

うるぴょん NEWS

1~3 月おすすめ品

P1-2 ウルノ商事展示会好評アイテム

備蓄アイテム

P3-4 コラボ企画特集

P5-6 おすすめ品

季節アイテム

P7 オリピック特集

病院・老健施設アイテム

【お問合せ先】 ウルノ商事株式会社

水戸本店 (TEL)029-304-2555
(FAX)029-304-2030
つくば支店 (TEL)029-842-2001
(FAX)029-842-2008
北関東支店 (TEL)0296-28-8020
(FAX)0296-28-8022

東関東支店 (TEL)0476-91-2525
(FAX)0476-92-2200
埼玉支店 (TEL)0480-78-1321
(FAX)0480-78-1322

ひろがれ 地球村
URUNO



F M国産野菜のチヂミ

※原材料に卵・乳・小麦不使用

【規 格】約50G/15×4
【サイズ】約:直径83×厚10mm

ポイント

①みんなで食べて欲しい! アレルゲンに配慮した卵・乳・小麦不使用チヂミです。
②人参・じゃがいも・玉ねぎ・ほうれん草を使い、彩り良く仕上げました。野菜はすべて国産原料を使用しています。
鉄分・食物繊維入り

チャプチェ包みメンチカツ

【規 格】50G/100
【サイズ】約:縦76×横60×厚24mm

ポイント

春雨と野菜を炒めたチャプチェを豚肉と鶏肉を使用したメンチで包み込みました。

ドレッシング韓国ナムル

【規 格】1L/6
300ML/20
200ML/15
10ML/40×12

ポイント

ガーリックとごま油が効いたナムルドレッシングは、野菜や海藻がたくさん食べられるコクのあるドレッシングです。黒胡椒でアクセントをつけています。

1L・300ML
200ML・10ML

日東ベスト・味の素冷凍食品

病院・老人医療施設食

UDF(ユニバーサルデザインフード)をおさらい!!

日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。「かたさ」や「粘度」の規格により表示が異なるのでご利用に適した商品を安心して選んでいただけます。



日東ベスト



HGムース（ココア）

【規 格】40G/10×6
【調 理】自然解凍

1 カップあたりエネルギー100kcal、たんぱく質約3G、デザートとして美味しく楽しく栄養管理をお手伝いします。

日東ベスト



HGみやこ二重

【規 格】200G/30
【調 理】約14分間ボイル

卵白、鶏卵、助宗たらしり身、植物油で軟らかに仕上げました。薄めのピンクと黄色の2層が彩り鮮やかで食欲をそそります。

味の素冷凍



やわらか焼ぎょうざ
(ニンニク抜き)(焼調理済)

【規 格】18.5G/10×16×2
【調 理】蒸し、スチームコンベクション
調理後、時間が経っても皮が硬くなりなく、食べやすい焼ぎょうざです。生姜が香るやさしい味わいの餃子を簡単にご提供いただけます。

味の素冷凍



やわらか煮込みロールキャベツ

【規 格】40G/10×10×2
70G/10×6×2
【調 理】ボイル

ポークとチキンの洋風スープで、じっくり煮込んだやわらかなロールキャベツです。かんぴょうを使用せずに包みました。

40G・70G あり

日東ベスト



HGビーフシチュー

【規 格】750G/10
【調 理】約22分間ボイル
ビーフの角切りを、ほぐれる軟らかさに仕上げました。深いコクのソースが大人の味です。お好みでお野菜を加えてください。

節分にも
おすすめ!

日東ベスト



HGいわしの梅煮（国産）

【規 格】320G/12
【サイズ】縦185×横165×厚22mm（パック）
【調 理】約20分間ボイル
国産のいわしを使用しています。頭を取り除き、骨まで食べられるように軟らかく仕上げました。梅の風味がさっぱりしていて、朝食に最適です。

味の素冷凍



不足しがちな鉄分を配合

やわらか豆腐しゅうまい（Fe）

【規 格】15G/15×20×2
【調 理】蒸し、茹で、スチームコンベクション
豆腐とすり身を合わせたやわらかな焼売です。

やわらかほうれん草しゅうまい（Fe）

【規 格】15G/15×20×2
【調 理】蒸し、茹で、スチームコンベクション
豆腐とすり身と国産のほうれん草を合わせたやわらかな焼売です。