく質(g)	2.5	食塩相当量(g)	0.5
脂質(g)	2.1		

50g×12P 1,980円

NEW 学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



おいしいミキサー 牛肉の甘辛煮

しっかり味付けした牛肉を甘辛く煮込んだ一品です。

22405 ホリカフーズ(株)

おいしいミキサー 牛肉の甘辛煮

しっかり味付けした牛肉を甘辛く煮込んだ一品です。

1袋50gあたり			
エネルギー(kcal)	52	炭水化物(g)	5.3
水分(g)	38.7	ナトリウム(mg)	221
たんぱく質(g)	3.3	食塩相当量(g)	0.6
脂質(g)	2.0		

50g×12P 1,980円



22351 ホリカフーズ(株)

おいしいミキサー おかゆ&おかず&デザートセット

主食、主菜、副菜、箸休め、デザートを12種類組み合わせ合わせた詰め合わせセットです。

12種×各1袋 1,860円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



なめらか定食 牛肉すきやき

主食と主菜を1パックに。キメ細やかなしっとりペーストに仕上げました。

22329 ホリカフーズ(株)

なめらか定食 牛肉すきやき

主食と主菜を1パックに。キメ細やかなしっとりペーストに仕上げました。

1袋225gあたり			
エネルギー(kcal)	200	マグネシウム(mg)	25
水分(g)	178.2	リン(mg)	86
たんぱく質(g)	10.1	鉄(mg)	1.6
脂質(g)	4.7	亜鉛(mg)	2.3
炭水化物(g)	29.3	銅(mg)	0.16
ナトリウム(mg)	960	マンガン(mg)	0.34
カリウム(mg)	190	食物繊維(g)	2.3
カルシウム(mg)	38	食塩相当量(g)	2.4

225gx12P 5,040円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



なめらか定食 八宝菜

主食と主菜を1パックに。キメ細やかなしっとりペーストに仕上げました。

22330 ホリカフーズ(株)

なめらか定食 八宝菜

主食と主菜を1パックに。キメ細やかなしっとりペーストに仕上げました。

1袋225gあたり			
エネルギー(kcal)	200	マグネシウム(mg)	20
水分(g)	180.1	リン(mg)	110
たんぱく質(g)	10.6	鉄(mg)	0.9
脂質(g)	5.9	亜鉛(mg)	1.4
炭水化物(g)	26.1	銅(mg)	0.23
ナトリウム(mg)	660	マンガン(mg)	0.38
カリウム(mg)	210	食物繊維(g)	2.3
カルシウム(mg)	29	食塩相当量(g)	1.7

225gx12P 4,500円

学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



なめらか定食 チキンのトマトソース煮

主食と主菜を1パックに。キメ細やかなしっとりペーストに仕上げました。

22331 ホリカフーズ(株)

なめらか定食 チキンのトマトソース煮

主食と主菜を1パックに。キメ細やかなしっとりペーストに仕上げました。

1袋225gあたり			
エネルギー(kcal)	200	マグネシウム(mg)	23
水分(g)	180.2	リン(mg)	88
たんぱく質(g)	10.1	鉄(mg)	0.9
脂質(g)	6.5	亜鉛(mg)	1.4
炭水化物(g)	25.3	銅(mg)	0.18
ナトリウム(mg)	940	マンガン(mg)	0.27
カリウム(mg)	250	食物繊維(g)	2.7
カルシウム(mg)	32	食塩相当量(g)	2.4

225gx12P 4,500円

NEW 学会分類 2021 **2-1**相当  かまなくてよい



なめらか定食 デミグラスハンバーグ

主食と主菜を1パックに。キメ細やかなしっとりペーストに仕上げました。

22406 ホリカフーズ(株)

なめらか定食 デミグラスハンバーグ

主食と主菜を1パックに。キメ細やかなしっとりペーストに仕上げました。

1袋225gあたり			
エネルギー(kcal)	200	マグネシウム(mg)	29
水分(g)	180.5	リン(mg)	115
たんぱく質(g)	10.8	鉄(mg)	1.4
脂質(g)	6.8	亜鉛(mg)	2.3
炭水化物(g)	24.0	銅(mg)	0.14
ナトリウム(mg)	934	マンガン(mg)	0.23
カリウム(mg)	342	食物繊維(g)	2.7
カルシウム(mg)	34	食塩相当量(g)	2.4

225gx12P 5,040円

NEW 学会分類 2021 2-1相当

かまなくてよい



22407 ホリカフーズ(株)

なめらか定食 さばの味噌煮

主食と主菜を1パックに。キメ細やかなっとりペーストに仕上げました。

1袋225gあたり

エネルギー(kcal)	200	マグネシウム(mg)	23
水分(g)	179.1	リン(mg)	144
たんぱく質(g)	9.9	鉄(mg)	1.1
脂質(g)	5.9	亜鉛(mg)	0.9
炭水化物(g)	26.9	銅(mg)	0.14
ナトリウム(mg)	925	マンガン(mg)	0.43
カリウム(mg)	277	食物繊維(g)	2.7
カルシウム(mg)	110	食塩相当量(g)	2.3

225gx12P 4,500円

NEW 学会分類 2021 2-2相当



22408 ニュートリー(株)

プレnder-食ビュレ-ストミニ8種詰め合わせ

素材を生かして、おいしく、食べやすいなめらかペーストに。1袋80gの食べ盛りサイズ。

8種×各2袋×4箱 15,040円

学会分類 2021 2-1相当



62244 アイドウ(株)

ハイカロッチェ® 佃煮風味

たった1包で50kcalを摂取できるペ-スタタイプのエネルギー補給食品です。小腸で吸収されるため、おなかに優しく、MCT(中鎖脂肪酸)配合で、すばやく燃焼します。ご飯に合う佃煮風味です。

1包8.5gあたり

エネルギー(kcal)	50	カリウム(mg)	11
たんぱく質(g)	0.8	リン(mg)	5
脂質(g)	4.9	食塩相当量(g)	0.27
炭水化物(g)	0.5	MCT(g)	2.5
ナトリウム(mg)	137		

(8.5gx30包)×6袋 11,610円

学会分類 2021 1J相当



22098 ハウスギャバン(株)

やわらか倶楽部 鶏風味

素材のおいしさをいかし、とろけるようなやわらかなおかず仕上げました。

1個70gあたり

エネルギー(kcal)	46	カルシウム(mg)	110
水分(g)	60.7	リン(mg)	72
たんぱく質(g)	2.9	鉄(mg)	0.2
脂質(g)	2.7	亜鉛(mg)	0.2
炭水化物(g)	2.6	食物繊維(g)	0.4
ナトリウム(mg)	240	食塩相当量(g)	0.61
カリウム(mg)	79		

70g 130円

学会分類 2021 1J相当



22100 ハウスギャバン(株)

やわらか倶楽部 ほたて風味

素材のおいしさをいかし、とろけるようなやわらかなおかず仕上げました。

1個70gあたり

エネルギー(kcal)	46	カルシウム(mg)	110
水分(g)	59.8	リン(mg)	67
たんぱく質(g)	1.8	鉄(mg)	0.1
脂質(g)	2.3	亜鉛(mg)	0.2
炭水化物(g)	4.9	食物繊維(g)	0.6
ナトリウム(mg)	290	食塩相当量(g)	0.74
カリウム(mg)	84		

70g 130円

学会分類 2021 1J相当



22180 ハウスギャバン(株)

やわらか倶楽部 きんとき鯛風味

素材のおいしさをいかし、とろけるようなやわらかなおかず仕上げました。

1個70gあたり

エネルギー(kcal)	46	カルシウム(mg)	110
水分(g)	59.7	リン(mg)	60
たんぱく質(g)	1.9	鉄(mg)	0.1
脂質(g)	2.2	亜鉛(mg)	0.5
炭水化物(g)	5.1	食物繊維(g)	0.5
ナトリウム(mg)	270	食塩相当量(g)	0.69
カリウム(mg)	68		

70g 130円

鶏と野菜のトマト煮1袋80gあたり

エネルギー(kcal)	102	モリブデン(μg)	6
たんぱく質(g)	4.2	ビタミンA(μg)	115
脂質(g)	5.1	ビタミンD(μg)	0
炭水化物(g)	10.4	ビタミンE(mg)	1.4
一糖質(g)	9.3	ビタミンK(μg)	8.8
一食物繊維(g)	1.1	ビタミンB1(mg)	0.14
食塩相当量(g)	1.1	ビタミンB2(mg)	0.20
ナトリウム(mg)	451	ナイアシン(mg)	3.4
カリウム(mg)	210	ビタミンB6(mg)	0.20
カルシウム(mg)	96	ビタミンB12(μg)	0.30
マグネシウム(mg)	10	葉酸(μg)	38
リン(mg)	45	パントテン酸(mg)	0.7
鉄(mg)	1.3	ビオチン(μg)	4
亜鉛(mg)	0.21	水分(g)	59
銅(mg)	0.03	レチノール(μg)	78
マンガン(mg)	0.06	α-カロテン(μg)	122
セレン(μg)	2	β-カロテン(μg)	380
クロム(μg)	16		

野菜のクリーム煮1袋80gあたり

エネルギー(kcal)	106	モリブデン(μg)	2
たんぱく質(g)	2.7	ビタミンA(μg)	98
脂質(g)	6.2	ビタミンD(μg)	0
炭水化物(g)	10	ビタミンE(mg)	1.0
一糖質(g)	9.4	ビタミンK(μg)	4.0
一食物繊維(g)	0.6	ビタミンB1(mg)	0.08
食塩相当量(g)	0.8	ビタミンB2(mg)	0.16
ナトリウム(mg)	300	ナイアシン(mg)	2.4
カリウム(mg)	74	ビタミンB6(mg)	0.18
カルシウム(mg)	80	ビタミンB12(μg)	0.22
マグネシウム(mg)	4	葉酸(μg)	25
リン(mg)	36	パントテン酸(mg)	0.6
鉄(mg)	1.0	ビオチン(μg)	1
亜鉛(mg)	0.19	水分(g)	60
銅(mg)	0.02	レチノール(μg)	75
マンガン(mg)	0.05	α-カロテン(μg)	80
セレン(μg)	1	β-カロテン(μg)	230
クロム(μg)	1		

筑前煮1袋80gあたり

エネルギー(kcal)	109	モリブデン(μg)	2
たんぱく質(g)	5.0	ビタミンA(μg)	86
脂質(g)	6.6	ビタミンD(μg)	0.7
炭水化物(g)	8.1	ビタミンE(mg)	1.0
一糖質(g)	6.9	ビタミンK(μg)	1.6
一食物繊維(g)	1.2	ビタミンB1(mg)	0.15
食塩相当量(g)	0.9	ビタミンB2(mg)	0.15
ナトリウム(mg)	348	ナイアシン(mg)	2.2
カリウム(mg)	111	ビタミンB6(mg)	0.20
カルシウム(mg)	88	ビタミンB12(μg)	0.15
マグネシウム(mg)	7	葉酸(μg)	30
リン(mg)	28	パントテン酸(mg)	0.5
鉄(mg)	0.7	ビオチン(μg)	1
亜鉛(mg)	0.28	水分(g)	59
銅(mg)	0.02	レチノール(μg)	81
マンガン(mg)	0.05	α-カロテン(μg)	0
セレン(μg)	1	β-カロテン(μg)	58
クロム(μg)	3		

