支社名･支店名･営業所名	郵便番号	住所	電話番号	FAX番号
●札幌支店	064-0823	北海道札幌市中央区北三条西20-1-1	011-615-1327	011-615-1333
●東北支店	983-0043	宮城県仙台市宮城野区萩野町1-21-7	022-284-1686	022-231-3873
北東北営業所	020-0866	岩手県盛岡市本宮2-41-5	019-634-1777	019-634-1775
郡山営業所	963-8044	福島県郡山市備前舘2-112	024-923-1611	024-932-4041
●首都圏支社　関東支店	330-0802	埼玉県さいたま市大宮区宮町1-103-1 YKビル	048-641-2344	048-641-2343
北関東営業所	321-0932	栃木県宇都宮市平松本町1110-7	028-632-6611	028-632-6211
新潟営業所	950-0923	新潟県新潟市中央区姥ケ山1-4-3	025-286-8181	025-287-0520
松本営業所	390-0877	長野県松本市沢村2-13-6	0263-35-5111	0263-36-0542
●首都圏支社	150-0002	東京都渋谷区渋谷1-4-13	03-3486-3072	03-3486-6158
西東京営業所	183-0034	東京都府中市住吉町5-13-1	042-314-1261	042-314-1263
横浜営業所	222-0033	神奈川県横浜市港北区新横浜3-1-9 アリーナタワー1階	045-472-1118	045-475-7820
●名古屋支店	464-0075	愛知県名古屋市千種区内山3-26-2	052-733-1111	052-733-8335
静岡営業所	422-8071	静岡県静岡市駿河区豊原町3-5	054-282-8888	054-282-2266
金沢営業所	920-0025	石川県金沢市駅西本町3-14-40	076-262-6555	076-221-8660
●関西支社	664-0854	兵庫県伊丹市南町4-7-1 関西キユーポート	06-6422-1532	06-6422-1564
●関西支社　中四国支店	730-0016	広島県広島市中区幟町2-16 広島董友ビル	082-511-7382	082-511-7383
東中国営業所	700-0963	岡山県岡山市北区北長瀬1202-1	086-243-3636	086-243-8308
四国営業所	760-0079	香川県高松市松縄町30-10	087-868-2611	087-868-9798
●福岡支店	810-0073	福岡県福岡市中央区舞鶴1-3-23	092-761-6015	092-761-6023
南九州営業所	892-0846	鹿児島県鹿児島市加治屋町12-5 鹿児島東京海上日動ビル	099-227-5911	099-227-4482
那覇営業所	900-0012	沖縄県那覇市泊1-15-1 オーシャンパレス泊Ⅲ	098-863-9211	098-868-9818
◆広域フードサービス支社				
CVS営業部	150-0002	東京都渋谷区渋谷1-4-13	03-3486-3075	03-3486-6170
外食営業部	150-0002	東京都渋谷区渋谷1-4-13	03-3486-3078	03-3486-6170
グループ流通部	150-0002	東京都渋谷区渋谷1-4-13	03-3486-3079	03-3486-3369
デリカ営業部	150-0002	東京都渋谷区渋谷1-4-13	03-3486-3109	03-3486-6170
◆販売戦略本部				
フードサービス販売戦略部営業課	150-0002	東京都渋谷区渋谷1-4-13	050-3093-2835	050-3204-8043

キユーピー株式会社
販売戦略本部　フードサービス販売戦略部
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-4-13

病院・施設用商品に関する詳しい情報は、ホームページまで
https://www.kewpie.co.jp/carefood/

やさしい献立に関する詳しい情報は、ホームページまで
https://www.kewpie.co.jp/udfood/

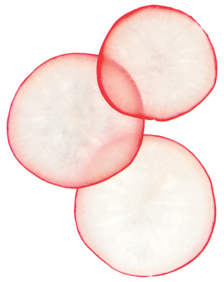
タマゴ商品・その他おすすめ商品に関する詳しい情報は、ホームページまで
https://www.kewpie.co.jp/prouse/products/

このカタログに掲載する商品情報は2026年3月時点の情報です。

2026年3月　NP

医療・介護従事者様用

病院･施設用商品のご案内



kewpie

食べるよろこび
食べてもらえるよろこび

「おいしさ」は食事を摂る方だけでなく、
食事を提供する方にとっても大切なこと。
そう私たちは考えています。
「おいしい！」「食べてくれた！」のよろこびが増えるよう、
「おいしさ」にこだわり、
病院・施設でのお食事を応援します。

ジャネフ ジャネフは、食事に配慮が必要な方々においしさと栄養機能を両立した商品を提供することにより「食べるよろこび　食べてもらうよろこび」を実現するブランドです

キユーピー　病院・施設用商品ホームページのご紹介

病院・施設のお客様に向けて、
商品に関する詳しい情報をご提案しております。
総合カタログもホームページからご覧になれます。

スマホや
タブレットでも
ご覧になれます。

キユーピー病院施設用商品　検 索

https://www.kewpie.co.jp/carefood/

キユーピー

やさしい献立

エネルギーにも配慮 主食に新しい選択肢

かに雑炊

山椒香る
なめらか 鰻ごはん

1袋100gあたり〈110kcal以上〉摂取できる設計に。

一般的なおかゆ100gあたり〈71kcal〉に対し、約1.5倍※〈110kcal以上〉のエネルギーを摂取できる設計を実現しました。※「日本食品標準成分表2015年版（七訂）穀類／こめ／［水稲全かゆ］／精白米」対比

掲載商品に関する
詳しい情報はこちら

〈一般的なおかゆ〉 71 kcal ▶ 〈新・魚介系メニュー〉 110 kcal 以上

エネルギー 約1.5倍※

舌でつぶせる 学会分類コード３

かまなくてよい 学会分類コード 2-1

テーマ別おすすめ商品紹介

人手不足におすすめ！ 調理時間別商品一覧

解凍

1kg　500g　1kg　※1kg　※1kg　1kg　1kg　500g　500g

500g　1kg　10枚　500g　35g×6個　500g　500g　500g

300g　300g　500g　500g　500g

※※1kg　※※1kg　※※1kg

ボイル・煮る（15分以下）

10枚　60g×5個　60g×10個　60g×10個　60g×10個　500g

500g　500g　300g　300g　500g　500g

ボイル・煮る（20～25分）

1kg　500g　1kg　※1kg　※1kg　1kg　1kg　500g

500g　500g　500g　※※1kg　※※1kg　※※1kg

スチームコンベクション（15分以下）

10枚　35g×6個

スチームコンベクション（20～30分）

500g　500g　500g　500g　60g×10個　60g×10個　60g×10個

500g　500g　500g　300g　300g　500g　500g

※※1kg　※※1kg　※※1kg

スチームコンベクション（35～40分）

1kg　1kg　※1kg　※1kg　1kg　1kg　500g

そのまま

1kg　1kg　1kg　500g

〈使用方法〉 **解凍**：流水もしくは冷蔵庫内で解凍後、そのままご使用いただけます。

ボイル・煮る：凍った袋のまま（95℃位）で加熱してください。

スチームコンベクション：凍った袋のまま（90℃）で加熱してください。

そのまま：そのままご使用いただけます。

※マークがついている商品は、75℃位で加熱してください。

※※マークがついている商品は、100℃位で加熱してください。

（調理時間の詳細は、商品裏面をご覧ください。尚、調理時間は一例であり、ご使用される条件により異なります。）

テーマ別おすすめ商品紹介

嚥下調整食分類

かむ力や飲み込む力が低下した方には「食べる機能に応じた食事」を提供することが必要とされます。ここでは「食べる機能に応じた食事」を表す分類を一部ご紹介します。

日本摂食嚥下リハビリテーション学会「嚥下調整食学会分類2021」

学会分類2021（食事）早見表

コード		形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力
0	j	均質で、付着性･凝集性･かたさに配慮したゼリー 離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	重度の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのまま丸呑み可能 残留した場合にも吸引が容易 たんぱく質含有量が少ない		（若干の送り込み能力）
0	t	均質で、付着性・凝集性・かたさに配慮したとろみ水 （原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみのどちらかが適している）	重度の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したりゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんぱく質含有量が少ない		（若干の送り込み能力）
1	j	均質で、付着性・凝集性・かたさ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている （少量をすくってそのまま丸呑み可能） 送り込む際に多少意識して口蓋に舌を押しつける必要がある 0j に比し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリーなど	（若干の食塊保持と送り込み能力）
2	1	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの （咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの）	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	（下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力）
2	2	ピューレ･ペースト･ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質なものも含む スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの （咽頭では残留、誤嚥をしにくいように配慮したもの）	やや不均質（粒がある）でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	（下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力）
3		形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し（あるいはそれらの機能を賦活し）、かつ誤嚥のリスク軽減に配慮がなされているもの	離水に配慮した粥など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上
4		かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの 歯がなくても対応可能だが、上下の歯槽提間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難	軟飯、全粥など	上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上

