medical facilities food

病院・老人福祉施設



日東ベスト 冷凍 ボイル
HGあじバーグ
【規 格】50G/5X20
あじのすり身を使い、骨の心配がなく、安心してお召し上がりいただけます。形は魚の切り身をイメージしています。



トーヨーエネルギーファーム 冷蔵
里芋皮むきホール・大根輪切り・じゃがいも乱切り
【規 格】各500G/20
真空調理方式で下茹でしているため栄養分を逃がさず保持。調理時間が大幅に短縮します。



下茹で処理済。
調理の時間短縮に。



マルハニチロ 冷凍 自然解凍
やさしい素材（マンゴー）15個入
【規 格】390G/12*2
マンゴーの素材感を活かし、舌でつぶせるやわらかさに仕上げました。マンゴーの味が濃厚なデザートです。



チチヤス 冷蔵
低糖ヨーグルト（4P）
【規 格】80G/4X6
ふわとろ食感で、乳酸菌のチカラで固めたやさしい口どけ。糖類50%カット。やさしい甘さとおいしさのヨーグルトです。



チチヤス 冷蔵
コーヒーゼリー3P
ミルク付き！
【規 格】75G/3X8
エクアドル産のコーヒーを使用した、香り高い味わいのコーヒーゼリーです。

三島食品 常温
あまのり佃煮（ボトル）
【規 格】520G/12
あまのりとひとえぐさを、醤油や砂糖などで炊き上げました。ごはんやおかゆ等にご使用ください。



減塩タイプ！
三島食品 常温
減塩あまのり佃煮（ボトル）
【規 格】500G/12
あまのり佃煮の減塩タイプです。海苔の風味が一層引き立ちます。程よい甘さで食べやすく仕上げました。



使いやすい
1食タイプも。
各8G



JA全農とちぎ 冷凍
国産冷凍ニラ4CMカット・5CMカット
【規 格】500G/14・500G/16
国産のニラをカット、洗浄、凍結、異物除去しました。

Collaboration MENU
Cooking method

岩谷産業
きざみ野菜シリーズ 【規 格】各500G/20
面倒なきざみ作業を済ませました。病院、老健施設様のきざみ食用として最適！あんかけ、スープの具材としてもお使いいただけます。
キャベツ・ごぼう・小松菜・大根・チンゲン菜・はくさい・畑菜・ほうれん草・れんこん・里芋・春菊・いんげん・じゃがいも・たまねぎ・にんじん　など各種野菜そろっています。

肉じゃが



《材料（一人分）》
きざみじゃがいも…45G
きざみにんじん…10G
きざみたまねぎ…30G
楽らく匠味豚肩ひき肉（3mm）…30G
だし汁…50G
上白糖…大さじ1
みりん…小さじ2
醤油…大さじ1
きざみいんげん…5G

《作り方》
①鍋にきざみいんげん以外の材料を入れ、火にかける。
②具材に火が通ったら、いんげんを加え、ひと煮立ちさせる。
③そのまま３０分ほど置き、味を含ませる。



春菊の白和え



《材料（二人分）》
きざみ春菊…25G
だし汁※…大さじ1/2
上白糖※…大さじ1/2
みりん※…大さじ1/2
淡口醤油※…小さじ1
白和えの素…50G
すりごま(白)…小さじ1/2

《作り方》
①※の調味料を鍋に入れ、沸騰したらきざみ春菊を加えてひと煮立ちさせ、火を切り、そのまま冷ましておく。
②白和えの素、すりごま、①を混ぜ合わせる。



大冷
楽らく匠味豚肩ひき肉（3mm） 冷凍
【規 格】500G/10*2
肉脂身が少ない肩肉（うで）の内側のみを挽き、パサつきと臭みを抑えました。



三島食品
ゆずみそ（ボトル） 常温
【規 格】550G/12
白みそをベースに柚子をたっぷりと使用して、甘口に仕上げました。



フジサニーフーズ
白和えの素 冷凍
【規 格】500G/10
ごま風味をベースにした冷凍の白あえの素です。



里芋のゆず味噌和え



《材料（一人分）》
きざみさといも…70G
ゆずみそ…20G
きざみゆず(乾燥)‥小さじ1/6

《作り方》
①きざみ里芋をスチームコンベクションで５分程蒸す。
②ゆずみそを鍋に入れ、弱火にかける。
③①と②を和え、きざみゆずをふる。



Delicious

お花見・GWの行楽に笑顔を囲む オードブル

特集 Special page



01
コスモフーズ 冷凍 自然解凍
合鴨スモーク
【規 格】1KG/12
合鴨独特の臭みはなく、じっくりスモークを掛け肉質をやわらかくしている為、ハムのような食感でお召し上がり頂けます。