かにのクリーム煮1袋80gあたり

エネルギー(kcal)	103	モリブデン(μg)	2
たんぱく質(g)	2.7	ビタミンA(μg)	81
脂質(g)	7.0	ビタミンD(μg)	0
炭水化物(g)	7.5	ビタミンE(mg)	0.7
一糖質(g)	7.0	ビタミンK(μg)	0
一食物繊維(g)	0.5	ビタミンB1(mg)	0.13
食塩相当量(g)	0.7	ビタミンB2(mg)	0.17
ナトリウム(mg)	289	ナイアシン(mg)	2.4
カリウム(mg)	65	ビタミンB6(mg)	0.17
カルシウム(mg)	80	ビタミンB12(μg)	0.37
マグネシウム(mg)	7	葉酸(μg)	25
リン(mg)	67	パントテン酸(mg)	0.5
鉄(mg)	1.2	ビオチン(μg)	0
亜鉛(mg)	0.34	水分(g)	62
銅(mg)	0.02	レチノール(μg)	63
マンガン(mg)	0.03	α-カロテン(μg)	72
セレン(μg)	2	β-カロテン(μg)	178
クロム(μg)	1		

肉じゃが1袋80gあたり

エネルギー(kcal)	109	モリブデン(μg)	2
たんぱく質(g)	6.8	ビタミンA(μg)	78
脂質(g)	6.0	ビタミンD(μg)	0
炭水化物(g)	7.5	ビタミンE(mg)	0.7
一糖質(g)	6.3	ビタミンK(μg)	0.8
一食物繊維(g)	1.2	ビタミンB1(mg)	0.14
食塩相当量(g)	0.8	ビタミンB2(mg)	0.17
ナトリウム(mg)	302	ナイアシン(mg)	2.8
カリウム(mg)	105	ビタミンB6(mg)	0.20
カルシウム(mg)	88	ビタミンB12(μg)	0.50
マグネシウム(mg)	8	葉酸(μg)	30
リン(mg)	34	パントテン酸(mg)	0.6
鉄(mg)	0.4	ビオチン(μg)	1
亜鉛(mg)	0.52	水分(g)	59
銅(mg)	0	レチノール(μg)	52
マンガン(mg)	0.06	α-カロテン(μg)	79
セレン(μg)	2	β-カロテン(μg)	274
クロム(μg)	3		

ビーフシチュー1袋80gあたり

エネルギー(kcal)	109	モリブデン(μg)	2
たんぱく質(g)	5.0	ビタミンA(μg)	86
脂質(g)	6.6	ビタミンD(μg)	0.7
炭水化物(g)	8.1	ビタミンE(mg)	1.0
一糖質(g)	6.9	ビタミンK(μg)	1.6
一食物繊維(g)	1.2	ビタミンB1(mg)	0.15
食塩相当量(g)	0.9	ビタミンB2(mg)	0.15
ナトリウム(mg)	348	ナイアシン(mg)	2.2
カリウム(mg)	111	ビタミンB6(mg)	0.2
カルシウム(mg)	88	ビタミンB12(μg)	0.15
マグネシウム(mg)	7	葉酸(μg)	30
リン(mg)	28	パントテン酸(mg)	0.5
鉄(mg)	0.7	ビオチン(μg)	1
亜鉛(mg)	0.28	水分(g)	59
銅(mg)	0.02	レチノール(μg)	81
マンガン(mg)	0.05	α-カロテン(μg)	0
セレン(μg)	1	β-カロテン(μg)	58
クロム(μg)	3		

鶏の生姜煮1袋80gあたり

エネルギー(kcal)	105	モリブデン(μg)	5
たんぱく質(g)	6.3	ビタミンA(μg)	28
脂質(g)	4.0	ビタミンD(μg)	1.2
炭水化物(g)	11.2	ビタミンE(mg)	0.36
一糖質(g)	10.8	ビタミンK(μg)	2.4
一食物繊維(g)	0.4	ビタミンB1(mg)	0.08
食塩相当量(g)	0.9	ビタミンB2(mg)	0.15
ナトリウム(mg)	339	ナイアシン(mg)	3.2
カリウム(mg)	42	ビタミンB6(mg)	0.18
カルシウム(mg)	88	ビタミンB12(μg)	0.45
マグネシウム(mg)	6	葉酸(μg)	28
リン(mg)	28	パントテン酸(mg)	0.5
鉄(mg)	1.2	ビオチン(μg)	1
亜鉛(mg)	0.13	水分(g)	57
銅(mg)	0	レチノール(μg)	18
マンガン(mg)	0.10	α-カロテン(μg)	0
セレン(μg)	4	β-カロテン(μg)	0
クロム(μg)	3		

きんぴらごぼう1袋80gあたり

エネルギー(kcal)	100	モリブデン(μg)	4
たんぱく質(g)	4.3	ビタミンA(μg)	86
脂質(g)	3.8	ビタミンD(μg)	0
炭水化物(g)	12.4	ビタミンE(mg)	0.7
一糖質(g)	11.7	ビタミンK(μg)	1.6
一食物繊維(g)	0.7	ビタミンB1(mg)	0.10
食塩相当量(g)	1.0	ビタミンB2(mg)	0.16
ナトリウム(mg)	398	ナイアシン(mg)	2.1
カリウム(mg)	41	ビタミンB6(mg)	0.15
カルシウム(mg)	88	ビタミンB12(μg)	0.30
マグネシウム(mg)	8	葉酸(μg)	28
リン(mg)	18	パントテン酸(mg)	0.5
鉄(mg)	1.2	ビオチン(μg)	1
亜鉛(mg)	0.32	水分(g)	58
銅(mg)	0.02	レチノール(μg)	49
マンガン(mg)	0.08	α-カロテン(μg)	190
セレン(μg)	2	β-カロテン(μg)	348
クロム(μg)	6		

やわらか食品 (おかず)

ほたて貝柱を牛乳と生クリームで煮込み、食べやすい食感に仕上げました。

22126 (株)マルハチ村松
ほたてのクリーム煮ごどり

香で つぶせる

1個60gあたり

エネルギー(kcal)	52	リン(mg)	41
水分(g)	51.2	鉄(mg)	0.1
たんぱく質(g)	1.7	亜鉛(mg)	0.2
脂質(g)	3.8	レチノール(μg)	33
炭水化物(g)	2.5	カロテン(μg)	4
ナトリウム(mg)	197	レチノール当量(μg)	34
カリウム(mg)	72	ビタミンB1(mg)	0
カルシウム(mg)	25	ビタミンB2(mg)	0.05
マグネシウム(mg)	6	食塩相当量(g)	0.5

60gx6個 1,200円

鶏肉を照焼風に味付けし、食べやすい食感に仕上げました。

22127 (株)マルハチ村松
とりの照焼煮ごどり

香で つぶせる

1個60gあたり

エネルギー(kcal)	79	リン(mg)	26
水分(g)	41.3	鉄(mg)	0.2
たんぱく質(g)	6.3	亜鉛(mg)	0.1
脂質(g)	1.7	レチノール(μg)	1
炭水化物(g)	9.6	カロテン(μg)	0
ナトリウム(mg)	294	レチノール当量(μg)	1
カリウム(mg)	57	ビタミンB1(mg)	0
カルシウム(mg)	138	ビタミンB2(mg)	0.02
マグネシウム(mg)	5	食塩相当量(g)	0.7

60gx6個 1,248円

まぐろを甘辛く味付けし、食べやすい食感に仕上げました。

22128 (株)マルハチ村松
まぐろの煮ごどり

香で つぶせる

1個60gあたり

エネルギー(kcal)	71	リン(mg)	28
水分(g)	43.0	鉄(mg)	0.6
たんぱく質(g)	6.8	亜鉛(mg)	0.1
脂質(g)	1.6	レチノール(μg)	1
炭水化物(g)	7.5	カロテン(μg)	0
ナトリウム(mg)	254	レチノール当量(μg)	1
カリウム(mg)	66	ビタミンB1(mg)	0
カルシウム(mg)	144	ビタミンB2(mg)	0.01
マグネシウム(mg)	7	食塩相当量(g)	0.6

60gx6個 1,248円

かれいを煮付け風に味付けし、食べやすい食感に仕上げました。

22129 (株)マルハチ村松
かれいの煮ごどり

香で つぶせる

1個60gあたり

エネルギー(kcal)	75	リン(mg)	19
水分(g)	42.4	鉄(mg)	0.4
たんぱく質(g)	6.2	亜鉛(mg)	0.2
脂質(g)	1.8	レチノール(μg)	2
炭水化物(g)	8.5	カロテン(μg)	0
ナトリウム(mg)	244	レチノール当量(μg)	2
カリウム(mg)	52	ビタミンB1(mg)	0
カルシウム(mg)	144	ビタミンB2(mg)	0.04
マグネシウム(mg)	6	食塩相当量(g)	0.6

60gx6個 1,248円

さばのみそ煮風に味付けし、食べやすい食感に仕上げました。

22130 (株)マルハチ村松
さばのみそ煮ごどり

香で つぶせる

1個60gあたり

エネルギー(kcal)	77	リン(mg)	26
水分(g)	44.2	鉄(mg)	0.3
たんぱく質(g)	5.9	亜鉛(mg)	0.2
脂質(g)	3.6	レチノール(μg)	7
炭水化物(g)	5.2	カロテン(μg)	0
ナトリウム(mg)	252	レチノール当量(μg)	7
カリウム(mg)	66	ビタミンB1(mg)	0.01
カルシウム(mg)	144	ビタミンB2(mg)	0.02
マグネシウム(mg)	7	食塩相当量(g)	0.6

60gx6個 1,248円

焼さけを食べやすい食感に仕上げました。

22131 (株)マルハチ村松
焼さけの煮ごどり

香で つぶせる

1個60gあたり

エネルギー(kcal)	70	リン(mg)	25
水分(g)	45.1	鉄(mg)	0.2
たんぱく質(g)	6.2	亜鉛(mg)	0.1
脂質(g)	3.2	レチノール(μg)	0
炭水化物(g)	4.1	カロテン(μg)	67
ナトリウム(mg)	296	レチノール当量(μg)	8
カリウム(mg)	120	ビタミンB1(mg)	0.01
カルシウム(mg)	144	ビタミンB2(mg)	0.02
マグネシウム(mg)	7	食塩相当量(g)	0.8

60gx6個 1,248円

うなぎの蒲焼を食べやすい食感に仕上げました。

22132 (株)マルハチ村松
うなぎの蒲焼煮ごどり

香で つぶせる

1個60gあたり

エネルギー(kcal)	82	リン(mg)	24
水分(g)	42.6	鉄(mg)	0.4
たんぱく質(g)	5.8	亜鉛(mg)	0.2
脂質(g)	3.5	レチノール(μg)	101
炭水化物(g)	6.9	カロテン(μg)	31
ナトリウム(mg)	311	レチノール当量(μg)	104
カリウム(mg)	44	ビタミンB1(mg)	0.02
カルシウム(mg)	156	ビタミンB2(mg)	0.04
マグネシウム(mg)	5	食塩相当量(g)	0.8