※『日本摂食嚥下リハ会誌25（2）:135-149，2021』または日本摂食嚥下リハ学会ホームページに掲載されている
https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。

学会分類2021（とろみ）早見表

	段階1：薄いとろみ	段階2：中間のとろみ	段階3：濃いとろみ
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明（飲んだとき）	●「drink」するという表現が適切なとろみの程度 ●口に入れると口腔内に広がる液体の種類・味や温度によっては、とろみがついていることがあまり気にならない場合もある ●飲み込む際に大きな力を要しない ●ストローで容易に吸うことができる	●明らかにとろみがあることを感じ、かつ「drink」するという表現が適切なとろみの程度 ●口腔内での動態はゆっくりですぐには広がらない ●舌の上でまとめやすい ●ストローで吸うのは抵抗がある	●明らかにとろみが付いていて、まとまりがよい ●送り込むのに力が必要 ●スプーンで「eat」するという表現が適切なとろみの程度 ●ストローで吸うことは困難
性状の説明（見たとき）	●スプーンを傾けるとすっと流れ落ちる ●フォークの歯の間から素早く流れ落ちる ●カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	●スプーンを傾けると、とろとろと流れる ●フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる ●カップを傾け、流れ出た後には、全体をコーティングしたように付着	●スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい ●フォークの歯の間から流れ出ない ●カップを傾けても流れ出ない（ゆっくりと塊となって落ちる）
粘度（mPa・s）	50－150	150－300	300－500
LST値（mm）	36－43	32－36	30－32
シリンジ法による残留量（ml）	2.2－7.0	7.0－9.5	9.5－10.0

※『日本摂食嚥下リハ会誌25（2）:135-149，2021』または日本摂食嚥下リハ学会ホームページに掲載されている
https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照ください。

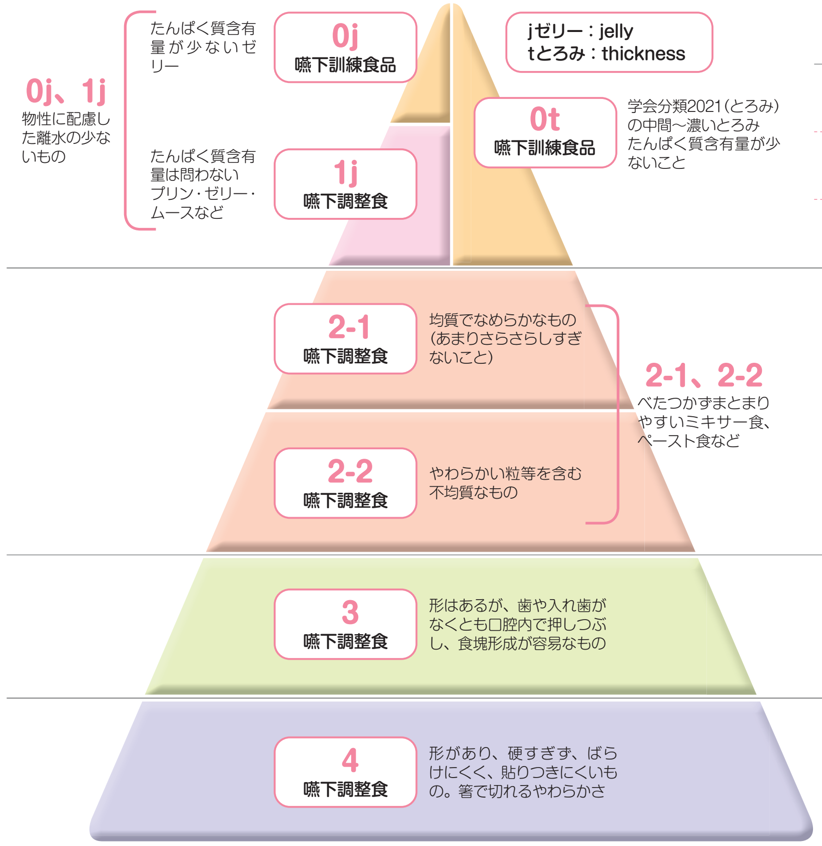
日本介護食品協議会「ユニバーサルデザインフード」

ユニバーサルデザインフード 区分表

区分		ユニバーサルデザインフード 容易にかめる	ユニバーサルデザインフード 歯ぐきでつぶせる	ユニバーサルデザインフード 舌でつぶせる	ユニバーサルデザインフード かまなくてよい
かむ力の目安		かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安		普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安 ※食品のメニュー例で商品名ではありません	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ	ペーストがゆ
	調理例（ごはん）				
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ	やわらかい茶わん蒸し（具なし）
	調理例（たまご）				

※出典　日本介護食品協議会「ユニバーサルデザインフード」の選び方

学会分類2021と他分類の対応



他分類

学会分類2021	嚥下食ピラミッド	UDF
0j	L0（開始食）	―
0t	L3の一部（とろみ水）	―
1j	L1・L2（嚥下食Ⅰ・Ⅱ）	かまなくてよい
2-1 2-2	L3（嚥下食Ⅲ）	かまなくてよい
3	L4（移行食）	舌でつぶせる
4	L4（移行食）	舌でつぶせる 歯ぐきでつぶせる 容易にかめる（一部）

※形態、特色などの詳細は「嚥下調整食学会分類2021」の本文及び学会分類2021（食事）早見表をご確認ください。
※他分類の対応に関して嚥下食ピラミッド、UDF区分は「学会分類2021（食事）早見表」を参考に当社が作成したものです。

テーマ別おすすめ商品紹介

ユニバーサルデザインフード該当商品

容易にかめる

スノーマン
Ca・Feたっぷりオムレツ
（プレーン）
60g×10個

スノーマン
Ca・Feたっぷりオムレツ
（ほうれんそう）
60g×10個

スノーマン
Ca・Feたっぷりオムレツ
（トマトミート）
60g×10個

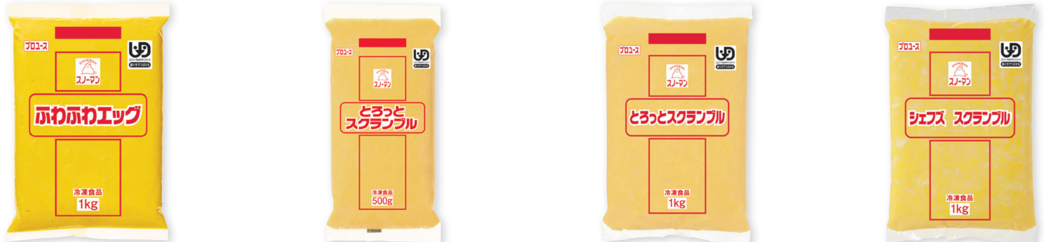
スノーマン
たまごやき
あまくち
500g

スノーマン
ふんわり
厚焼たまご
500g

スノーマン
ふんわり厚焼たまご
SP20たて
500g

スノーマン
ふっくら料亭風たまごやき
300g

歯ぐきでつぶせる



スノーマン
ふわふわエッグ
1kg

スノーマン
とろっとスクランブル
500g

スノーマン
とろっとスクランブル
1kg

スノーマン
シェフズ スクランブル
1kg

スノーマン
スクランブルエッグ
（レアタイプ）
1kg

スノーマン
とろっとたまご
プレーン
500g

スノーマン
とろっとたまご
和風
500g

個食対応はこちら

やさしい献立
煮込みハンバーグ
100g

やさしい献立
すき焼き
100g

やさしい献立
やわらかごはん
150g

やさしい献立
なめらかごはん
150g

ジャネフ
ゼリー飲料　りんご
100g

人手不足におすすめ！開封後すぐ提供可能なやわらか食

人手不足によるお悩みをやさしい献立で解決！

キユーピー やさしい献立 を使用するメリット

□開封後、お皿に盛り付けるだけで提供できます
　※温めるとよりおいしく召しあがれます
□献立に組み込みやすいメニューラインアップ
□１袋＝１人分なので個食対応がしやすい
□常温商品なので保管にも便利

おすすめ商品一覧

学会分類2021年（食事）食品分類

相当コード		商品	他分類 UDF
0	j		――
	t		――
1	j		かまなくてよい
2	1		かまなくてよい
	2		
3			舌でつぶせる
4		その他 ユニバーサルデザインフード 歯ぐきでつぶせる シリーズ その他 ユニバーサルデザインフード 容易にかめる シリーズ	舌でつぶせる 歯ぐきでつぶせる / 容易にかめる（一部）