04
テーブルマーク 冷凍 蒸す
さくらシューマイ
【規 格】28G/20X6*2
白身魚のすり身にえびを加え、桜色の皮で包みました。華やかさが映える春色のトレイ入りシューマイです。

05
ケイエス冷凍食品 冷凍 ボイル
KS紅でまり串（20串）
【規 格】20G/20X10*2
紅しょうがの色鮮やかなだんごを照り焼きにしました。魚肉すり身のぷりっとした食感と紅しょうがの風味がよく合います。

02
極洋 冷凍 揚げる
鶏天ぷら
【規 格】25G/40X6*2
鶏胸肉を薄くのばし、天ぷら衣をつけました。九州地方ではポピュラーな鶏天です。

03
ニチレイ 冷凍 揚げる
ごぼう唐揚げ
【規 格】600G/6*2
ごぼうの風味を残すため、皮を残したまま長さ約6cmのスティック状にカットし、味付けした衣を付けて、油ちょうした商品です。

15
極洋 冷凍 揚げる
えびフリッターチリセットM（2合）
【規 格】1.5KG/3*2
さくさくのえびフリッターと相性のよい甘めのえびチリ用ソースも自慢です。

16
大洋エーアンドエフ 冷凍
スナップえんどう
【規 格】500G/20

17
ケンコーマヨネーズ 冷蔵
明太子のマヨネーズタイプ和え
【規 格】500G/12
明太子の辛さがしっかりと味わえる、色鮮やかなソースです。野菜などと和えてサラダにするだけでなく、上がけソースや、おにぎりの具、調理パンにもお使いいただけます。

18
キユーピー 冷蔵
キャロットサラダ
【規 格】500G/12
国産にんじんの鮮やかな彩りと食感を手軽にお楽しみいただけるサラダです。そのままでも、具材や味をプラスしてもご使用いただけます。

14
ノーズイ 冷凍 自然解凍
VeryBerryアップルマンゴーカット
【規 格】500G/20
適度に熟した良質な果実を選別し、カットしております。そのままヨーグルト、アイスクリームなど、いろいろなメニューにご利用いただけます。

06
日東ベスト（JG） 冷凍 ボイル
バイキング用ソーセージ
【規 格】1KG/6
香りたつスモークの風味と滑らかな食感が特徴です。

07
日本水産 冷凍 自然解凍
パリッと中華ポテトR
【規 格】1KG/5*2
さつまいもを手作業でていねいにカットしました。素材の味を生かし、ほどよい甘さのあめをからめました。

08
IFA 冷凍 自然解凍
塩あじえだ豆
【規 格】500G/20
インドネシア マドゥラ島のこだわりの海水天日塩で味付けをしました。

09
日東ベスト（JG） 冷凍 流水解凍
Tサーモンのエスカベージュ
【規 格】500G/6
国産の沖捕りした鮭を使用し、スモーキーで風味豊かに仕上げました。

12
極洋 冷凍 揚げる
エビフライ26/30（30尾）
【規 格】28.5G/30X10
バナメイえびを使用したえびフライです。サクサクの衣が食欲をそそります。

13
味の素冷凍食品 冷凍 自然解凍
フリーカットケーキ（イチゴ）
【規 格】435G/9*2
バニラ風味のムースをしっとりとしたスポンジでサンドし、果肉入の甘酸っぱいいちごムースを重ねました。

20
ミツカン 常温
ビネガーシェフたっぷりたまねぎ酢
【規 格】1070G/8
リンゴ酢をベースにワインビネガーと醸造酢をブレンドし、洋風感覚に仕立てました。たまねぎたっぷりの具材感が特徴です。

10
日東ベスト 冷凍 揚げる
アスパラクリーミーカツ
【規 格】80G/60
北海道産生クリームを使用したホワイトソースが、風味豊かなグリーンの美味しさを引きたてます。

11
日東ベスト 冷凍 揚げる
大きな菜の花のカルボナーラカツ
【規 格】80G/60
卵のコクとベーコンの旨みがきいたカルボナーラは菜の花とも好相性。菜の花の季節感、黄色と緑のカット面が春を演出します。

19
岩谷産業 冷凍
ブロッコリーIQF
【規 格】500G/20　40個前後/袋

大洋エーアンドエフ 冷凍
ミニブロッコリー（IQF）
【規 格】500G/20　100個前後/袋