60gx6個 1,518円

チキンカレーを食べやすい食感に仕上げました。

22211 (株)マルハチ村松
チキンカレーの煮ごどり

香で つぶせる

1個60gあたり

エネルギー(kcal)	79	リン(mg)	47
水分(g)	41.3	鉄(mg)	0.3
たんぱく質(g)	6.2	亜鉛(mg)	0.2
脂質(g)	1.9	レチノール(μg)	0
炭水化物(g)	9.4	カロテン(μg)	0
ナトリウム(mg)	265	レチノール当量(μg)	0
カリウム(mg)	72	ビタミンB1(mg)	0
カルシウム(mg)	138	ビタミンB2(mg)	0.02
マグネシウム(mg)	7	食塩相当量(g)	0.7

60gx6個×8箱 9,984円

牛肉をすき焼風に味付けし、食べやすい食感に仕上げました。

22319 (株)マルハチ村松
牛のすき焼煮ごどり

香で つぶせる

1個60gあたり

エネルギー(kcal)	92	リン(mg)	15
水分(g)	40.0	鉄(mg)	0.4
たんぱく質(g)	6.3	亜鉛(mg)	0.2
脂質(g)	3.2	レチノール(μg)	0
炭水化物(g)	9.3	カロテン(μg)	0
ナトリウム(mg)	274	レチノール当量(μg)	0
カリウム(mg)	52	ビタミンB1(mg)	0
カルシウム(mg)	138	ビタミンB2(mg)	0.01
マグネシウム(mg)	5	食塩相当量(g)	0.7

60gx6個×8箱 10,800円

豚肉を生姜焼風に味付けし、食べやすい食感に仕上げました。

22320 (株)マルハチ村松
ぶたの生姜焼煮ごどり

香で つぶせる

1個60gあたり

エネルギー(kcal)	76	リン(mg)	19
水分(g)	42.8	鉄(mg)	0.3
たんぱく質(g)	6.3	亜鉛(mg)	0.2
脂質(g)	2.3	レチノール(μg)	0
炭水化物(g)	7.5	カロテン(μg)	0
ナトリウム(mg)	262	レチノール当量(μg)	0
カリウム(mg)	53	ビタミンB1(mg)	0.04
カルシウム(mg)	138	ビタミンB2(mg)	0.01
マグネシウム(mg)	5	食塩相当量(g)	0.7

60gx6個×8箱 10,320円

学会分類 2021 **2-1** 相当



22133 キッセイ薬品工業株

やわらかカップ ほたて風味

ミキサー食・キザミ食の代わりとして、なめらかなのごしに仕上げたテリーヌ風の食感です。(MCT2.9g)

1個80gあたり			
エネルギー(kcal)	102	カリウム(mg)	31
水分(g)	63.6	カルシウム(mg)	107
たんぱく質(g)	2.8	リン(mg)	15
脂質(g)	8.0	食塩相当量(g)	0.6
炭水化物(g)	4.7	MCT(g)	2.9
ナトリウム(mg)	250		

80gx6個 **1,248円**

学会分類 2021 **1j** 相当



22134 キッセイ薬品工業株

やわらかカップ かに風味

ミキサー食・キザミ食の代わりとして、なめらかなのごしに仕上げたテリーヌ風の食感です。(MCT2.9g)

1個80gあたり			
エネルギー(kcal)	100	カリウム(mg)	24
水分(g)	63.8	カルシウム(mg)	101
たんぱく質(g)	2.5	リン(mg)	13
脂質(g)	7.8	食塩相当量(g)	0.6
炭水化物(g)	5.0	MCT(g)	2.9
ナトリウム(mg)	253		

80gx6個 **1,248円**

学会分類 2021 **2-1** 相当



22135 キッセイ薬品工業株

やわらかカップ いわし

ミキサー食・キザミ食の代わりとして、なめらかなのごしに仕上げたテリーヌ風の食感です。(MCT2.9g)

1個80gあたり			
エネルギー(kcal)	103	カリウム(mg)	39
水分(g)	63.5	カルシウム(mg)	102
たんぱく質(g)	2.7	リン(mg)	19
脂質(g)	8.1	食塩相当量(g)	0.6
炭水化物(g)	4.9	MCT(g)	2.9
ナトリウム(mg)	218		

80gx6個 **1,248円**

学会分類 2021 **1j** 相当



22136 キッセイ薬品工業株

やわらかカップ いとより鯛

ミキサー食・キザミ食の代わりとして、なめらかなのごしに仕上げたテリーヌ風の食感です。(MCT2.9g)

1個80gあたり			
エネルギー(kcal)	102	カリウム(mg)	31
水分(g)	64.1	カルシウム(mg)	104
たんぱく質(g)	2.4	リン(mg)	14
脂質(g)	8.4	食塩相当量(g)	0.6
炭水化物(g)	4.3	MCT(g)	2.9
ナトリウム(mg)	218		

80gx6個 **1,248円**

学会分類 2021 **1j** 相当



22137 キッセイ薬品工業株

やわらかカップ うなぎ蒲焼き風味

ミキサー食・キザミ食の代わりとして、なめらかなのごしに仕上げたテリーヌ風の食感です。(MCT1.7g)

1個80gあたり			
エネルギー(kcal)	92	カリウム(mg)	35
水分(g)	65.0	カルシウム(mg)	99
たんぱく質(g)	2.1	リン(mg)	17
脂質(g)	7.1	食塩相当量(g)	0.6
炭水化物(g)	5.0	MCT(g)	1.7
ナトリウム(mg)	238		

80gx6個 **1,248円**

学会分類 2021 **1j** 相当



22138 キッセイ薬品工業株

やわらかカップ ポークしょうが焼き風味

ミキサー食・キザミ食の代わりとして、なめらかなのごしに仕上げたテリーヌ風の食感です。(たんぱく質3.2g、MCT2.2g)

1個60gあたり			
エネルギー(kcal)	92	カリウム(mg)	40
水分(g)	44.6	カルシウム(mg)	77
たんぱく質(g)	3.2	リン(mg)	16
脂質(g)	6.8	食塩相当量(g)	0.5
炭水化物(g)	4.6	MCT(g)	2.2
ナトリウム(mg)	185		

80gx6個 **1,248円**

学会分類 2021 **3** 相当



22139 キッセイ薬品工業株

やわらかカップ ぶり大根風味

ミキサー食・キザミ食の代わりとして、なめらかなのごしに仕上げたテリーヌ風の食感です。(たんぱく質7.0g、MCT2.2g)

1個60gあたり			
エネルギー(kcal)	93	カリウム(mg)	20
水分(g)	43.5	カルシウム(mg)	71
たんぱく質(g)	7.0	リン(mg)	9
脂質(g)	5.8	食塩相当量(g)	0.4
炭水化物(g)	3.1	MCT(g)	2.2
ナトリウム(mg)	161		

60gx6個×8箱 **9,984円**

学会分類 2021 **3** 相当



22140 キッセイ薬品工業株

やわらかカップ さばの味噌煮風味

ミキサー食・キザミ食の代わりとして、なめらかなのごしに仕上げたテリーヌ風の食感です。(たんぱく質7.3g、MCT2.2g)

1個60gあたり			
エネルギー(kcal)	99	カリウム(mg)	37
水分(g)	42.1	カルシウム(mg)	82
たんぱく質(g)	7.3	リン(mg)	17
脂質(g)	6.0	食塩相当量(g)	0.4
炭水化物(g)	3.9	MCT(g)	2.2
ナトリウム(mg)	161		

60gx6個 **1,248円**

学会分類 2021 **1j** 相当



22141 キッセイ薬品工業株

やわらかカップ カレー風味

栄養機能食品(鉄・亜鉛・銅)です。(たんぱく質3.5g、MCT2.8g) ※表示変更予定

1個60gあたり			
エネルギー(kcal)	93	マグネシウム(mg)	61
水分(g)	44.8	リン(mg)	48
たんぱく質(g)	3.5	鉄(mg)	3.3
脂質(g)	7.2	亜鉛(mg)	2.8
炭水化物(g)	3.5	銅(mg)	0.35
ナトリウム(mg)	170	食塩相当量(g)	0.4
カリウム(mg)	98	MCT(g)	2.8
カルシウム(mg)	166		

60gx6個×8箱 **9,984円**

学会分類 2021 **1j** 相当



22142 キッセイ薬品工業株

やわらかカップ ビーフシチュー風味

栄養機能食品(鉄・亜鉛・銅)です。(たんぱく質3.3g、MCT2.8g) ※表示変更予定

1個60gあたり			
エネルギー(kcal)	91	マグネシウム(mg)	61
水分(g)	45.4	リン(mg)	47
たんぱく質(g)	3.3	鉄(mg)	3.1
脂質(g)	7.5	亜鉛(mg)	2.5
炭水化物(g)	2.6	銅(mg)	0.32
ナトリウム(mg)	196	食塩相当量(g)	0.5
カリウム(mg)	134	MCT(g)	2.8
カルシウム(mg)	155		

60gx6個×8箱 **9,984円**

学会分類 2021 **1j**相当



22143 キッセイ薬品工業(株)

やわらかカップ エビチリ風味

栄養機能食品(鉄・亜鉛・銅)です。(たんぱく質3.4g、MCT2.8g) ※表示変更予定

1個60gあたり

エネルギー(kcal)	88	マグネシウム(mg)	57
水分(g)	45.4	リン(mg)	35
たんぱく質(g)	3.4	鉄(mg)	3.3
脂質(g)	6.8	亜鉛(mg)	2.8
炭水化物(g)	3.2	銅(mg)	0.35
ナトリウム(mg)	238	食塩相当量(g)	0.6
カリウム(mg)	83	MCT(g)	2.8
カルシウム(mg)	156		

60g×6個×8箱 **9,984円**

牛乳と豆乳を使った、やわらかいおかずタイプの半固形食です。

学会分類 2021 **1j**相当



22147 ホリカフーズ(株)

豆腐寄せ ささみ

1個50gあたり

エネルギー(kcal)	33	亜鉛(mg)	1.4
水分(g)	42.3	ビタミンA(μg)	90
たんぱく質(g)	3.8	ビタミンE(mg)	2
脂質(g)	1.1	ビタミンB1(mg)	0.22
炭水化物(g)	1.9	ビタミンB2(mg)	0.25
ナトリウム(mg)	200	ナイアシン(mg)	2.9
カリウム(mg)	53	ビタミンB6(mg)	0.21
カルシウム(mg)	93	ビタミンB12(μg)	0.5
マグネシウム(mg)	5	ビタミンC(mg)	38
リン(mg)	63	食物繊維(g)	0.3
鉄(mg)	0.2	食塩相当量(g)	0.5

50g **135円**

牛乳と豆乳を使った、やわらかいおかずタイプの半固形食です。

学会分類 2021 **1j**相当



22148 ホリカフーズ(株)

豆腐寄せ かに

1個50gあたり

エネルギー(kcal)	33	亜鉛(mg)	1.5
水分(g)	42.4	ビタミンA(μg)	90
たんぱく質(g)	4.1	ビタミンE(mg)	2.1
脂質(g)	1.1	ビタミンB1(mg)	0.2
炭水化物(g)	1.7	ビタミンB2(mg)	0.21
ナトリウム(mg)	150	ナイアシン(mg)	2.9
カリウム(mg)	53	ビタミンB6(mg)	0.25
カルシウム(mg)	82	ビタミンB12(μg)	0.3
マグネシウム(mg)	9	ビタミンC(mg)	31
リン(mg)	50	食物繊維(g)	0.4
鉄(mg)	0.2	食塩相当量(g)	0.4

50g **135円**

牛乳と豆乳を使った、やわらかいおかずタイプの半固形食です。

学会分類 2021 **1j**相当



22149 ホリカフーズ(株)