※学会分類コードとは、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021のコードです。
ご使用の際は、喫食者様の状態も合わせてのご判断をお願いいたします。
日本摂食嚥下リハビリテーション学会のホームページに掲載されている「嚥下調整食学会分類2021」の本文及び学会分類2021（食事）早見表をご確認ください。
※管理栄養士　増田邦子先生監修（日本摂食嚥下リハビリテーション学会　評議員、認定士）

テーマ別おすすめ商品紹介

いざという時におすすめ！「ローリングストック」

ローリングストックとは、日常生活でも災害時でも使用できる食品を少し多めに買い置きしておき、使用したものを買い足すことで、常に一定量の食品が備蓄されている状態を保つ方法です。*

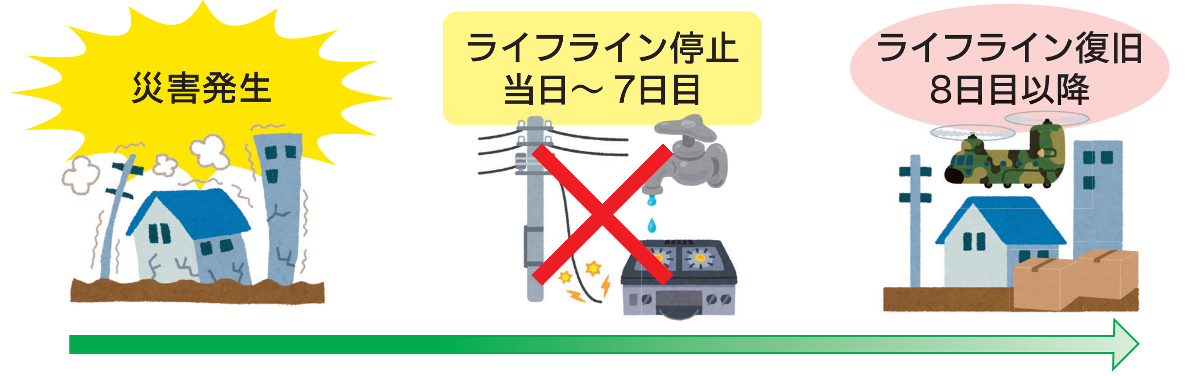
急に必要になった場合でも、
普段から食べているものだから安心して提供できます☆

栄養士　H.Tさん

なぜ、今ローリングストックなのか??

- 災害発生からライフライン復旧まで1週間以上を要する
- 災害物資が3日以上到着しないことや物流機能の停止によって、食品が手に入らない

⇒最低3日分～1週間分の備蓄が望ましい*



ライフラインが止まるとできないこと

電気・ガス・水道などが止まると下記のことができなくなります。

□食材の温め
□食材の保存
□やわらかくする、ミキサーにかける等の調理
(人が集まらず食事提供に支障をきたすことが予想されます)

どのような食材を準備するといいか

□常温保存が可能なもの
□普段使いが可能なもの
□お水、お湯を必要としないもの
□やわらかくしたり、ミキサーにかける等の調理工程がいらないもの
□電気・ガス・水道が止まっても提供可能なもの

＊農林水産省 災害時に備えた食品ストックガイドより一部引用

キユーピー やさしい献立 でローリングストック！

やさしい献立を使用するメリット

□通常メニューに組み込める
□常温品なので、保管場所を選ばない
□賞味期間が12～25ヵ月

	朝	昼	夜	補充
1日目				
2日目				
3日目				
もう1日分				

１日目の朝を使用した場合は、**１食分を買い足して補充**します。

POINT！
使用した分を補充することで、
「賞味期限が過ぎて廃棄した」
「食事の提供が出来ず困った」
などの失敗がありません。

かむ力・飲み込む力に合せてお選びください。

容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
かむ力目安	**かむ力目安**	**かむ力目安**	**かむ力目安**
かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	**飲み込む力の目安**	**飲み込む力の目安**	**飲み込む力の目安**
普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい

ローリングストックにおすすめの栄養補給商品

かける

ワンステップミール
ごはんにあうソース
1袋　60kcal

混ぜる

エナップ100
1袋（16g）100kcal

飲む

栄養サポート食品
ファインケア
1本　200kcal、たんぱく質　7.5g

テーマ別おすすめ商品紹介

やわらか食・とろみ調整用食品

キユーピー
やさしい献立

商品の情報
などはこちら

選べるおいしさ、豊富なラインアップ

- 食べる人のかむ力・飲み込む力に合わせた4種類のやわらかさ（ユニバーサルデザインフード）
- やさしい塩加減ながら、素材のうま味をいかしたしっかりとした味つけ
- お好みや献立に合わせて選べる豊富なラインアップ

容易にかめる

具材の形を残しながらも、スプーンなどで
かんたんにつぶせるくらいにやわらかく調理しています。

歯ぐきでつぶせる

適度な大きさの具材を歯ぐきでつぶせるくらいにやわらかく
調理し、とろみをつけて食べやすく仕上げています。

舌でつぶせる

細かな具材を舌でつぶせるくらいにやわらかく調理し、
とろみをつけて食べやすく仕上げています。

かまなくてよい

素材やメニュー本来の風味をいかし、ペースト状に調理しました。
なめらかな食感で口あたりもやさしく仕上げています。

特別用途食品　えん下困難者用食品　とろみ調整用食品

許可表示　本品は、えん下（飲み込み）を容易にし、誤えんを防ぐことを目的にした食品です。えん下が難しい方のとろみの調整に適しており、水・お茶・濃厚流動食を飲み込みやすく、食事をまとまりやすくします。

消費者庁許可
とろみ調整用食品

溶けやすくダマにならない。

- ホットでもアイスでも加熱不要でとろみがつきます。

おいしさそのまま。

- 透明感のある仕上がりで、味や香りを変えません。

幅広く使える。

- 飲み物・食べ物に幅広く利用でき、時間が経ってもとろみが安定します。

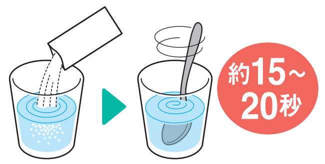
1.5g×10本　1.5g×50本　300g　600g

使用方法

〈飲み物の場合〉

飲み物などに本品を加え、**しっかりかき混ぜて**ください。
その後、とろみがつくまで時間をおいてください。

※濃厚流動食はとろみがつくまでに時間がかかります。本品を加え、しっかりかき混ぜてから５分後に、もう一度かき混ぜてください。

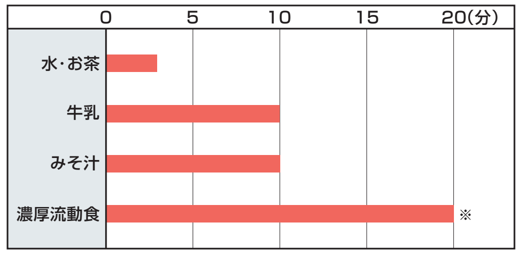


商品の情報は
こちら

〈食べ物の場合〉

◎きざみ食に使用する場合は、あらかじめとろみをつけた水分（だし汁など）を、きざみ食と混ぜてください。
◎ミキサー食に使用する場合は、本品と食品を一緒にミキサーにかけてください。

時間の目安（かき混ぜてから、とろみがつくまで）



※濃厚流動食は、しっかりかき混ぜてから5分後に、もう一度かき混ぜた場合

とろみの目安（使用量）

150ml当たり

学会分類		段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
粘度(mPa·s)		50−150	150−300	300−500
使用量の目安	水・お茶・牛乳・みそ汁	1本 (1.5g)	2本 (3.0g)	3本 (4.5g)
	濃厚流動食	1本 (1.5g)	1本半 (2.25g)	2本 (3.0g)

※日本摂食嚥下リハビリテーション学会「学会分類2021（とろみ）早見表」を一部改変したものです。

ジャネフ
ワンステップミール ごはんにあうソース

ごはんにかけるだけで簡単にエネルギーを補給できます。提供が難しい生ものの風味と定番の味種で、食欲喚起をしていただけます。
●1食（10g）当たりエネルギー 60kcal、食塩相当量0.4g以下
●粒のない、なめらかなソース状の商品なのでおかゆ等にも使用できます

たまご風味　うに風味　明太風味　梅風味

使用方法の動画はこちら

特許第6026954号（たまご風味・うに風味のみ）

荷姿：10g×40袋／8
賞味期間：8ヵ月　温度帯：常温

ジャネフ
ハイカロ160 ドリンク

すっきりした甘さのエネルギー補給用ドリンクです。
●1本（125ml）当たりエネルギー 160kcal
●ゆっくり吸収される糖質「パラチノース」配合

りんご　みかん　レモンティー

荷姿：125ml／18本
賞味期間：12ヵ月　温度帯：常温

ジャネフ
エナップ100

お好みの食事に素早く均一に混ざり、エネルギーアップできます。
●1袋（16g）当たりエネルギー 100kcal、食塩相当量0.35g
●乳化作用によりすばやく均一に混ざります
●n-3系、n-6系脂肪酸を含むエネルギー補給用の油脂加工品です

