

祝敬老の日 ~いつまでも、美味しく食べてほしい~

Q 日東ベストのHGシリーズってなに？

HGはホスピタグメの略称です。
HG(ホスピタグメ)とは、病院と施設向けに開発した
炊飯食ブランドです。

- ★やわらかく噛み易い
- ★食欲湧く彩り
- ★たんぱく質や食塩相当量など栄養価に配慮
- ★調理がかんたん

ひとつひとつの商品に食べやすさと使いやすさの工夫を、それぞれ施している商品です。

41 日東ベスト
HG やわらか厚切りビーフ



盛り付け例

【規格】290g/10(10枚保障/袋) 冷凍 流水 ポイユ

約1cmの厚さにスライスしたやわらかい牛肉をステーキ風のソースで味付けしました。特別な日のよそゆきメニューをお楽しみ下さい。

42 日東ベスト
HG やわらか豚角煮



盛り付け例

【規格】300g/12 冷凍 流水 ポイユ

豚バラ肉をやわらかく角煮風に仕上げました。スプーンで押しつぶせる程のやわらかさに煮込みました。

43 日東ベスト
HG 紅白ゼリー (いちごのミルク)



盛り付け例

【規格】30g/40*2 冷凍 自然解凍

いちごミルクの2層ゼリー！紅白のおめでたい色でお祝いの季節からイベントまで活躍します。離水軽減に配慮しています。

44 日東ベスト
HG やわらかエビのチリソース煮



盛り付け例

【規格】320g/12(約40尾入/袋) 冷凍 流水 蒸す

エビの形をしっかりと残しながら噛みにくいエビをふんわりやわらかな食感に仕上げました。

45 日東ベスト
HG みやこ二重



盛り付け例

【規格】200g/30 冷凍 ポイユ

たまごと助宗たらのすり身でふんわり仕上げました。ピンクと黄色の2層が上品に彩ります。

防災の日、考えよう！備えよう！

46 アルファー食品
全学栄救給カレー



イメージ

【規格】250g/30 常温

アレルギー特定原材料等28品目不使用です。ご飯が入っていて、温めずにそのまま食べられます。
※150gもあります。

47 アルファー食品
救給根菜汁




イメージ

【規格】150g/40 常温

アレルギー特定原材料等28品目不使用です。汁にとろみをつけ、こぼれにくくしています。

48 アルファー食品
救給コーンポタージュ




イメージ

【規格】130g/40 常温

アレルギー特定原材料等28品目不使用です。国産の玄米、とうもろこし、玉葱、人参を使用しています。

49 アルファー食品
救給五目ごはん (もち玄米入)



イメージ

【規格】200g/30 常温

アレルギー特定原材料等28品目不使用です。国産の野菜と、食べ応えを出す為に「もち玄米」を使用しています。
※130gもあります。

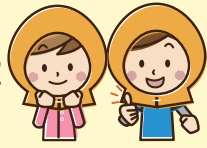
★賞味期限は製造より**3年6ヶ月**！

★温めなくても、水がなくても**そのまま食べられる**！

★スタンディングパウチの容器は、**そのまま食器として使用が出来る**！

★子どもでも、力が弱い方でも**簡単に開けることが出来るよう加工**！

★**スプーン付き**でいつでもどこでも**食べられる**！



COLLABORATION MENU

カリカリ食感の卵焼き！ ★さっぱり梅風味の卵焼き



- こちらを使用しています
- 50 三島食品
うめびしお(ポトル)480g
【規格】480g/12 常温
梅肉の酸味を抑えて仕上げました。梅肉和え、魚の梅煮など幅広くご利用いただけます。
- 51 三島食品
乾燥カリカリ梅(国産梅100%)200g
【規格】200g/10 常温
梅肉を調味料乾燥させた、さっぱり味の混ぜごはんの素です。国産の梅を100%使用し着色料は未使用です。
- つくり方
- ①大葉を刻み、卵液に砂糖、白だし、水を加えて混ぜる。
 - ②乾燥カリカリ梅(国産梅100%)と大葉を加える。
 - ③卵焼き器にサラダ油を熱し、②を1/5入れ、中央に「うめびしお」を絞り出し巻いていく。
 - ④「うめびしお」が芯になるように何度も②を流し入れ巻いていく。
 - ⑤食べやすい大きさに切って、皿に盛り付け、大根おろしを添える。
- ← 完成♪

爽やかで香ばしい味わい！ ★秋刀魚の柚子ねぎ焼き



- こちらを使用しています
- 52 オカフーズ
Plusサンマ(骨取)60g
【規格】60g/5X15*2 冷凍
凍ったまま調理可となっております。解凍の良いサンマを厳選して使用しています。焼き魚・煮付・電田揚げなど使い方は様々です。
- 53 三島食品
ゆずみそ(ポトル)550g
【規格】550g/12 常温
白みそをベースに柚子をたっぷり使用して、甘口に仕上げました。
- つくり方
- ①秋刀魚は酒・醤油に漬けておく。
 - ②ねぎとゆずみそを和え①に塗る。
 - ③スチームコンベクションで焼く。(コンビ40%・200℃・10分)
- ← 完成♪

一度食べたならみつき！旨辛メニュー ★甘辛レバニラ炒め



- こちらを使用しています
- 54 ケーオー産
国産豚レバー(打粉付き)1kg
【規格】1kg/6*2 冷凍
下処理済・調理済・打粉付きで約2分半揚げるだけで提供できます。国産豚レバーのみを使用しています。
- 55 エバラ食品工業
ヤンニョムチキンのたれ
【規格】595g/12 常温
からめるだけの手軽さで、韓国風の甘辛チキン(ヤンニョムチキン)を作ることができる肉用調味料です。
- つくり方
- ①冷凍状態の国産豚レバー(打粉付き)1kgを170°の油で約2分30秒油調する。
 - ②油調したレバーにヤンニョムチキンのたれをかけて混ぜ合わせる。
- ← 完成♪
- ※野菜は生、冷凍で油調時間が異なりますのでご注意下さい。