豆腐寄せ さけ

1個50gあたり

エネルギー(kcal)	32	亜鉛(mg)	1.6
水分(g)	42.6	ビタミンA(μg)	95
たんぱく質(g)	3.7	ビタミンE(mg)	2
脂質(g)	1.2	ビタミンB1(mg)	0.21
炭水化物(g)	1.7	ビタミンB2(mg)	0.23
ナトリウム(mg)	140	ナイアシン(mg)	2.7
カリウム(mg)	56	ビタミンB6(mg)	0.2
カルシウム(mg)	100	ビタミンB12(μg)	0.4
マグネシウム(mg)	5	ビタミンC(mg)	36
リン(mg)	71	食物繊維(g)	0.4
鉄(mg)	0.1	食塩相当量(g)	0.4

50g **135円**

牛乳と豆乳を使った、やわらかいおかずタイプの半固形食です。

学会分類 2021 **1j**相当



22150 ホリカフーズ(株)

豆腐寄せ えび

1個50gあたり

エネルギー(kcal)	31	亜鉛(mg)	1.8
水分(g)	42.8	ビタミンA(μg)	90
たんぱく質(g)	3.6	ビタミンE(mg)	2.1
脂質(g)	1	ビタミンB1(mg)	0.21
炭水化物(g)	1.8	ビタミンB2(mg)	0.22
ナトリウム(mg)	150	ナイアシン(mg)	2.6
カリウム(mg)	48	ビタミンB6(mg)	0.22
カルシウム(mg)	120	ビタミンB12(μg)	0.2
マグネシウム(mg)	7	ビタミンC(mg)	33
リン(mg)	68	食物繊維(g)	0.4
鉄(mg)	0.2	食塩相当量(g)	0.4

50g×36 **4,860円**

学会分類 2021 **1j**相当



22151 ホリカフーズ(株)

豆腐寄せ 詰め合わせ

4種類の豆腐寄せを9個ずつ詰め合わせました。

6種×各6個 **5,292円**

学会分類 2021 **1j**相当



22152 ホリカフーズ(株)

栄養支援 茶碗蒸し かつお風味

茶碗蒸しに栄養をプラス。そのままでも、湯煎で温めても美味しく召し上がれます。

1個75gあたり

エネルギー(kcal)	100	脂質(g)	5.0
水分(g)	55.5	炭水化物(g)	8.8
たんぱく質(g)	5.0	食塩相当量(g)	0.6

75g **135円**

学会分類 2021 **1j**相当



22153 ホリカフーズ(株)

栄養支援 茶碗蒸し ほたて風味

茶碗蒸しに栄養をプラス。そのままでも、湯煎で温めても美味しく召し上がれます。

1個75gあたり

エネルギー(kcal)	100	脂質(g)	5.0
水分(g)	55.5	炭水化物(g)	8.8
たんぱく質(g)	5.0	食塩相当量(g)	0.6

75g **135円**

学会分類 2021 **1j**相当



22250 ホリカフーズ(株)

栄養支援 茶碗蒸し まつたけ風味

茶碗蒸しに栄養をプラス。そのままでも、湯煎で温めても美味しく召し上がれます。

1個75gあたり

エネルギー(kcal)	100	脂質(g)	5.0
水分(g)	55.5	炭水化物(g)	8.8
たんぱく質(g)	5.0	食塩相当量(g)	0.5

75g **135円**

学会分類 2021 **1j**相当



22251 ホリカフーズ(株)

栄養支援 茶碗蒸し たい風味

茶碗蒸しに栄養をプラス。そのままでも、湯煎で温めても美味しく召し上がれます。

1個75gあたり

エネルギー(kcal)	100	脂質(g)	5.0
水分(g)	55.5	炭水化物(g)	8.8
たんぱく質(g)	5.0	食塩相当量(g)	0.5

75g **135円**

学会分類
2021 **1j**相当



62407 ホリカフーズ(株)
栄養支援 茶碗蒸し とり風味

茶碗蒸しに栄養をプラス。そのままでも、湯煎で温めても美味しく召し上がれます。

		1個75gあたり	
エネルギー(kcal)	100	脂質(g)	5.0
水分(g)	55.5	炭水化物(g)	8.8
たんぱく質(g)	5.0	食塩相当量(g)	0.5

75g 135円

学会分類
2021 **1j**相当



62408 ホリカフーズ(株)
栄養支援 茶碗蒸し えび風味

茶碗蒸しに栄養をプラス。そのままでも、湯煎で温めても美味しく召し上がれます。

		1個75gあたり	
エネルギー(kcal)	100	脂質(g)	5.0
水分(g)	55.5	炭水化物(g)	8.8
たんぱく質(g)	5.0	食塩相当量(g)	0.5

75g 135円

学会分類
2021 **1j**相当



22252 ホリカフーズ(株)
栄養支援 茶碗蒸し 詰め合わせ

6種類の茶碗蒸しを4個ずつ詰め合わせました。

6種x各4個 3,480円

学会分類
2021 **1j**相当



22354 (株)クリニコ
和風だし香る茶碗蒸し(かつお風味)

和風だしの旨みと卵のやさしい舌ざわりの茶碗蒸し。1個80gあたり100kcal。

		1個80gあたり	
エネルギー(kcal)	100	ビタミンB6(mg)	0.30
水分(g)	58.5	ビタミンB12(μg)	0.50
たんぱく質(g)	5.0	葉酸(μg)	60
脂質(g)	3.3	パントテン酸(mg)	1.4
炭水化物(g)	12.6	ビタミンC(mg)	[17]
ナトリウム(mg)	180	カリウム(mg)	[20]
灰分(g)	0.6	カルシウム(mg)	[7.0]
ビタミンA(μgRAE)	120	マグネシウム(mg)	[2.0]
ビタミンD(μg)	1.1	リン(mg)	[20]
ビタミンE(mg)	1.5	鉄(mg)	[0.20]
ビタミンK(μg)	10	亜鉛(mg)	[0.10]
ビタミンB1(mg)	0.30	塩素(mg)	[220]
ビタミンB2(mg)	0.30	食塩相当量(g)	0.46
ナイアシン(mgNE)	3.2		

80g×24 4,752円

学会分類
2021 **1j**相当



22355 (株)クリニコ
和風だし香る茶碗蒸し(ほうたて風味)

和風だしの旨みと卵のやさしい舌ざわりの茶碗蒸し。1個80gあたり100kcal。

		1個80gあたり	
エネルギー(kcal)	100	ビタミンB6(mg)	0.30
水分(g)	58.4	ビタミンB12(μg)	0.50
たんぱく質(g)	5.0	葉酸(μg)	60
脂質(g)	3.3	パントテン酸(mg)	1.4
炭水化物(g)	12.6	ビタミンC(mg)	[17]
ナトリウム(mg)	230	カリウム(mg)	[20]
灰分(g)	0.7	カルシウム(mg)	[7.0]
ビタミンA(μgRAE)	120	マグネシウム(mg)	[3.0]
ビタミンD(μg)	1.1	リン(mg)	[20]
ビタミンE(mg)	1.5	鉄(mg)	[0.20]
ビタミンK(μg)	10	亜鉛(mg)	[0.10]
ビタミンB1(mg)	0.30	塩素(mg)	[300]
ビタミンB2(mg)	0.30	食塩相当量(g)	0.58
ナイアシン(mgNE)	3.2		

80g×24 4,752円

学会分類
2021 **1j**相当



22356 (株)クリニコ
和風だし香る茶碗蒸し(かに風味)

和風だしの旨みと卵のやさしい舌ざわりの茶碗蒸し。1個80gあたり100kcal。

		1個80gあたり	
エネルギー(kcal)	100	ビタミンB6(mg)	0.30
水分(g)	58.6	ビタミンB12(μg)	0.50
たんぱく質(g)	5.0	葉酸(μg)	60
脂質(g)	3.3	パントテン酸(mg)	1.4
炭水化物(g)	12.6	ビタミンC(mg)	[17]
ナトリウム(mg)	180	カリウム(mg)	[16]
灰分(g)	0.5	カルシウム(mg)	[7.0]
ビタミンA(μgRAE)	120	マグネシウム(mg)	[2.0]
ビタミンD(μg)	1.1	リン(mg)	[20]
ビタミンE(mg)	1.5	鉄(mg)	[0.20]
ビタミンK(μg)	10	亜鉛(mg)	[0.10]
ビタミンB1(mg)	0.30	塩素(mg)	[220]
ビタミンB2(mg)	0.30	食塩相当量(g)	0.46
ナイアシン(mgNE)	3.2		

80g×24 4,752円

学会分類
2021 **1j**相当



22357 (株)クリニコ
和風だし香る茶碗蒸し(ゆず風味)

和風だしの旨みと卵のやさしい舌ざわりの茶碗蒸し。1個80gあたり100kcal。

		1個80gあたり	
エネルギー(kcal)	100	ビタミンB6(mg)	0.30
水分(g)	58.3	ビタミンB12(μg)	0.50
たんぱく質(g)	5.0	葉酸(μg)	60
脂質(g)	3.3	パントテン酸(mg)	1.4
炭水化物(g)	12.6	ビタミンC(mg)	[17]
ナトリウム(mg)	320	カリウム(mg)	[14]
灰分(g)	0.8	カルシウム(mg)	[6.0]
ビタミンA(μgRAE)	120	マグネシウム(mg)	[2.0]
ビタミンD(μg)	1.1	リン(mg)	[20]
ビタミンE(mg)	1.5	鉄(mg)	[0.20]
ビタミンK(μg)	10	亜鉛(mg)	[0.10]
ビタミンB1(mg)	0.30	塩素(mg)	[470]
ビタミンB2(mg)	0.30	食塩相当量(g)	0.81
ナイアシン(mgNE)	3.2		

80g×24 4,752円

学会分類
2021 **1j**相当



22358 (株)クリニコ
和風だし香る茶碗蒸し(とり風味)

和風だしの旨みと卵のやさしい舌ざわりの茶碗蒸し。1個80gあたり100kcal。

		1個80gあたり	
エネルギー(kcal)	100	ビタミンB6(mg)	0.30
水分(g)	58.4	ビタミンB12(μg)	0.50
たんぱく質(g)	5.0	葉酸(μg)	60
脂質(g)	3.3	パントテン酸(mg)	1.4
炭水化物(g)	12.6	ビタミンC(mg)	[17]
ナトリウム(mg)	270	カリウム(mg)	[13]
灰分(g)	0.7	カルシウム(mg)	[6.0]
ビタミンA(μgRAE)	120	マグネシウム(mg)	[2.0]
ビタミンD(μg)	1.1	リン(mg)	[19]
ビタミンE(mg)	1.5	鉄(mg)	[0.20]
ビタミンK(μg)	10	亜鉛(mg)	[0.10]
ビタミンB1(mg)	0.30	塩素(mg)	[410]
ビタミンB2(mg)	0.30	食塩相当量(g)	0.69
ナイアシン(mgNE)	3.2		

80g×24 4,752円

和風だしの旨みと卵のやさしい舌ざわりの茶碗蒸し。1個80gあたり100kcal。

学会分類 2021 **1J**相当



22359 (株)クリニコ
和風だし香る茶碗蒸し(まつたけ風味)