使用方法の動画はこちら

特許第6421252号

ワンポイントアドバイス

○冷たくても、温かくても使用できます。
○かき混ぜた後、温めても問題ありません。
○かき混ぜた後、若干粘度がゆるくなることがあります。
○ミキサー後、粘度が足りない場合は、とろみ剤で調整してください。

使用方法

そのまま混ぜる場合

①好みの料理の上にエナップをかけます。

②スプーン等でかき混ぜます。

③混ざったらそのまま召しあがってください。

ミキサーを使う場合

①ミキサー食にする具材の上にエナップを加えます。

②よく混ざるまでミキサーにかけます。

③お皿にうつして召しあがってください。

※水分が足りない場合は水やだしを加えてください。

荷姿：16g×40個／8
賞味期間：9ヵ月　温度帯：常温

ジャネフ
栄養サポート食品 ファインケア

ほどよい甘さの「ファインケア」、甘さひかえめの「ファインケアすっきりテイスト」、選べる2つの甘さで毎日の栄養摂取をサポートします。
●1本（125ml）当たりエネルギー 200kcal、たんぱく質7.5g、鉄4.0mg、亜鉛2.3mg
●バラエティー豊かな5つのフレーバー

ほどよい甘さ

いちご味　コーヒー味　バナナ味

甘さひかえめ

ピーチ味　フルーツミックス味

1本当たりの栄養量

エネルギー	たんぱく質	鉄	亜鉛
200kcal	7.5g	4.0mg	2.3mg

参考　一般食品の栄養量

- バナナ 約2.5本分（可食部1本90gとして計算）
- 牛肉 約45g分（「和牛肉・かたロース・赤身・生」との比較）
- ほうれんそうのお浸し 約6皿分（1皿を80gとして計算）
- しじみ 約110個分（可食部1個1gとして計算）

（日本食品標準成分表2015より）

■栄養成分（1本125ml当たり）

一般組成	エネルギー	kcal	200
	たんぱく質	g	7.5
	脂質	g	7.5
	炭水化物	g	25.6
	食塩相当量	g	0.4
	灰分	g	0.9
	水分	g	94.8
ミネラル	ナトリウム	mg	140
	カリウム	mg	130
	塩素	mg	85
	カルシウム	mg	95
	マグネシウム	mg	25
	リン	mg	90
	鉄	mg	4.0
	亜鉛	mg	2.3
	銅	mg	0.40
	マンガン	mg	0.46
	セレン	μg	6
	クロム	μg	8
	イオウ	g	0.05
ビタミン	ビタミンA	μgRAE	350
	ビタミンD	μg	3.0
	ビタミンE	mg	5.0
	ビタミンK	μg	13
	ビタミンB_1	mg	0.70
	ビタミンB_2	mg	0.60
	ナイアシン当量	mgNE	8.0
	ビタミンB_6	mg	0.50
	ビタミンB_{12}	μg	1.0
	葉酸	μg	100
	パントテン酸	mg	2.40
	ビタミンC	mg	30

荷姿：125ml／12本
賞味期間：8ヵ月　温度帯：常温

商品紹介

ジャネフ
カルシウムたまごボーロ（鉄分入り）

鉄分入りのカルシウムボーロです。
●1袋（16g）当たりカルシウム300mg、鉄5.0mg
●卵殻カルシウム使用

荷姿：16g ／ 50個
賞味期間：12 ヵ月　温度帯：常温

キユーピー
元気な骨（カルシウムごはんの素）

ごはんを炊く際に入れるだけの簡単オペレーション。手軽にカルシウムが補給できます。
●お米1kg(約7合）に対して約34g（大さじ2杯）を加えて炊飯するだけで、ごはん150g（お茶わん約1杯）当たりカルシウム約100mg
●卵殻カルシウム使用
●液状なので混ぜやすくムラになりません

使用方法の動画はこちら

荷姿：1000ml ／ 6本
賞味期間：12 ヵ月　温度帯：常温

水分補給ゼリー飲料

ジャネフ
ゼリー飲料

食物繊維とオリゴ糖を加えた、おいしい水分補給用ゼリーです。
●水分が分離しにくく安全性に配慮
●みずみずしいフルーツと本格的なコーヒーの味わい
●配合割合：りんご果汁23%、もも果汁17%、ぶどう果汁16%

ユニバーサルデザインフード　かまなくてよい

りんご　もも　ぶどう　コーヒー

食物繊維・オリゴ糖　※1袋（100g）当たり

	りんご	もも	ぶどう	コーヒー
食物繊維	4.4g	4.2g	4.3g	4.8g
ガラクトオリゴ糖	2.0g	2.0g	2.1g	2.0g

荷姿：100g ／（8袋×4）
賞味期間：12 ヵ月　温度帯：常温

調味料

ジャネフ
ノンオイルドレッシング減塩

減塩、低カロリーのノンオイルドレッシングです。
●1食（10ml）当たりエネルギー 4kcal以下、食塩相当量0.3g以下
●塩分50%カット（日本食品標準成分表2015年版（七訂）「ドレッシングタイプ和風調味料」との比較）
●素材に絡みやすく、各種料理のソースや味付けにも

減塩サウザン　減塩フレンチ　減塩ごま　減塩和風　減塩青じそ

荷姿：10ml×40個 ／ 10、1000ml ／ 6本
賞味期間：10ml：6 ヵ月　1000ml：7 ヵ月　温度帯：常温

塩分調整

ジャネフ
減塩のり佃煮

塩分を50%カット、食物繊維を2倍にしたのり佃煮です。※日本食品標準成分表2015年版（七訂）「ひとえぐさつくだ煮」との比較
●小袋１袋（5g）当たり食塩相当量0.1g
●のりの風味がふんわり香る佃煮

荷姿：5g×40個 ／ 25、500g ／ 10袋
賞味期間：6 ヵ月　温度帯：常温

ジャネフ
減塩のり佃煮 （鉄分入り）

塩分を50%カット、鉄分を感じさせずに補給できるのり佃煮です。※日本食品標準成分表2015年版（七訂）「ひとえぐさつくだ煮」との比較
●小袋1袋（5g）当たり食塩相当量0.1g、鉄3.0mg
●のりの風味を活かしたおいしい佃煮

荷姿：5g×40個 ／ 10
賞味期間：6 ヵ月　温度帯：常温

ジャネフ
ねりうめ

塩味を控えめにしたねりうめです。
●小袋1袋（5g）当たり食塩相当量0.4g
●ごはんや和え物など様々なメニューに

荷姿：5g×40個 ／ 25、500g ／ 10袋
賞味期間：6 ヵ月　温度帯：常温

ジャネフ
梅ぼし

塩漬けの梅ぼしのクエン酸をはじめとする梅由来成分を残しつつ、塩味をおさえたまろやかな梅ぼしです。
●可食部1個（平均9g）当たり食塩相当量0.7g
●紀州梅を使用し、1kgで約90～100個入り

荷姿：1kg ／ 10個
賞味期間：18 ヵ月　温度帯：常温

ジャネフ
たいみそ

おいしさにこだわりながら塩味を控えめにした、たいの風味豊かなねりみそです。
●小袋1袋（7g）当たり食塩相当量0.2g

荷姿：7g×40個 ／ 25、500g ／ 10袋
賞味期間：6 ヵ月　温度帯：常温

ジャネフ
ゆずみそ

おいしさにこだわりながら塩味を控えめにした、ゆずの風味豊かなねりみそです。
●小袋1袋（7g）当たり食塩相当量0.2g

荷姿：7g×40個 ／ 25、500g ／ 10袋
賞味期間：6 ヵ月　温度帯：常温

ジャネフ
かつお節みそ

おいしさにこだわりながら塩味を控えめにした、かつお節の風味豊かなねりみそです。
●小袋1袋（7g）当たり食塩相当量0.2g

荷姿：7g×40個 ／ 25
賞味期間：6 ヵ月　温度帯：常温

ジャネフ
ねぎみそ

おいしさにこだわりながら塩味を控えめにした、ねぎの風味豊かなねりみそです。
●小袋1袋（7g）当たり食塩相当量0.2g

荷姿：7g×40個 ／ 25
賞味期間：6 ヵ月　温度帯：常温

ジャネフ
もろみ風みそ

おいしさにこだわりながら塩味を控えめにした、ねりみそです。しょうゆもろみを使用し、風味豊かに仕上げました。
●小袋1袋（7g）当たり食塩相当量0.2g

荷姿：7g×40個 ／ 25
賞味期間：6 ヵ月　温度帯：常温

商品紹介

調味料

キユーピーハーフ

卵黄のコクとうま味を味わえる、カロリー50%カットのマヨネーズタイプ調味料です。（当社マヨネーズ比）

荷　　姿：8g／40個×10袋
賞味期間：8ヵ月
温 度 帯：常温

キユーピーハーフ

卵黄のコクとうま味を味わえる、カロリー50%カットのマヨネーズタイプ調味料です。（当社マヨネーズ比）

荷　　姿：1050g／10本
賞味期間：8ヵ月
温 度 帯：常温

ニューテイストマヨ

しっかりとしたうま味と甘味で濃厚な味わいが特長のマヨネーズタイプです。ディップはもちろん、耐熱性がありますので調理用のソースとしても幅広い用途にご使用いただけます。

