



日東ベスト
SGセットN牛ごぼう煮
【規格】145G/9*2
主菜は「牛ごぼう煮」、副菜は「里芋といかの煮物」と「ほうれん草のゆず味噌かけ」のムース食おかけセットです。



やさしいっておいしい
Soft Foods
病院・老人福祉施設向け食品

堂本食品
ソフトな噛みごち 鶏肉の煮物
【規格】250G/30
鶏むね肉をしっとり仕上げ、昆布と鰹の旨みを効かせました。そのまま食べられます。
固形量200G 約20個入/袋

マルハニチロ
やさしい素材 たんぱく21 赤魚
【規格】120G/30*2
たんぱく質が100G中に21G含まれており、常食とほぼ同等のたんぱく含有量です。赤魚の風味をいかけた切身型の舌でつぶせるムース状の商品です。

ヤヨイサンフーズ
SFおしるこ風デザート50
【規格】50G/10X4*3
お餅風味のゼリーと、こしあんのソースを合わせた和風デザートです。容器のまま蒸して温かく、または自然解凍で冷たいおやつとしてお召し上がりください。

衛生面に配慮した 個食タイプの常温備蓄品のご提案

44 賞味期限 7年
ケイ・エフ・ジー
純天然アルカリ保存水(7年)
【規格】500ML/24
良質な水源だからこそ可能な非加熱製法により充填され、7年保存用の備蓄水として安心できる商品です。

45 賞味期限 製造後300日
テーブルマーク
たきたてご飯 新潟県産こしひかり白がゆ
【規格】250G/24
新潟県産こしひかりを使用し、雪国越後の水で炊き上げました。便利なトレー容器でそのままもお召し上がりいただけます。

46 賞味期限 5年
ハウス食品
LLヒートレスカレー 温めずにおいしい野菜カレー
【規格】200G/30
常温で5年間長期保存できる、備蓄に適した野菜カレー。温めなくても、いつでもどこでも食べられます。

47 賞味期限 製造後186日
三島食品
高食物繊維減塩昆布佃煮
【規格】5G/40X20
昆布とりのり「トエグサ」をやわらかく炊き上げました。昆布の旨みとりのりの風味をお楽しみいただけます。グルタミン酸ソーダ無添加。

48 賞味期限 180日
堂本食品
鶏そぼろCa(一食用)
【規格】8G/40X15
カルシウム強化の鶏そぼろです。粉状大豆たんぱく入で、大豆たんぱく質と一緒に摂取していただけます。

49 賞味期限 3年
宝幸
日本のさば水煮 食塩不使用
【規格】6号缶/24*2
国内産さばを使用し、食塩を使わずに、北海道産真昆布使用の昆布だしてあっさり仕上げました。素材として料理に使いやすいです。

殺菌・洗剤 & 厨房用品類

- 50** 振津製油 ユービコールノロV
【規格】600ML/12
ブドウ種子抽出物のチカラで、加熱が困難な物品に対しても安全かつ簡単にウイルス対策ができます。
- 51** ニイタカ 薬用ハンドソープユング(A-8)
【規格】5KG/3
殺菌剤イソプロピルメチルフェノールの配合により、手指を洗うと同時に殺菌・消毒ができます。5~10倍に薄めて使えるのでとても経済的です。
- 52** ニイタカ ニューケミケール(E-1)
【規格】4KG/4
厨房内のガンコな油汚れを根こそぎ落とす強力洗剤です。レンジやレンジ周り、厨房床、グリーストラップに。
- 53** ニイタカ キッチンスタラップ(30cmX100m)
【規格】30cmX100m/30
粘着性・カット性・収縮性に優れ、容器をビタリ包みます。業務用ラップの定番商品です。

2021.1~3
COLLABORATION MENU

かんたん!やわらか!親子丼

つくり方

- ① 井用たまご鶏肉の煮物を袋のまま熱湯でボイルする。
- ② どんぶりにご飯をよそう。
- ③ ②にボイルした井用たまごを全体的に盛り付け、上に鶏肉の煮物をお好みの量盛り付ける。
- ④ 仕上げにさざみ海苔と青ネギカットをトッピングして完成。

材料(1人前)

- スノーマン井用たまご(キュービー) … 100g / ソフトな噛みごち鶏肉の煮物(堂本食品) … 適量 / さざみ海苔2MM(小番本店) … 適量 / 青ネギカット(フェスティバル) … 適量 / ごはん … 200g

■こちらを使用しています

- 54** キュービー スノーマン 井用たまご 【規格】500G/10
- 41** 堂本食品 ソフトな噛みごち 鶏肉の煮物 【規格】250G/30 ※こちらの商品は「P.5」にも掲載しております。

※55~56は「P.7掲載商品一覧」へ掲載しております。

身体ポカポカ 白湯にゅうめん

つくり方

- ① 沸騰したお湯で真打そうめんを茹で、湯切りして器に入れる。
- ② お湯で割った白湯スープを①に注ぎ入れる。
- ③ あおさ・青ネギ・すりごま・柚子皮をトッピングして完成。

材料(1人前)

- 真打そうめん230(ミニダア) (シマダヤ) … 230g / 白湯スープ(創味食品) … 30ml / お湯 … 270ml / あおさ粉(中国産) (カメセ水面) … 1g / 白すり胡麻(IFA) … 適量 / 刻み生ゆず(カネオ) … 適量 / 青ネギ … 5g

■こちらを使用しています

- 57** 創味食品 白湯スープ 【規格】1.8L/6
- 58** シマダヤ 真打そうめん230(ミニダア) 【規格】230G/5X4*2

※59~61は「P.7掲載商品一覧」へ掲載しております。

さばの甘酢照焼き

つくり方

- ① Plusマサバ切身を2切冷凍のままカンタン酢に2~3分漬ける。
- ② スチームコンベクションオーブンをコンモード・200℃・湿度90%に設定して10分加熱する。
- ③ お皿に盛り付けて完成。

材料(2人前)

- カンタン酢(Mizkan) … 80ml / Plusマサバ切身(骨取) (オカース) … 2切

■こちらを使用しています

- 62** Mizkan カンタン酢 【規格】1L/12 (500MLもあり)
- 63** オカース Plusマサバ切身(骨取) 【規格】60G/5X15*2