※[]内は参考値 1個80gあたり

エネルギー(kcal)	100	ビタミンB6(mg)	0.30
水分(g)	58.4	ビタミンB12(μg)	0.50
たんぱく質(g)	5.0	葉酸(μg)	60
脂質(g)	3.3	パントテン酸(mg)	1.4
炭水化物(g)	12.6	ビタミンC(mg)	[17]
ナトリウム(mg)	290	カリウム(mg)	[14]
灰分(g)	0.7	カルシウム(mg)	[6.0]
ビタミンA(μgRAE)	120	マグネシウム(mg)	[2.0]
ビタミンD(μg)	1.1	リン(mg)	[19]
ビタミンE(mg)	1.5	鉄(mg)	[0.20]
ビタミンK(μg)	10	亜鉛(mg)	[0.10]
ビタミンB1(mg)	0.30	塩素(mg)	[440]
ビタミンB2(mg)	0.30	食塩相当量(g)	0.74
ナイアシン(mgNE)	3.2		

80g×24 **4,752円**

22360 (株)クリニコ
豆の富

まるでとうふのような栄養補助食品。加熱調理、室温保管可能。様々な献立に。

学会分類 2021 **1J**相当



1パック256gあたり

エネルギー(kcal)	256	リン(mg)	256
水分(g)	208.1	鉄(mg)	2.6
たんぱく質(g)	17.2	亜鉛(mg)	2.6
脂質(g)	17.7	銅(mg)	0.49
炭水化物(g)	10.2	マンガン(mg)	0.90
ナトリウム(mg)	169	セレン(μg)	5
灰分(g)	2.8	塩素(mg)	742
ビタミンE(mg)	1.8	食塩相当量(g)	0.44
カリウム(mg)	717	食物繊維(g)	6.4
カルシウム(mg)	108	シールド乳酸菌(億個)	100
マグネシウム(mg)	282		

256g×12 **3,504円**

冷凍



JAPITAL FOODS

22181 カセイ食品(株)
CaMgふわふわハンバーグ

ふわふわ食感に仕上げたハンバーグです。カルシウム&マグネシウム配合。蒸し調理がおすすめです。

1個60gあたり

エネルギー(kcal)	146	カルシウム(mg)	200
たんぱく質(g)	6.1	マグネシウム(mg)	100
脂質(g)	9.2	リン(mg)	78
炭水化物(g)	9.7	食塩相当量(g)	0.43
カリウム(mg)	144		

60g×15個 **1,725円**

冷凍



JAPITAL FOODS

22182 カセイ食品(株)
CaMgふわふわハンバーグ(デミグラスソース)

ふわふわ食感のハンバーグです。デミグラスソース入りポイルパック。カルシウム&マグネシウム配合。(1個60g×8個+ソース160g)

1個60g+ソース20gあたり

エネルギー(kcal)	164	カルシウム(mg)	200
たんぱく質(g)	6.9	マグネシウム(mg)	100
脂質(g)	9.9	リン(mg)	80
炭水化物(g)	11.8	食塩相当量(g)	0.85
カリウム(mg)	160		

60g×8個 **1,104円**

冷凍 **㊟** 固くまでつぶせる



JAPITAL FOODS

22183 カセイ食品(株)
CaMgふわふわとりつくね

ふわふわ食感の「とりつくね」です。汁物の具等にどうぞ。カルシウム&マグネシウム配合。(1個約10g×約50個入)

1個約10gあたり

エネルギー(kcal)	22	カルシウム(mg)	50
たんぱく質(g)	0.9	マグネシウム(mg)	25
脂質(g)	1.5	リン(mg)	13
炭水化物(g)	1.3	食塩相当量(g)	0.08
カリウム(mg)	15		

10g×50個 **840円**

冷凍 **㊟** 固くまでつぶせる



JAPITAL FOODS

22184 カセイ食品(株)
CaMgふわふわとりつくね(照焼タレ)

ふわふわ食感の「とりつくね」です。照焼タレ入りポイルパック。カルシウム&マグネシウム配合。(1個約10g×約50個+タレ約125g)

1個約10g+タレ2.5gあたり

エネルギー(kcal)	26	カルシウム(mg)	50
たんぱく質(g)	1.0	マグネシウム(mg)	25
脂質(g)	1.5	リン(mg)	14
炭水化物(g)	2.0	食塩相当量(g)	0.17
カリウム(mg)	16		

10g×50個 **1,050円**

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



22189 イーエヌ大塚製薬(株)
あーとぶり大根

ぶり大根に煮汁がじっくり染みこみ、一口ごとに豊かな味わいが広がります。

93g/1食あたり

エネルギー(kcal)	100	炭水化物(g)	8.0
水分(g)	71.0	カリウム(mg)	87
たんぱく質(g)	8.3	リン(mg)	62
脂質(g)	3.8	食塩相当量(g)	1.7

93g×24袋 **18,360円**

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



22191 イーエヌ大塚製薬(株)
あーと 赤魚の素焼き 甘酢あんかけ

香ばしくふっくらと焼き上げた赤魚を、たっぷり甘酢あんかけで包み込みました。

75g/1食あたり

エネルギー(kcal)	54	炭水化物(g)	4.0
水分(g)	61.9	カリウム(mg)	59
たんぱく質(g)	6.8	リン(mg)	32
脂質(g)	1.1	食塩相当量(g)	0.9

75g×24袋 **17,400円**

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



見た目のまま、舌やくずせる
ホタテと野菜のあんかけ

300W 7分 冷凍食品

22192 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと ホタテと野菜のあんかけ
旨み豊かな蒸しホタテと彩りよい野菜に、和風ベースのあんので優しい味付けに。

100g/1食あたり

エネルギー(kcal)	64	炭水化物(g)	9.6
水分(g)	83.9	カリウム(mg)	179
たんぱく質(g)	4.4	リン(mg)	53
脂質(g)	0.8	食塩相当量(g)	0.8

100gx24袋 20,160円

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



見た目のまま、舌やくずせる
酢豚風甘酢煮

300W 6分 冷凍食品

22197 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと 酢豚風甘酢煮
甘酢のさわやかな風味が味を引き締め、旨みたっぷりの酢豚風味に仕上げました。

99g/1食あたり

エネルギー(kcal)	85	炭水化物(g)	10.2
水分(g)	78.8	カリウム(mg)	128
たんぱく質(g)	5.8	リン(mg)	74
脂質(g)	2.2	食塩相当量(g)	1.6

99gx24袋 17,880円

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



見た目のまま、舌やくずせる
豚肉の甘辛炒め

300W 4分30秒 冷凍食品

22199 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと 豚肉の甘辛炒め
甘辛のたれが里芋と豚肉に絡み、香ばしく炙った豚肉の香りとともに味わえます。

75g/1食あたり

エネルギー(kcal)	78	炭水化物(g)	9.2
水分(g)	56.4	カリウム(mg)	82
たんぱく質(g)	6.4	リン(mg)	94
脂質(g)	1.8	食塩相当量(g)	1.3

75gx24袋 17,880円

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



見た目のまま、舌やくずせる
豚の角煮

300W 4分 冷凍食品

22200 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと 豚の角煮
豚肉の旨みが存分に味わえる一品。豚脂の旨みが染み出たコクのある醤油だれで煮付けています。

57g/1食あたり

エネルギー(kcal)	106	炭水化物(g)	2.8
水分(g)	39.3	カリウム(mg)	42
たんぱく質(g)	6.0	リン(mg)	77
脂質(g)	7.9	食塩相当量(g)	0.9

57gx24袋 19,080円

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



見た目のまま、舌やくずせる
牛肉の和風みぞれ

300W 5分30秒 冷凍食品

22339 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと 牛肉の和風みぞれ
玉ねぎと大根おろしのさっぱりとした和風ソースで、香ばしく焼いた牛肉をお楽しみいただけます。

91g/1食あたり

エネルギー(kcal)	59	炭水化物(g)	5.4
水分(g)	74.4	カリウム(mg)	137
たんぱく質(g)	7.0	リン(mg)	104
脂質(g)	1.1	食塩相当量(g)	1.4

91gx24袋 22,968円

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



見た目のまま、舌やくずせる
すき焼き風寄せ煮

300W 5分30秒 冷凍食品

22202 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと すき焼き風寄せ煮
牛肉やレンコン、ゴボウ、白菜が馴染み深いすき焼きの甘い醤油だれに絡んだ一品。

93g/1食あたり

エネルギー(kcal)	69	炭水化物(g)	10.3
水分(g)	75.0	カリウム(mg)	86
たんぱく質(g)	5.1	リン(mg)	103
脂質(g)	0.9	食塩相当量(g)	1.7

93gx24袋 19,080円

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



見た目のまま、舌やくずせる
肉じゃが

300W 6分30秒 冷凍食品

22205 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと 肉じゃが
旨みだしと食材が調和した、昔ながらの肉じゃがの風味をお楽しみください。

109g/1食あたり

エネルギー(kcal)	63	炭水化物(g)	10.4
水分(g)	93.1	カリウム(mg)	145
たんぱく質(g)	3.7	リン(mg)	62
脂質(g)	0.8	食塩相当量(g)	0.9

109gx24袋 16,248円

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



見た目のまま、舌やくずせる
筑前煮

300W 6分30秒 冷凍食品

22206 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと 筑前煮
家庭でも親しみ深い料理を、比内地鶏のだしで炊き上げ奥深い一品に。

104g/1食あたり

エネルギー(kcal)	53	炭水化物(g)	8.2
水分(g)	88.1	カリウム(mg)	118
たんぱく質(g)	4.2	リン(mg)	66
脂質(g)	0	食塩相当量(g)	1.1

104gx24袋 16,248円

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



見た目のまま、舌やくずせる
彩り野菜のコンソメ煮

300W 6分30秒 冷凍食品

22207 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと 彩り野菜のコンソメ煮
色彩豊かな野菜の風味を、あっさりとしたコンソメで引き立てて盛り合わせました。

89g/1食あたり

エネルギー(kcal)	29	炭水化物(g)	4.9
水分(g)	81.5	カリウム(mg)	120
たんぱく質(g)	1.5	リン(mg)	42
脂質(g)	0	食塩相当量(g)	0.5

89gx24袋 14,808円

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



見た目のまま、舌やくずせる
吹寄せ野菜

300W 6分 冷凍食品

22208 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと 吹寄せ野菜
柚子風味のさっぱりとしたおいしさ。それぞれの野菜の味わいも楽しめます。

99g/1食あたり

エネルギー(kcal)	55	炭水化物(g)	12.1
水分(g)	84.7	カリウム(mg)	177
たんぱく質(g)	1.2	リン(mg)	33
脂質(g)	0.1	食塩相当量(g)	0.4

99gx24袋 14,808円

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



具だくさんシチュー

103g/1食あたり

エネルギー(kcal)	102	炭水化物(g)	10.4
水分(g)	82.3	カリウム(mg)	167
たんぱく質(g)	4.2	リン(mg)	63
脂質(g)	4.8	食塩相当量(g)	1.0

103gx24袋 **15,720円**

22334 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと 具だくさんシチュー
彩り豊かな野菜が、まろやかなクリームソースに包まれたコク豊かなシチューです。

103g/1食あたり

エネルギー(kcal)	102	炭水化物(g)	10.4
水分(g)	82.3	カリウム(mg)	167
たんぱく質(g)	4.2	リン(mg)	63
脂質(g)	4.8	食塩相当量(g)	1.0