荷　　姿：1070g／10本
賞味期間：11ヵ月
温 度 帯：常温

キユーピー　エッグケア （卵不使用）

独自の技術により卵を使用せずに仕上げたマヨネーズタイプの調味料です。配合の工夫でマヨネーズのコクを再現しました。

荷　　姿：1kg／10袋
賞味期間：6ヵ月
温 度 帯：常温

デリフィットマヨ（コールスロー用）

レモンフレーバーがさわやかなコールスロー用のマヨソースです。野菜からの離水によるダレを防止しますのでコールスローの他、葉野菜を使用するサラダを大量に製造する際や作り置きに適しています。

荷　　姿：1kg／10袋
賞味期間：6ヵ月
温 度 帯：常温

キユーピー　タルタルソース 具沢山

シャキシャキとした食感を活かしたたまねぎやピクルス等、ほどよい大きさの具材がたっぷり入ったマイルドな酸味のタルタルソースです。

荷　　姿：1kg／10本
賞味期間：7ヵ月
温 度 帯：常温

キユーピー　エルドレッシングフレンチ（白）

スパイス・調味料を控え目にした、フレンチタイプのドレッシングです。素材の味をそのまま活かす、ベーシックな味わいです。

荷　　姿：1000ml／9本
賞味期間：7ヵ月
温 度 帯：常温

キユーピー　エルドレッシングフレンチ（赤）

スパイス・調味料を控え目にした、やや甘口のフレンチタイプのドレッシングです。素材の味をそのまま活かす、ベーシックな味わいです。

荷　　姿：1000ml／9本
賞味期間：6ヵ月
温 度 帯：常温

キユーピー　エルドレッシングシーザーサラダ

スモークの香りとチーズ、アンチョビー、ガーリックの風味を効かせたライトタイプのドレッシングです。酸味をおさえたコクのある味わいが、サラダだけでなく、さまざまなメニューにご使用いただけます。

荷　　姿：1000ml／9本
賞味期間：8ヵ月
温 度 帯：常温

胡麻クリーミィドレッシング

ごまの風味と甘味、酸味をバランスよく配合したクリーミィタイプのドレッシングです。食油配合量を10%以下におさえました。

荷　　姿：1000ml／9本
賞味期間：6ヵ月
温 度 帯：常温

ソース・農畜水産品

具たっぷりソース トマトガーリック

たっぷりの具材を特殊製法ですりおろした手作り感のあるソースです。トマトの鮮やかな赤い色調がメニューに映えます。フレッシュなトマトの様な香りと、肉や魚に合うにんにくやオレガノの風味が特長です。かけてもつけても、作り置きにもご使用いただけます。

荷　　姿：1080g／9本
賞味期間：14ヵ月
温 度 帯：常温

具たっぷりソース 焼肉のたれ

たっぷりの具材を特殊製法ですりおろした手作り感のあるソースです。刻みたまねぎやりんごピューレーの甘味に、にんにくのうま味やみそのコクで深みを出しました。かけてもつけても、作り置きにもご使用いただけます。

荷　　姿：1150g／9本
賞味期間：13ヵ月
温 度 帯：常温

具たっぷりソース ガーリックオニオン

たっぷりの具材を特殊製法ですりおろした手作り感のあるソースです。にんにくのうま味を効かせました。かけてもつけても、作り置きにもご使用いただけます。

荷　　姿：1080g／9本
賞味期間：14ヵ月
温 度 帯：常温

具たっぷりソース ゆず醤油

たっぷりの具材を特殊製法ですりおろした手作り感のあるソースです。ゆずのさわやかな香りがひろがります。かけてもつけても、作り置きにもご使用いただけます。

荷　　姿：1070g／9本
賞味期間：14ヵ月
温 度 帯：常温

ほしえぬ　国産ミックスビーンズ

国産の4種類（黄大豆、青大豆、手亡、金時）の豆を配合しました。ほくほくした豆の食感と、やさしい色合いが特長です。

荷　　姿：1kg／6袋
賞味期間：2年
温 度 帯：常温

ほしえぬ　国産大豆

北海道産大豆を風味と食感よく仕上げました。サラダ、煮豆・炊き込みご飯等の和風メニューに、幅広くご使用いただけます。

荷　　姿：1kg／6袋
賞味期間：2年
温 度 帯：常温

ほしえぬ　国産大豆（クラッシュタイプ）

国産大豆を八つ割にカットし、加熱した商品です。挽肉の代わり、刻んだ野菜と合わせる等、さまざまなメニューに簡単にご使用いただけます。

荷　　姿：1kg／6袋
賞味期間：18ヵ月
温 度 帯：常温

スノーマン　豆ともち麦の豆乳仕立て

たまねぎ、セロリをじっくり炒めて引き出した甘味と豆乳と白いんげん豆のうま味が調和したやさしい味わいです。白ワインですっきりとした後味に仕上げました。温めるだけでご提供いただけます。

荷　　姿：1kg／8袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　ひよこ豆のカレー仕立て（チャナマサラ）

たまねぎ、セロリをじっくり炒めて引き出した甘味とひよこ豆のうま味が調和したやさしい味わいです。ホールのまま配合したクミンシードのスパイス感と食感がアクセントです。温めるだけでご提供いただけます。

荷　　姿：1kg／8袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　赤いんげん豆のトマト仕立て（チリビーンズ）

たまねぎ、セロリをじっくり炒めて引き出した甘味にトマトと赤いんげん豆のうま味が調和したやさしい味わいです。ほんのりチリパウダーのアクセントを効かせました。温めるだけでご提供いただけます。

荷　　姿：1kg／8袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

商品紹介

タマゴ関連

凍結全卵（調理用）HV No. 3

鶏卵のみで製造し、鶏卵の持つ粘りと繋がりを残した調理適性に優れた殺菌凍結卵です。
卵スープやオムレツ等の各種卵料理をお作りいただけます。

荷姿：500g ／ 20袋、1kg ／ 10袋
賞味期間：18 ヵ月　温度帯：凍結

凍結全卵（調理用）MP

凍結変性による粘度上昇を抑えた殺菌加工凍結卵です。調理に適した粘りと繋がりがありますので、卵スープやかに玉、オムレツ等、幅広い卵料理にご使用いただけます。

荷姿：1kg ／ 10袋
賞味期間：1年　温度帯：凍結

便利・時短のポイント

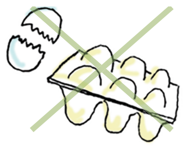
❶割る手間いらず簡単オペレーション

前日冷蔵庫に入れておけば、翌朝出してすぐに調理ができます。

❷面倒な作業ともお別れです

均一になるよう混ぜるだけで使うことができ、白身と黄身を混ぜあわせたりザルでこす作業がいりません。

❸ゴミも減らして経費削減



殻付卵10kg中2kgは廃棄分、実は液卵はエコで経済的です。殻付卵の見えない経費をカットできます。

解凍方法と時間の目安

●冷蔵庫解凍法
段ボールケースから取り出した商品を冷蔵庫に並べて、解凍します。
あまり重ね合わせて置きますと、解凍に時間がかかりますので、ご注意ください。

●流水解凍法
段ボールケースから取り出した商品を水を張ったシンク等に入れ、水を少量ずつ流しながら解凍します。
冬場等の水温の低い時期は時間がかかる場合もあります。

【 解凍時間の目安 】

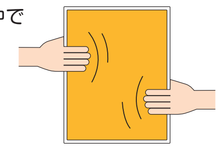
	ピローシリーズ	
	1kg	500g
冷蔵庫解凍法（5℃）	1 日間	12 時間
流水解凍法（20℃）	1 時間	30 分間