103gx24袋 **15,720円**

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



たっぷり野菜のビーフカレー

129g/1食あたり

エネルギー(kcal)	96	炭水化物(g)	12.3
水分(g)	107.5	カリウム(mg)	168
たんぱく質(g)	4.5	リン(mg)	55
脂質(g)	3.3	食塩相当量(g)	1.6

129gx24袋 **18,480円**

22335 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと たっぷり野菜のビーフカレー
たっぷり入った野菜の甘みとカレーソースの調和を楽しむ、味わい豊かなビーフカレーです。

129g/1食あたり

エネルギー(kcal)	96	炭水化物(g)	12.3
水分(g)	107.5	カリウム(mg)	168
たんぱく質(g)	4.5	リン(mg)	55
脂質(g)	3.3	食塩相当量(g)	1.6

129gx24袋 **18,480円**

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



ハンバーグ

92g/1食あたり

エネルギー(kcal)	106	炭水化物(g)	6.6
水分(g)	70.4	カリウム(mg)	162
たんぱく質(g)	8.4	リン(mg)	71
脂質(g)	5.1	食塩相当量(g)	1.0

92gx24袋 **18,480円**

22228 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと ハンバーグ
牛肉の風味・旨みたっぷりのジューシーな本格派ハンバーグです。

92g/1食あたり

エネルギー(kcal)	106	炭水化物(g)	6.6
水分(g)	70.4	カリウム(mg)	162
たんぱく質(g)	8.4	リン(mg)	71
脂質(g)	5.1	食塩相当量(g)	1.0

92gx24袋 **18,480円**

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



エビチリ

65g/1食あたり

エネルギー(kcal)	60	炭水化物(g)	6.5
水分(g)	50.3	カリウム(mg)	68
たんぱく質(g)	5.1	リン(mg)	33
脂質(g)	1.5	食塩相当量(g)	1.3

65gx24袋 **19,080円**

22230 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと エビチリ
旨みとコク深いこだわりのチリソースで、厳選されたエビを絡め仕上げた一品です。

65g/1食あたり

エネルギー(kcal)	60	炭水化物(g)	6.5
水分(g)	50.3	カリウム(mg)	68
たんぱく質(g)	5.1	リン(mg)	33
脂質(g)	1.5	食塩相当量(g)	1.3

65gx24袋 **19,080円**

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



エビグラタン

111g/1食あたり

エネルギー(kcal)	116	炭水化物(g)	9.1
水分(g)	88.7	カリウム(mg)	70
たんぱく質(g)	5.1	リン(mg)	48
脂質(g)	6.5	食塩相当量(g)	1.2

111gx24袋 **17,928円**

22231 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと エビグラタン
まろやかなホワイトソースとコク豊かなデミグラスソースで、旨みを包み込みました。

111g/1食あたり

エネルギー(kcal)	116	炭水化物(g)	9.1
水分(g)	88.7	カリウム(mg)	70
たんぱく質(g)	5.1	リン(mg)	48
脂質(g)	6.5	食塩相当量(g)	1.2

111gx24袋 **17,928円**

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



牛肉の赤ワイン煮

77g/1食あたり

エネルギー(kcal)	60	炭水化物(g)	4.7
水分(g)	61.9	カリウム(mg)	132
たんぱく質(g)	8.0	リン(mg)	105
脂質(g)	1.0	食塩相当量(g)	1.1

77gx24袋 **19,080円**

22244 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと 牛肉の赤ワイン煮
牛肉とリンゴに、赤ワインソースが深いコクと旨みを与える一品です。

77g/1食あたり

エネルギー(kcal)	60	炭水化物(g)	4.7
水分(g)	61.9	カリウム(mg)	132
たんぱく質(g)	8.0	リン(mg)	105
脂質(g)	1.0	食塩相当量(g)	1.1

77gx24袋 **19,080円**

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



豚肉の生姜焼き

66g/1食あたり

エネルギー(kcal)	111	炭水化物(g)	3.3
水分(g)	46.8	カリウム(mg)	52
たんぱく質(g)	6.9	リン(mg)	88
脂質(g)	7.8	食塩相当量(g)	1.2

66gx24袋 **18,480円**

22245 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと 豚肉の生姜焼き
隠し味にニンニクを使用した豚肉を玉ねぎが包み込むような一品。ご家庭の味を存分に味わえます。

66g/1食あたり

エネルギー(kcal)	111	炭水化物(g)	3.3
水分(g)	46.8	カリウム(mg)	52
たんぱく質(g)	6.9	リン(mg)	88
脂質(g)	7.8	食塩相当量(g)	1.2

66gx24袋 **18,480円**

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



チキンカツ

75g/1食あたり

エネルギー(kcal)	103	炭水化物(g)	6.5
水分(g)	54.5	カリウム(mg)	70
たんぱく質(g)	6.8	リン(mg)	104
脂質(g)	5.5	食塩相当量(g)	1.7

75gx24袋 **16,248円**

22318 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと チキンカツ
ふんわりとした食感と、衣・鶏肉の絶妙な香ばしさ。特製ソースにつけてどうぞ。

75g/1食あたり

エネルギー(kcal)	103	炭水化物(g)	6.5
水分(g)	54.5	カリウム(mg)	70
たんぱく質(g)	6.8	リン(mg)	104
脂質(g)	5.5	食塩相当量(g)	1.7

75gx24袋 **16,248円**

NEW **冷凍** 学会分類 2021 **2-2**相当



とろとろホタテと野菜のあんかけ風

102g/1食あたり

エネルギー(kcal)	63	炭水化物(g)	7.8
水分(g)	84.3	カリウム(mg)	158
たんぱく質(g)	3.0	リン(mg)	40
脂質(g)	2.2	食塩相当量(g)	0.7

102gx24袋 **19,608円**

22409 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと とろとろホタテと野菜のあんかけ風
あいーとの味そのままに、とろとろ食感のホタテと野菜のあんかけ風に仕上げました。

102g/1食あたり

エネルギー(kcal)	63	炭水化物(g)	7.8
水分(g)	84.3	カリウム(mg)	158
たんぱく質(g)	3.0	リン(mg)	40
脂質(g)	2.2	食塩相当量(g)	0.7

102gx24袋 **19,608円**

NEW **冷凍** 学会分類 2021 **2-2**相当



とろとろ鶏肉の香り醤油風

102g/1食あたり

エネルギー(kcal)	78	炭水化物(g)	7.7
水分(g)	84.7	カリウム(mg)	184
たんぱく質(g)	4.5	リン(mg)	68
脂質(g)	3.2	食塩相当量(g)	1.0

102gx24袋 **17,928円**

22410 イーエヌ大塚製薬株式会社
あいーと とろとろ鶏肉の香り醤油風
あいーとの味そのままに、とろとろ食感の鶏肉の香り醤油風に仕上げました。

102g/1食あたり

エネルギー(kcal)	78	炭水化物(g)	7.7
水分(g)	84.7	カリウム(mg)	184
たんぱく質(g)	4.5	リン(mg)	68
脂質(g)	3.2	食塩相当量(g)	1.0

102gx24袋 **17,928円**

NEW 冷凍学会分類 2021 **2-2**相当**22411** イーエヌ大塚製薬(株)**あいーと とろとろ酢豚風**

あいーとの味そのままに、とろとろ食感の酢豚風に仕上げました。

102g/1食あたり			
エネルギー(kcal)	80	炭水化物(g)	8.3
水分(g)	85.9	カリウム(mg)	135
たんぱく質(g)	3.5	リン(mg)	47
脂質(g)	2.7	食塩相当量(g)	0.9

102g×24 18,480円**NEW** 冷凍学会分類 2021 **2-2**相当**22412** イーエヌ大塚製薬(株)**あいーと とろとろ肉じゃが風**

あいーとの味そのままに、とろとろ食感の肉じゃが風に仕上げました。

102g/1食あたり			
エネルギー(kcal)	70	炭水化物(g)	8.5
水分(g)	87.0	カリウム(mg)	137
たんぱく質(g)	3.3	リン(mg)	63
脂質(g)	2.0	食塩相当量(g)	1.0

102g×24 19,080円冷凍 **㊤** 容易にかめる**22362** (株)太堀**冬瓜のそぼろあんかけ**

冬瓜と大豆たん白のそぼろをダシ感のある餡と合わせました。

1食50gあたり			
エネルギー(kcal)	18	マグネシウム(mg)	6
水分(g)	45	リン(mg)	14
たんぱく質(g)	0.8	鉄(mg)	0.2
脂質(g)	0.1	亜鉛(mg)	0.1
炭水化物(g)	3.5	ビタミンC(mg)	9
ナトリウム(mg)	217	食物繊維(g)	0.7
カリウム(mg)	92	食塩相当量(g)	0.6
カルシウム(mg)	19		

500g×16 12,800円冷凍 **㊤** 容易にかめる**22390** (株)太堀**かぼちゃサラダ**

完熟させたかぼちゃを使用し、素材の味を生かしたデザートタイプのサラダです。

1食50gあたり			
エネルギー(kcal)	95	マグネシウム(mg)	10
水分(g)	31.4	リン(mg)	26
たんぱく質(g)	1.1	鉄(mg)	0.2
脂質(g)	4.6	亜鉛(mg)	0.2
炭水化物(g)	12.5	ビタミンC(mg)	12
ナトリウム(mg)	79	食物繊維(g)	1.5
カリウム(mg)	157	食塩相当量(g)	0.2
カルシウム(mg)	11		

500g×12 7,500円冷凍 **㊤** 容易にかめる**22391** (株)太堀**鶏そぼろポテト**

一口サイズのじゃがいもと旨味たっぷりなとりそぼろ餡を和えました。

1食50gあたり			
エネルギー(kcal)	48	マグネシウム(mg)	8
水分(g)	39.1	リン(mg)	17
たんぱく質(g)	1.6	鉄(mg)	0.2
脂質(g)	1.4	亜鉛(mg)	0.1
炭水化物(g)	7.3	ビタミンC(mg)	4
ナトリウム(mg)	197	食物繊維(g)	0.6
カリウム(mg)	107	食塩相当量(g)	0.5
カルシウム(mg)	33		

500g×16 11,360円

冷凍

**22392** (株)太堀**スマート250 きんぴらごぼう**

ごぼうを食べやすい柔らかさにし、薄味ながらも旨味が感じられるように仕立てました。

1食50gあたり			
エネルギー(kcal)	50	マグネシウム(mg)	15
水分(g)	39.6	リン(mg)	21
たんぱく質(g)	0.7	鉄(mg)	0.3
脂質(g)	2.1	亜鉛(mg)	0.2
炭水化物(g)	7.2	ビタミンC(mg)	1
ナトリウム(mg)	138	食物繊維(g)	2
カリウム(mg)	88	食塩相当量(g)	0.4
カルシウム(mg)	21		

250g×30 10,050円

冷凍

**22393** (株)太堀**スマート250 ひじきの煮物**

ひじき、人参、油揚げをあわせだしの旨味が出る飽きの来ない味付けに仕上げました。

1食50gあたり			
エネルギー(kcal)	31	マグネシウム(mg)	17
水分(g)	43.3	リン(mg)	20
たんぱく質(g)	1.4	鉄(mg)	0.3
脂質(g)	1.3	亜鉛(mg)	0.1
炭水化物(g)	3.5	ビタミンC(mg)	0
ナトリウム(mg)	177	食物繊維(g)	1.1
カリウム(mg)	62	食塩相当量(g)	0.5
カルシウム(mg)	37		

250g×30 7,500円

冷凍

**22394** (株)太堀**スマート250 切干大根**

やさしいかつおの風味が感じられる味付けに仕上げました。

1食50gあたり			
エネルギー(kcal)	20	マグネシウム(mg)	8
水分(g)	45.4	リン(mg)	12
たんぱく質(g)	0.8	鉄(mg)	0.2
脂質(g)	0.5	亜鉛(mg)	0.1
炭水化物(g)	2.9	ビタミンC(mg)	0
ナトリウム(mg)	158	食物繊維(g)	1.1
カリウム(mg)	31	食塩相当量(g)	0.4
カルシウム(mg)	23		

250g×30 7,500円冷凍 **㊤** 容易にかめる**22395** (株)太堀**スマート250 卵の花**

かつおとねぎの風味を効かせてしっとりとした卵の花に仕上げました。

1食50gあたり			
エネルギー(kcal)	93	マグネシウム(mg)	9
水分(g)	34.2	リン(mg)	23
たんぱく質(g)	1.4	鉄(mg)	0.3
脂質(g)	6.4	亜鉛(mg)	0.1
炭水化物(g)	7.6	ビタミンC(mg)	0
ナトリウム(mg)	138	食物繊維(g)	2.3
カリウム(mg)	84	食塩相当量(g)	0.4
カルシウム(mg)	17		

250g×30 9,750円

冷凍

**22396** (株)太堀**スマート250 たけのこの煮物**

イチョウ切りの筍を醤油の餡色にし、かつお風味を感じられる味付けに仕上げました。

1食50gあたり			
エネルギー(kcal)	20	マグネシウム(mg)	5
水分(g)	44.7	リン(mg)	23
たんぱく質(g)	1.4	鉄(mg)	0.2
脂質(g)	0.1	亜鉛(mg)	0.4
炭水化物(g)	3.4	ビタミンC(mg)	3
ナトリウム(mg)	158	食物繊維(g)	1.2
カリウム(mg)	166	食塩相当量(g)	0.4
カルシウム(mg)	7		

250g×30 10,770円

冷凍 容易にかめる



22397 (株)太堀

スマート250 春雨サラダ

ほど良い酸味のサラダに仕上げました。約10分間湯煎してからお召し上がりください。

1食50gあたり	
エネルギー(kcal)	60 マグネシウム(mg) 3
水分(g)	38.2 リン(mg) 9
たんぱく質(g)	0.9 鉄(mg) 0.1
脂質(g)	2.8 亜鉛(mg) 0.1
炭水化物(g)	7.8 ビタミンC(mg) 0
ナトリウム(mg)	138 食物繊維(g) 0.6
カリウム(mg)	8 食塩相当量(g) 0.4
カルシウム(mg)	9

250g×30 11,010円

冷凍



22398 (株)太堀

スマート250 国産紅白なます

食材を柔らかくして、むせ防止に酸味を和らげ食べやすく仕上げました。

1食50gあたり	
エネルギー(kcal)	23 マグネシウム(mg) 4
水分(g)	43.9 リン(mg) 7
たんぱく質(g)	0.2 鉄(mg) 0.1
脂質(g)	0.1 亜鉛(mg) 0.1
炭水化物(g)	5.5 ビタミンC(mg) 4
ナトリウム(mg)	99 食物繊維(g) 0.5
カリウム(mg)	83 食塩相当量(g) 0.3
カルシウム(mg)	8

250g×30 7,000円

冷凍 容易にかめる



22399 (株)太堀

スマート250 かぼちゃサラダ

甘味が強いかぼちゃを使用し、マヨネーズ風ソースで和えたひと品です。

1食50gあたり	
エネルギー(kcal)	103 マグネシウム(mg) 9
水分(g)	30 リン(mg) 17
たんぱく質(g)	1.2 鉄(mg) 0.2
脂質(g)	4.5 亜鉛(mg) 0.2
炭水化物(g)	14.5 ビタミンC(mg) 11
ナトリウム(mg)	79 食物繊維(g) 1.4
カリウム(mg)	142 食塩相当量(g) 0.2
カルシウム(mg)	9

250g×30 10,020円



22039 三島食品(株)

りらく きんぴらごぼう

歯ぐきで潰しやすい厚さ、大きさに配慮し、やわらかく仕上げたお惣菜です。

1パック 80gあたり	
エネルギー(kcal)	58 カリウム(mg) 140
たんぱく質(g)	1.3 リン(mg) 32
脂質(g)	1.5 食塩相当量(g) 1.1
炭水化物(g)	10.2

80g×60 18,420円



22040 三島食品(株)

りらく 切干大根の煮物

歯ぐきで潰しやすい厚さ、大きさに配慮し、やわらかく仕上げたお惣菜です。

1パック 80gあたり	
エネルギー(kcal)	30 カリウム(mg) 69
たんぱく質(g)	0.9 リン(mg) 12
脂質(g)	0.1 食塩相当量(g) 1.1
炭水化物(g)	6.5

80g×60 17,400円



22041 三島食品(株)

りらく 大根と昆布の煮物

歯ぐきで潰しやすい厚さ、大きさに配慮し、やわらかく仕上げたお惣菜です。

1パック 80gあたり	
エネルギー(kcal)	31 カリウム(mg) 220
たんぱく質(g)	0.7 リン(mg) 17
脂質(g)	0.1 食塩相当量(g) 0.9
炭水化物(g)	7.8

80g×60 17,400円

歯ぐきでつぶせる



22352 三島食品(株)

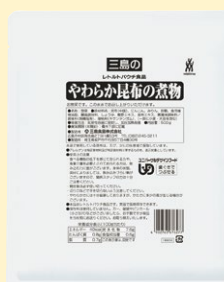
やわらかきんぴらごぼう

ユニバーサルデザインフードの「歯ぐきでつぶせる」区分のお惣菜です。

100gあたり	
エネルギー(kcal)	47 カリウム(mg) 290
たんぱく質(g)	0.8 リン(mg) 13
脂質(g)	1.6 食塩相当量(g) 0.4
炭水化物(g)	7.4

500g 845円

歯ぐきでつぶせる



22353 三島食品(株)

やわらか昆布の煮物

ユニバーサルデザインフードの「歯ぐきでつぶせる」区分のお惣菜です。

100gあたり	
エネルギー(kcal)	40 カリウム(mg) 500
たんぱく質(g)	0.8 リン(mg) 11
脂質(g)	0.7 食塩相当量(g) 0.6
炭水化物(g)	7.6

500g 845円

学会分類 2021 2-2相当 容易にかめる



22076 カセイ食品(株)

つぶし煮豆 金時豆

ミキサー掛け、味調整の手間が要らない煮豆ペーストです。食物繊維&亜鉛配合。

100gあたり	
エネルギー(kcal)	146 リン(mg) 40
たんぱく質(g)	2.8 亜鉛(mg) 16.7
脂質(g)	0.1 食物繊維(g) 11.0
炭水化物(g)	41.0 食塩相当量(g) 0.05
カリウム(mg)	69

300g 600円

学会分類 2021 2-2相当 容易にかめる



22078 カセイ食品(株)

つぶし煮豆 黒豆

ミキサー掛け、味調整の手間が要らない煮豆ペーストです。ヘム鉄&亜鉛配合。

100gあたり	
エネルギー(kcal)	195 リン(mg) 60
たんぱく質(g)	4.1 鉄(mg) 6.7
脂質(g)	1.4 亜鉛(mg) 16.7
炭水化物(g)	42.6 食物繊維(g) 2.2
カリウム(mg)	40 食塩相当量(g) 0.08

300g 600円

やわらか食品 (おかず)

学会分類 2021 **2-2** 相当 **ウ** 噛まなくてよい



22077 カセイ食品(株)
つぶし煮豆 うぐいす豆

ミキサー掛け、味調整の手間が要らない煮豆ペーストです。カルシウム&マグネシウム&亜鉛配合。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	152	マグネシウム(mg)	167
たんぱく質(g)	2.6	リン(mg)	40
脂質(g)	0.2	亜鉛(mg)	16.7
炭水化物(g)	36.2	食物繊維(g)	2.4
カリウム(mg)	37	食塩相当量(g)	0.11
カルシウム(mg)	334		

300g 600円

学会分類 2021 **4** 相当



22036 フジッコ(株)
ソフトデリ やさい豆 250g

「形」「見栄え」がよく、高齢者や嚥む力が弱くなった方にも食べやすい柔らかい煮豆です。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	132	カリウム(mg)	170
水分(g)	69.2	カルシウム(mg)	45
たんぱく質(g)	9.3	リン(mg)	140
脂質(g)	4.2	食物繊維(g)	3.3
糖質(g)	12.6	食塩相当量(g)	0.9
ナトリウム(mg)	359		

250g 360円

学会分類 2021 **4** 相当



22038 フジッコ(株)
ソフトデリ きんととき 250g

「形」「見栄え」がよく、高齢者や嚥む力が弱くなった方にも食べやすい柔らかい煮豆です。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	161	カリウム(mg)	89
水分(g)	57.0	カルシウム(mg)	10
たんぱく質(g)	6.4	リン(mg)	60
脂質(g)	0.6	食物繊維(g)	6.1
糖質(g)	29.5	食塩相当量(g)	0.2
ナトリウム(mg)	90		

250g 360円

学会分類 2021 **4** 相当



22240 フジッコ(株)
ソフトデリ うぐいす豆 250g

「形」「見栄え」がよく、高齢者や嚥む力が弱くなった方にも食べやすい柔らかい煮豆です。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	159	カリウム(mg)	79
水分(g)	57.7	カルシウム(mg)	20
たんぱく質(g)	5.3	リン(mg)	69
脂質(g)	0.5	食物繊維(g)	5.4
糖質(g)	30.5	食塩相当量(g)	0.3
ナトリウム(mg)	129		

250g 360円

学会分類 2021 **4** 相当



22304 フジッコ(株)
ソフトデリ 白いんげん豆 250g

「形」「見栄え」がよく、高齢者や嚥む力が弱くなった方にも食べやすい柔らかい煮豆です。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	162	カリウム(mg)	114
水分(g)	54.8	カルシウム(mg)	38
たんぱく質(g)	6.2	リン(mg)	81
脂質(g)	0.7	食物繊維(g)	9.5
糖質(g)	27.9	食塩相当量(g)	0.5
ナトリウム(mg)	189		

250g 360円

学会分類 2021 **4** 相当



22084 フジッコ(株)
ソフトデリ つぼ漬 250g

見た目は漬物そのまま!高齢者や嚥む力が弱くなった方にも食べやすい柔らかい漬物です。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	77	カリウム(mg)	767
水分(g)	75.6	カルシウム(mg)	25
たんぱく質(g)	1.1	リン(mg)	9
脂質(g)	0	食物繊維(g)	2.5
糖質(g)	16.9	食塩相当量(g)	2.7
ナトリウム(mg)	1066		

250g 367円

学会分類 2021 **4** 相当



22085 フジッコ(株)
ソフトデリ 赤しば漬 250g

見た目は漬物そのまま!高齢者や嚥む力が弱くなった方にも食べやすい柔らかい漬物です。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	39	カリウム(mg)	17
水分(g)	86.7	カルシウム(mg)	9
たんぱく質(g)	0.6	リン(mg)	4
脂質(g)	0	食物繊維(g)	1.5
糖質(g)	8.4	食塩相当量(g)	2.5
ナトリウム(mg)	985		