●室温での自然解凍は腐敗のおそれがありますので、おやめください

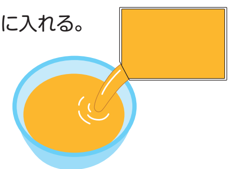
使用方法の動画はこちら

凍結全卵（調理用）HV No. 3の使用方法

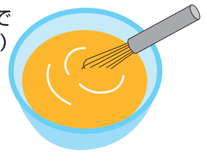
❶解凍後袋の中で軽くもむ。



❷ボウルに入れる。



❸「なめらかな状態」になるまで混ぜる。(目安:1kgの場合=1分)
加熱調理してできあがり。

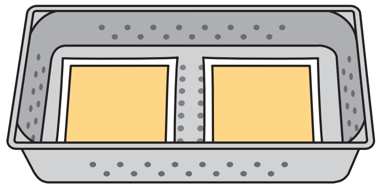


スノーマン なめらか食感茶碗蒸し（おぼろ状）

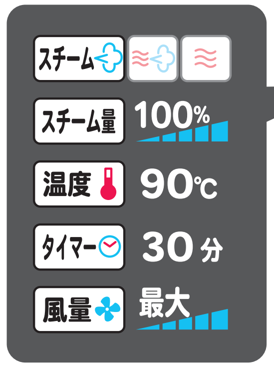
かつおの風味がほどよく効いた、なめらかな食感のおぼろ状茶碗蒸しです。
袋のままスチームコンベクションオーブンで加熱調理するだけで提供できます。

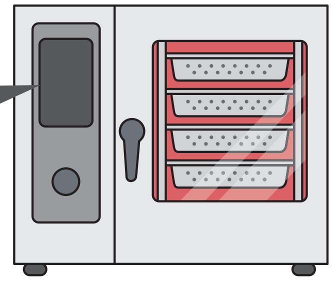
荷姿：500g ／ 16袋
賞味期間：1年　温度帯：冷凍

使用方法



❶前日に冷蔵庫解凍、もしくは当日流水解凍し、ホテルパンに重ならないように並べます。





❷スチームコンベクションオーブンのスチーム100%、温度90度、風量最大にセットし、余熱完了後、30分加熱します。

❸加熱後、スチームコンベクションオーブンから取り出します。

❹すぐに袋からボウルにあけます。
※非常に熱いのでヤケドに注意してください。

❺温度が下がると液部にとろみがつくため、すぐに器に盛り付けてください。

茶碗蒸しのオペレーション比較

なめらか食感茶碗蒸し（おぼろ状）：解凍 → 袋のままスチコンで加熱 → 器に分ける → 提供 → 洗浄

茶碗蒸し（一般的な作り方）：割卵 → 調味 → 濾す → 器に分ける → スチコンで加熱 → 提供 → 手洗い洗浄 → 洗浄

商品紹介

スノーマン　ふわふわエッグ

ふわふわした食感がお楽しみいただけるスクランブルエッグです。そのままはもちろん、さまざまな食材と組み合わせてご使用いただけます。

荷　　姿：1kg／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　とろっとスクランブル

加熱しても半熟感のあるスクランブルエッグで、卵風味が引き立つシンプルな味付けです。そのままはもちろん、さまざまな食材と組み合わせてご使用いただけます。

荷　　姿：500g／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　とろっとスクランブル

加熱しても半熟感のあるスクランブルエッグで、卵風味が引き立つシンプルな味付けです。そのままはもちろん、さまざまな食材と組み合わせてご使用いただけます。

荷　　姿：1kg／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　シェフズ スクランブル

ミルクとバターの風味を活かしたスクランブルエッグです。独自の製法で黄色と白色が鮮やかな手作り感のある商品に仕上げました。

荷　　姿：1kg／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　レア・スクランブルエッグ

湯煎して作ったような固形感とやわらかい食感に仕立てました。生クリームとバターの風味を活かしたリッチな味わいが特徴の、本格派向けスクランブルエッグです。

荷　　姿：1kg／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　スクランブルエッグ（レアタイプ）

湯せんして作ったような固形感とやわらかい食感に仕立てました。北海道産牛乳を使用した、シンプルな味付けが特長のスクランブルエッグです。

荷　　姿：1kg／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　スクランブルエッグ R

卵白の色味を出し、マーガリンとミルクの風味を活かしたスクランブルエッグです。洋食のガルニや、マヨネーズと和えてフィリング等にもご使用いただけます。

荷　　姿：1kg／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　とろっとたまご プレーン

加熱しても固まらず、半熟卵のようなコクと食感が味わえます。和食・洋食・中華等、どんな料理にも合うシンプルな味付けと手作りに近い半熟感で、さまざまなメニューにご使用いただけます。

荷　　姿：500g／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　とろっとたまご 洋風

加熱しても固まらず、半熟卵のようなコクと食感が味わえます。洋風の味付けで、ピザ・スープ・オムライス等の洋風メニューに最適です。

荷　　姿：500g／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　とろっとたまご 和風

加熱しても固まらず、半熟卵のようなコクと食感が味わえます。焼津産かつお節だしと昆布だしの香りとうま味が、丼をはじめ、和風料理を一層引き立てます。

荷　　姿：500g／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　ふんわり炒りたまご

独自の製法で、手作り感のある大きな粒子に仕上げた炒り卵です。ほんのりだしを効かせ、シンプルな味付けにしてあります。ふんわりとした食感で、幅広いメニューにご使用いただけます。

荷　　姿：1kg／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　オムライスシート SR

円形（直径約18cm）に焼いた、やや甘めのオムライス用薄焼き卵です。

荷　　姿：10枚／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　錦糸たまご（細切り）

しっとりとした食感で細切りの錦糸卵です。ボリューム感があり、幅広いメニューで鮮やかな色合いを楽しめます。解凍時にほぐれやすくなるように仕上げました。

荷　　姿：500g／10トレー
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　レア・オムレツ（チーズ）

チーズを包んで焼き上げた、ふんわり食感のオムレツです。

荷　　姿：60g×5個／10袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　Ca・Feたっぷりオムレツ（プレーン）

カルシウム・鉄がたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。さまざまなソースに合うよう、シンプルな味付けにしました。

荷　　姿：60g×10個／8袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　Ca・Feたっぷりオムレツ（ほうれんそう）

カルシウム・鉄がたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。ほうれん草を加えて彩りよく焼き上げました。

荷　　姿：60g×10個／8袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　Ca・Feたっぷりオムレツ（トマトミート）

カルシウム・鉄がたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。トマトとひき肉のソースを包んで焼き上げました。

荷　　姿：60g×10個／8袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　目玉焼風まるオムレツ P

解凍するだけでご使用いただける半熟感のある目玉焼風のタマゴ加工品です。加熱しても卵黄風のソースが固まることなく、さらにおいしく召しあがれます。

荷　　姿：35g×6個／20袋
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　たまごやき あまくち

従来の冷凍品に使用されていた“でんぷん”を抜くことにより、卵焼き本来の風味と食感を実現しました。

荷　　姿：500g／12本
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　ふんわり厚焼たまご

ほんのりとした甘味とかつお節の風味が効いたふんわり食感の卵焼きです。

荷　　姿：500g／12本
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

商品紹介

タマゴ関連・サラダ・フィリング

スノーマン　五目たまごやき ＳＰ１０

にんじん、たまねぎ、ほうれんそう、豚肉、干ししいたけをバランス良く配合した五目厚焼卵です。色彩も良く食欲をそそります。

荷　　姿：500g／12本 10カット
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　ふっくら料亭風たまごやき

焼津産かつお節だしと北海道利尻産昆布のだしの香りとうま味にこだわり、ふっくらジューシーな食感に仕上げた手作り感のあるたまごやきです。

荷　　姿：300g／15本
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　京風たまご（ネギ入り） ＳＰ１２

ねぎやかつお節の風味が効いた卵焼きです。卵の黄色、にんじんの赤、ねぎの緑がメニューに彩りを添えます。

荷　　姿：300g／20本 12カット
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　スペイン風 ベイクド エッグ

じゃがいも・たまねぎ・赤ピーマン・ほうれん草・ショルダーベーコンと具がたっぷり入った彩り豊かでボリューム感のあるスペイン風オムレツです。それぞれの具材をバランス良く配合し、しっかりとした味付けに焼き上げました。

荷　　姿：500g／12本
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　旬彩焼き（野菜寄せ）

卵白を主原料にし、ほうれん草やにんじん等を散りばめ、彩りよく仕上げました。すりみを使用しないジューシーな食感をお楽しみいただけます。

荷　　姿：500g／12本
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

スノーマン　彩り野菜のたまごやき ＳＰ１０

にんじん、豚肉、たまねぎ、ほうれん草、昆布が入った、彩りよいたまごやきの10カット品です。従来の冷凍品に使用されていた“でんぷん”を抜く事により、「卵焼き」本来の風味と食感を実現しました。