250g 367円

学会分類 2021 **4** 相当



22178 フジッコ(株)
ソフトデリ きゅうり漬 250g

見た目は漬物そのまま!高齢者や嚥む力が弱くなった方にも食べやすい柔らかい漬物です。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	42	カリウム(mg)	341
水分(g)	86.0	カルシウム(mg)	14
たんぱく質(g)	1.9	リン(mg)	18
脂質(g)	0	食物繊維(g)	1.9
糖質(g)	7.6	食塩相当量(g)	2.0
ナトリウム(mg)	793		

250g 367円

学会分類 2021 **4** 相当



22333 フジッコ(株)
ソフトデリ さくら大根漬 250g

見た目は漬物そのまま!高齢者や嚥む力が弱くなった方にも食べやすい柔らかい漬物です。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	43	カリウム(mg)	8
水分(g)	86.3	カルシウム(mg)	13
たんぱく質(g)	0.6	リン(mg)	4
脂質(g)	0	食物繊維(g)	1.5
糖質(g)	9.4	食塩相当量(g)	2.2
ナトリウム(mg)	858		

250g 367円

学会分類 2021 **4** 相当



22089 盛田(株)
ペーストしば漬

ペースト状に加工しており、噛まなくても飲み込むことが可能なミキサー食に対応したしば漬です。(合成着色料、保存料は不使用)

100gあたり			
エネルギー(kcal)	38	カリウム(mg)	61
水分(g)	86.9	リン(mg)	18
たんぱく質(g)	1.9	鉄(mg)	0.8
脂質(g)	0.2	食物繊維(g)	2.8
炭水化物(g)	7.1	食塩相当量(g)	3.8
ナトリウム(mg)	1500		

250g 525円



22090 盛田(株)

ペーストしその実漬

ペースト状に加工しており、噛まなくても飲み込むことが可能なミキサー食に対応したしその実漬です。(合成着色料、保存料は不使用)

100gあたり			
エネルギー(kcal)	50	カリウム(mg)	140
水分(g)	83.1	リン(mg)	48
たんぱく質(g)	4.0	鉄(mg)	0.7
脂質(g)	0.2	食物繊維(g)	3.3
炭水化物(g)	8.1	食塩相当量(g)	4.1
ナトリウム(mg)	1600		

250g 525円



22091 盛田(株)

ペーストきゅうり風味

ペースト状に加工しており、噛まなくても飲み込むことが可能なミキサー食に対応したきゅうりのお漬物です。(合成着色料、保存料は不使用)

100gあたり			
エネルギー(kcal)	47	カリウム(mg)	78
水分(g)	85.2	リン(mg)	28
たんぱく質(g)	3.7	鉄(mg)	0.8
脂質(g)	0.5	食物繊維(g)	2.5
炭水化物(g)	7	食塩相当量(g)	3.3
ナトリウム(mg)	1300		

250g 525円



22092 盛田(株)

ペーストかつお味沢庵

ペースト状に加工しており、噛まなくても飲み込むことが可能なミキサー食に対応したかつお風味のたくあんです。(合成着色料、保存料は不使用)

100gあたり			
エネルギー(kcal)	50	カリウム(mg)	35
水分(g)	84.4	リン(mg)	12
たんぱく質(g)	0.9	鉄(mg)	0.3
脂質(g)	0.0	食物繊維(g)	3.1
炭水化物(g)	11.6	食塩相当量(g)	3.1
ナトリウム(mg)	1200		

250g 525円

UDF区分「歯ぐきでつぶせる」柔らかさの蒲鉾です。解凍後、そのまま食べられます。



23033 (株)大冷

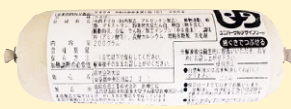
やわらかかまぼこ赤(C)

UDF区分「歯ぐきでつぶせる」柔らかさの蒲鉾です。解凍後、そのまま食べられます。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	134	レチノール当量(μg)	1
水分(g)	73.1	ビタミンD(μg)	0.3
たんぱく質(g)	7.2	ビタミンE(mg)	1.3
脂質(g)	7.5	ビタミンK(μg)	6
炭水化物(g)	9.2	ビタミンB1(mg)	0.01
ナトリウム(mg)	661	ビタミンB2(mg)	0.03
カリウム(mg)	58	ナイアシン(mg)	0.1
カルシウム(mg)	450	ビタミンB6(mg)	0.01
マグネシウム(mg)	8	ビタミンB12(μg)	0.2
リン(mg)	57	葉酸(μg)	5
鉄(mg)	0.2	パントテン酸(mg)	0.10
亜鉛(mg)	0.2	ビタミンC(mg)	0
レチノール(μg)	1	食物繊維(g)	0.2
カロテン(μg)	0	食塩相当量(g)	1.7

200g 335円

UDF区分「歯ぐきでつぶせる」柔らかさの蒲鉾です。解凍後、そのまま食べられます。



23034 (株)大冷

やわらかかまぼこ白(C)

UDF区分「歯ぐきでつぶせる」柔らかさの蒲鉾です。解凍後、そのまま食べられます。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	134	レチノール当量(μg)	1
水分(g)	73.6	ビタミンD(μg)	0.3
たんぱく質(g)	7.2	ビタミンE(mg)	1.3
脂質(g)	7.5	ビタミンK(μg)	6
炭水化物(g)	8.9	ビタミンB1(mg)	0.01
ナトリウム(mg)	630	ビタミンB2(mg)	0.03
カリウム(mg)	58	ナイアシン(mg)	0.1
カルシウム(mg)	450	ビタミンB6(mg)	0.01
マグネシウム(mg)	8	ビタミンB12(μg)	0.2
リン(mg)	57	葉酸(μg)	5
鉄(mg)	0.2	パントテン酸(mg)	0.10
亜鉛(mg)	0.2	ビタミンC(mg)	0
レチノール(μg)	1	食物繊維(g)	0.2
カロテン(μg)	0	食塩相当量(g)	1.6

200g 335円



22402 カネテツデリカフーズ(株)

なめらかお魚とろふ

すけそうたららのすり身に豆腐を配合して、なめらかな食感に仕上げました。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	110	カルシウム(mg)	27
水分(g)	73	マグネシウム(mg)	30
たんぱく質(g)	10.8	リン(mg)	86
脂質(g)	1.8	鉄(mg)	0.4
炭水化物(g)	12.6	亜鉛(mg)	0.3
ナトリウム(mg)	585	食塩相当量(g)	1.5
カリウム(mg)	72		

20個 870円

たらの子とかにの落し身を練り込み、ふんわり口溶けの良い食感に仕上げました。



81062 カネテツデリカフーズ(株)

白子入りかにつみれ

たらの子とかにの落し身を練り込み、ふんわり口溶けの良い食感に仕上げました。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	145	レチノール当量(μg)	3
水分(g)	72.9	ビタミンD(μg)	0
たんぱく質(g)	8.5	ビタミンE(mg)	0.2
脂質(g)	7.7	ビタミンK(μg)	0.5
炭水化物(g)	8.6	ビタミンB1(mg)	0.05
ナトリウム(mg)	732	ビタミンB2(mg)	0.12
カリウム(mg)	90	ナイアシン(mg)	0.9
カルシウム(mg)	16	ビタミンB6(mg)	0.02
マグネシウム(mg)	13	ビタミンB12(μg)	1
リン(mg)	60	葉酸(μg)	2
鉄(mg)	0.1	パントテン酸(mg)	0.17
亜鉛(mg)	0.4	ビタミンC(mg)	0
レチノール(μg)	3	食物繊維(g)	0.1
カロテン(μg)	0	食塩相当量(g)	1.9

500g(1個約8g) 935円

海老をすり潰し、海老本来の味を楽しめます。鍋はもちろん椀種・小鉢などいろいろな調理にご利用できます。



81074 カネテツデリカフーズ(株)

やわらか海老つみれ

海老をすり潰し、海老本来の味を楽しめます。鍋はもちろん椀種・小鉢などいろいろな調理にご利用できます。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	150	レチノール当量(μg)	10
水分(g)	70.3	ビタミンD(μg)	0.3
たんぱく質(g)	9.7	ビタミンE(mg)	0.4
脂質(g)	7.3	ビタミンK(μg)	0.4
炭水化物(g)	10.4	ビタミンB1(mg)	0.04
ナトリウム(mg)	785	ビタミンB2(mg)	0.07
カリウム(mg)	86	ナイアシン(mg)	0.5
カルシウム(mg)	25	ビタミンB6(mg)	0.02
マグネシウム(mg)	15	ビタミンB12(μg)	0.5
リン(mg)	70	葉酸(μg)	4
鉄(mg)	0.1	パントテン酸(mg)	0.17
亜鉛(mg)	0.3	ビタミンC(mg)	0.1
レチノール(μg)	10	食物繊維(g)	0.09
カロテン(μg)	1.0	食塩相当量(g)	2

500g(1個約8g) 910円

国内産鰯を使用し臭みを減らし鰯本来のうま味と魚肉の食感を残すように仕上げました。

冷凍 学会分類 2021 **3**相当



81081 カネテツデリカフーズ株式会社
やわらかあじだんご

100gあたり			
エネルギー(kcal)	103	レチノール当量(μg)	5
水分(g)	75.2	ビタミンD(μg)	1
たんぱく質(g)	12.5	ビタミンE(mg)	0.3
脂質(g)	1.7	ビタミンK(μg)	0.0
炭水化物(g)	8.6	ビタミンB1(mg)	0.05
ナトリウム(mg)	541	ビタミンB2(mg)	0.1
カリウム(mg)	203	ナイアシン(mg)	2.5
カルシウム(mg)	16	ビタミンB6(mg)	0.2
マグネシウム(mg)	19	ビタミンB12(μg)	0.4
リン(mg)	126	葉酸(μg)	8
鉄(mg)	0.4	パントテン酸(mg)	2.9
亜鉛(mg)	0.4	ビタミンC(mg)	1
レチノール(μg)	5	食物繊維(g)	0.2
カロテン(μg)	0	食塩相当量(g)	1.4

500g(1個約10g) **795円**

NEW 学会分類 2021 **4**相当



22413 (株)ヒロツク
減塩やわらか昆布佃煮

塩分を抑えた昆布佃煮です。北海道産昆布を形を残したままやわらかく炊き上げました。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	156	炭水化物(g)	35.9
たんぱく質(g)	2.6	食塩相当量(g)	2.5
脂質(g)	0.2		

300g **555円**



22079 マニハ食品(株)
国産なめ茸

長野県産の「えのき茸」を時間をかけ、塩味控えめに炊きあげました。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	50	ナトリウム(mg)	977
たんぱく質(g)	2.5	食物繊維(g)	1.6
脂質(g)	0.1	糖質(g)	11.9
炭水化物(g)	13.5	食塩相当量(g)	2.5

500g **985円**



22080 マニハ食品(株)
国産刻みなめ茸

長野県産の「えのき茸」を時間をかけ、塩味控えめに炊きあげました。約5mmに細かくカットした「刻みタイプ」です。

100gあたり			
エネルギー(kcal)	48	ナトリウム(mg)	917
たんぱく質(g)	2	食物繊維(g)	1.3
脂質(g)	0.1	糖質(g)	11.4
炭水化物(g)	12.7	食塩相当量(g)	2.4

500g **985円**

やわらか食品 (おかず)