荷　　姿：500g／12本
賞味期間：1年
温 度 帯：冷凍

キユーピーのサラダ　エルデリポテトサラダ

じゃがいもにたまねぎ、にんじんを具材として加えたベーシックなポテトサラダです。素材の味を引き立てる仕立てですので、さまざまなメニューにご使用いただけます。

荷　　姿：1kg／10袋
賞味期間：60日
温 度 帯：冷蔵

キユーピーのサラダ　エルデリマカロニサラダ

にんじん、たまねぎを具材としたベーシックなマカロニサラダです。素材の味を引き立てる仕立てですので、さまざまなメニューにご使用いただけます。

荷　　姿：1kg／10袋
賞味期間：60日
温 度 帯：冷蔵

キユーピーのサラダ　たまごマカロニサラダ

ごろごろとしたたまごとエルボマカロニをマヨネーズで和えたパスタサラダです。そのままサラダとしてはもちろん、グラタン等の焼成メニューにもご使用いただけます。

荷　　姿：1kg／6袋
賞味期間：60日
温 度 帯：冷蔵

キユーピーのサラダ　やわらかごぼうサラダ焙煎胡麻風味

根菜類の形状を維持したまま、食べやすいやわらかさに仕立てたサラダです。幅広い年代に人気がある焙煎胡麻風味のソースでごぼう、にんじんを和えました。

荷　　姿：500g／10袋
賞味期間：60日
温 度 帯：冷蔵

たまごで作ろう！行事食

季節	月	イベント	おすすめ商品を使用したメニュー例
春	3月	＊ひなまつり ＊ホワイトデー ＊春のお彼岸	３月 茶巾寿司
	4月	＊お花見 ＊イースター ＊昭和の日	４月 ちらし寿司
	5月	＊端午の節句 ＊母の日	５月 端午の節句オムライス
夏	6月	＊梅雨 ＊父の日	６月 親子丼
	7月	＊七夕の日 ＊海の日 ＊土用の丑の日	７月 うなたまふわふわ丼
	8月	＊夏祭り ＊お盆	８月 焼きそば
秋	9月	＊十五夜 ＊敬老の日 ＊秋のお彼岸	９月 月見ハンバーグ
	10月	＊お月見 ＊ハロウィン	１０月 お化けのビーフシチュー
	11月	＊文化の日 ＊勤労感謝の日 ＊紅葉狩り	１１月 鮭の炊き込みごはん
冬	12月	＊冬至 ＊クリスマス ＊大晦日	１２月 クリスマスキッシュ(風)
	1月	＊お正月 ＊成人の日	１月 茶碗蒸し
	2月	＊節分 ＊バレンタインデー	2月 フレンチトースト(チョコかけ)

３月 茶巾寿司

スノーマン
オムライスシート
ＳＲ
10枚／10袋

４月 ちらし寿司

スノーマン
錦糸たまご（細切り）
500g ／10トレー

５月 端午の節句オムライス

スノーマン
オムライスシート
ＳＲ
10枚／10袋

６月 親子丼

スノーマン
とろっとたまご 和風
500g ／10袋

７月 うなたまふわふわ丼

スノーマン
ふわふわエッグ
1kg ／10袋

８月 焼きそば

スノーマン
目玉焼風
まるオムレツ Ｐ
35g×6個／20袋

９月 月見ハンバーグ

スノーマン
目玉焼風
まるオムレツ Ｐ
35g×6個／20袋

１０月 お化けのビーフシチュー

スノーマン
ふわふわエッグ
1kg ／ 10袋

１１月 鮭の炊き込みごはん

スノーマン
錦糸たまご（細切り）
500g／10トレー

１２月 クリスマスキッシュ(風)

凍結全卵（調理用）
ＨＶ Ｎｏ．３
1kg ／10袋

１月 茶碗蒸し

凍結全卵（調理用）
ＨＶ Ｎｏ．３
1kg ／10袋

2月 フレンチトースト(チョコかけ)

凍結全卵（調理用）
ＨＶ Ｎｏ．３
1kg ／10袋

商品紹介

栄養成分等一覧表

やわらか食・とろみ調整用食品

商品コード	商品名	荷姿	単位	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	糖質(g)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード(相当)
22349	キユーピー　やさしい献立 鶏だんごの野菜煮込み	100g／(6袋×6)	1袋当たり	47	3.2	1.3	5.6	4.9	0.7	1.0	395	100	163	25	0.2	—	卵・小麦・さば・大豆・鶏肉	25ヵ月	4
18986	キユーピー　やさしい献立 海老だんごのかきたま	100g／(6袋×6)	1袋当たり	41	2.5	1.1	5.5	5.0	0.5	1.0	399	54	124	36	0.2	—	卵・乳成分・小麦・えび・ごま・大豆・鶏肉	25ヵ月	4
36834	キユーピー　やさしい献立 煮込みハンバーグ	100g／(6袋×6)	1袋当たり	75	3.8	2.8	9.1	8.0	1.1	0.8	298	224	143	48	0.4	—	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉	25ヵ月	4
18992	キユーピー　やさしい献立 貝柱のマカロニグラタン	100g／(6袋×6)	1袋当たり	97	2.3	6.5	7.5	6.9	0.6	0.7	279	88	170	43	0.1	—	卵・乳成分・小麦・大豆	25ヵ月	4
36402	キユーピー　やさしい献立 鶏と野菜のシチュー	100g／(6袋×6)	1袋当たり	92	4.0	5.6	6.8	6.1	0.7	0.8	327	69	139	42	0.2	—	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉	25ヵ月	4
22353	キユーピー　やさしい献立 肉じゃが	100g／(6袋×6)	1袋当たり	64	2.6	1.5	9.9	9.3	0.6	0.8	316	121	3	22	0.2	—	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉	25ヵ月	4
20119	キユーピー　やさしい献立 おじや 鮭大根	160g／(6袋×6)	1袋当たり	112	5.1	4.2	13.9	13.1	0.8	1.1	434	107	123	77	0.5	—	乳成分・小麦・さけ・大豆・ゼラチン	25ヵ月	4
36837	キユーピー　やさしい献立 おじや 親子丼風	160g／(6袋×6)	1袋当たり	94	4.5	1.4	17.5	14.1	3.4	1.1	454	77	13	45	0.6	—	卵・小麦・大豆・鶏肉	25ヵ月	4
20121	キユーピー　やさしい献立 おじや 牛すき焼き	160g／(6袋×6)	1袋当たり	149	6.1	6.1	18.0	17.0	1.0	1.3	498	106	141	90	0.8	—	卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン	19ヵ月	4
64481	キユーピー　やさしい献立 おじや 鶏ごぼう	160g／(6袋×6)	1袋当たり	113	4.6	4.0	15.8	13.6	2.2	1.3	507	64	8	42	0.3	—	卵・小麦・さば・大豆・鶏肉・ゼラチン	25ヵ月	4
36838	キユーピー　やさしい献立 けんちんうどん	120g／(6袋×6)	1袋当たり	76	3.2	2.9	9.7	8.9	0.8	0.9	367	85	12	37	0.2	—	乳成分・小麦・大豆・豚肉・ゼラチン	25ヵ月	4
64484	キユーピー　やさしい献立 鮭と野菜のかきたま	100g／(6袋×6)	1袋当たり	65	3.6	1.9	9.4	7.4	2.0	0.8	300	108	111	49	0.3	—	卵・乳成分・小麦・さけ・大豆	19ヵ月	4
20143	キユーピー　やさしい献立 すき焼き	100g／(6袋×6)	1袋当たり	93	5.1	4.3	8.6	8.1	0.5	1.0	391	140	150	68	0.6	—	卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉	19ヵ月	4
20144	キユーピー　やさしい献立 貝柱の彩りかきたま	100g／(6袋×6)	1袋当たり	35	3.3	1.4	2.5	2.0	0.5	0.9	363	123	153	59	0.3	—	卵・乳成分・大豆	19ヵ月	4
20149	キユーピー　やさしい献立 海老と貝柱のクリーム煮	100g／(6袋×6)	1袋当たり	95	3.8	5.6	7.8	7.0	0.8	0.7	272	120	124	57	0.1	—	卵・乳成分・小麦・えび・大豆	19ヵ月	4
64485	キユーピー　やさしい献立 肉じゃが	100g／(6袋×6)	1袋当たり	80	3.1	3.0	11.2	9.1	2.1	0.7	268	198	125	41	0.4	—	卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉	19ヵ月	4
63109	キユーピー　やさしい献立 やわらかおかず かぼちゃの含め煮	80g／(6袋×6)	1袋当たり	59	1.0	0.3	13.7	12.3	1.4	0.4	162	173	154	22	0.2	—	卵・小麦・大豆・鶏肉	25ヵ月	3
63111	キユーピー　やさしい献立 やわらかおかず 肉じゃが	80g／(6袋×6)	1袋当たり	57	1.4	1.8	8.7	7.9	0.8	0.5	211	146	122	22	0.2	—	卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・豚肉	25ヵ月	3
63122	キユーピー　やさしい献立 やわらかおかず 大根の鶏そぼろあん	80g／(6袋×6)	1袋当たり	24	1.1	0.2	5.8	3.3	2.5	0.6	242	58	92	9	0.0	—	卵・小麦・大豆・鶏肉	25ヵ月	3
29932	キユーピー　やさしい献立 やわらかごはん	150g／(6袋×6)	1袋当たり	87	1.1	0.2	20.3	20.0	0.3	0	2	17	5	12	0.2	—	—	25ヵ月	3
63124	キユーピー　やさしい献立 やわらかおじや 鶏とたまご	150g／(6袋×6)	1袋当たり	82	2.6	1.4	14.7	14.4	0.3	0.9	344	53	6	33	0.3	—	卵・小麦・大豆・鶏肉	25ヵ月	3
20251	キユーピー　やさしい献立 やわらかおかず さつまいもと豆のきんとん	80g／(6袋×6)	1袋当たり	72	1.0	0.8	15.9	14.6	1.3	0.2	83	128	97	24	0.2	—	卵・小麦・ごま・大豆	25ヵ月	3
30226	キユーピー　やさしい献立 やわらかおかず たらの彩りあんかけ	80g／(6袋×6)	1袋当たり	42	1.6	2.2	4.2	3.6	0.6	0.5	210	84	10	18	0.2	—	乳成分・小麦・大豆	19ヵ月	3
30227	キユーピー　やさしい献立 やわらかおかず 海老グラタン	80g／(6袋×6)	1袋当たり	76	1.6	5.0	6.4	5.8	0.6	0.5	204	62	131	29	0.2	—	卵・乳成分・小麦・えび・大豆	25ヵ月	3
38587	キユーピー　やさしい献立 鯛雑炊	100g／(6袋×6)	1袋当たり	111	1.8	6.8	10.6	10.0	0.4	0.8	313	35	145	26	0.2	—	卵・乳成分・小麦・さば・大豆・鶏肉	19ヵ月	3
38592	キユーピー　やさしい献立 かに雑炊	100g／(6袋×6)	1袋当たり	110	1.8	6.6	10.8	10.2	0.4	0.8	304	38	145	27	0.2	—	卵・小麦・かに・大豆・鶏肉	19ヵ月	3
38593	キユーピー　やさしい献立 鮭雑炊	100g／(6袋×6)	1袋当たり	114	1.8	7.2	10.4	9.7	0.3	0.8	314	36	145	27	0.2	—	卵・小麦・さけ・大豆・鶏肉	19ヵ月	3
20268	キユーピー　やさしい献立 なめらか野菜 にんじん	75g／(6袋×6)	1袋当たり	74	0.9	5.4	6.4	4.6	1.8	0.4	170	105	104	18	0.1	—	卵・乳成分・小麦・オレンジ・大豆	25ヵ月	2-1
20275	キユーピー　やさしい献立 なめらか野菜 コーン	75g／(6袋×6)	1袋当たり	87	1.3	5.7	8.6	6.4	2.2	0.3	128	113	94	30	0.2	—	卵・乳成分・小麦・大豆	25ヵ月	2-1
20284	キユーピー　やさしい献立 なめらか野菜 かぼちゃ	75g／(6袋×6)	1袋当たり	85	0.9	5.9	8.0	6.2	1.8	0.4	176	150	96	17	0.2	—	卵・乳成分・小麦・大豆	25ヵ月	2-1
47218	キユーピー　やさしい献立 なめらかおかず 鶏肉と野菜	75g／(6袋×6)	1袋当たり	77	3.6	5.3	4.0	3.5	0.5	0.5	207	99	50	41	0.2	—	卵・大豆・鶏肉	25ヵ月	2-1
29929	キユーピー　やさしい献立 なめらかごはん	150g／(6袋×6)	1袋当たり	79	1.2	0.3	18.2	17.6	0.6	0	3	21	6	17	0	—	—	19ヵ月	1j
47219	キユーピー　やさしい献立 なめらかおかず 豚肉と野菜	75g／(6袋×6)	1袋当たり	75	2.4	5.4	4.5	3.8	0.7	0.6	222	76	49	31	0.2	—	卵・乳成分・小麦・大豆・豚肉	25ヵ月	2-1
47220	キユーピー　やさしい献立 なめらかおかず 鮭と野菜	75g／(6袋×6)	1袋当たり	52	2.1	3.3	3.7	3.2	0.5	0.7	257	58	48	25	0.2	—	卵・小麦・さけ・大豆	25ヵ月	2-1
47221	キユーピー　やさしい献立 なめらかおかず 白身魚と野菜	75g／(6袋×6)	1袋当たり	58	2.5	3.2	5.0	4.5	0.5	0.6	247	53	47	24	0.2	—	卵・大豆　※	25ヵ月	2-1

※学会分類コードとは、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021のコードです。
ご使用の際は、喫食者様の状態も合わせてご判断をお願いいたします。
日本摂食嚥下リハビリテーション学会のホームページに掲載されている「嚥下調整食学会分類2021」の本文及び学会分類2021（食事）早見表をご確認ください。
※管理栄養士　増田邦子先生監修（日本摂食嚥下リハビリテーション学会　評議員、認定士）

※　すけとうだらすり身のすけとうだらは、えび・かにを食べています。

栄養成分値は分析値です。赤字は理論値です。

栄養成分等一覧表

栄養成分等一覧表

やわらか食・とろみ調整用食品

商品コード	商品名	荷姿	単位	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	本品に含まれるアレルゲン (特定原材料等)	賞味期間	学会分類 2021コード (相当)
30251	キユーピー　やさしい献立 なめらかおかず 牛肉じゃが	75g／(6袋×6)	1袋当たり	91	1.6	6.8	6.1	5.6	0.5	0.5	215	125	45	23	0.2	–	卵・小麦・牛肉・大豆	25ヵ月	2-1
38594	キユーピー　やさしい献立 なめらか鯛ごはん	100g／(6袋×6)	1袋当たり	111	1.3	6.6	11.5	11.1	0.2	0.6	235	23	3	19	0.1	–	小麦・さば・大豆	13ヵ月	2-1
38596	キユーピー　やさしい献立 なめらかかにごはん	100g／(6袋×6)	1袋当たり	116	1.3	7.1	11.6	11.3	0.2	0.7	280	25	8	20	0.1	–	小麦・かに・大豆	13ヵ月	2-1
38599	キユーピー　やさしい献立 山椒香るなめらか鰻ごはん	100g／(6袋×6)	1袋当たり	113	1.4	5.0	15.7	15.5	0.3	0.9	351	32	7	22	0.1	–	小麦・大豆	13ヵ月	2-1
40986	キユーピー　やさしい献立 なめらかぶり大根	70g／(6袋×6)	1袋当たり	53	3.1	2.1	5.5	5.0	0.5	0.6	249	75	90	19	0.1	–	卵・小麦・大豆・ゼラチン	19ヵ月	2-1
40987	キユーピー　やさしい献立 なめらか牛すき焼き	70g／(6袋×6)	1袋当たり	74	3.4	3.6	6.9	6.5	0.4	0.6	244	51	83	15	0.1	–	卵・小麦・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン	19ヵ月	2-1
40988	キユーピー　やさしい献立 なめらか煮込みハンバーグ風	70g／(6袋×6)	1袋当たり	81	3.7	4.6	6.1	5.5	0.6	0.6	254	125	89	38	0.3	–	卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉	19ヵ月	2-1
40989	キユーピー　やさしい献立 なめらか海の幸のグラタン	70g／(6袋×6)	1袋当たり	72	3.7	3.3	6.9	6.5	0.4	0.5	212	42	92	17	0	–	卵・乳成分・小麦・えび・かに・大豆・ゼラチン	19ヵ月	2-1
40990	キユーピー　やさしい献立 なめらか揚げだし茄子	65g／(6袋×6)	1袋当たり	68	0.3	4.5	8.0	5.1	2.9	0.5	192	43	76	6	0.1	–	卵・小麦・大豆	19ヵ月	2-1
40991	キユーピー　やさしい献立 なめらかさつまいもと栗のきんとん	65g／(6袋×6)	1袋当たり	65	0.1	0.8	15.9	12.8	3.1	0.2	62	95	124	10	0.1	–	卵・大豆	13ヵ月	2-1
40992	キユーピー　やさしい献立 なめらかほうれん草のポタージュ	65g／(6袋×6)	1袋当たり	70	0.6	4.4	8.6	5.3	3.3	0.5	210	34	128	7	0.39	–	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉	19ヵ月	2-1
25833	キユーピー　やさしい献立 すりおろし果実 りんご	100g／(8袋×4)	1袋当たり	55	0.2	0	14.2	12.7	1.5	0	0	81	–	10	0.1	–	りんご	12ヵ月	2-1
25834	キユーピー　やさしい献立 すりおろし果実 ももとりんご	100g／(8袋×4)	1袋当たり	66	0.3	0	16.9	15.7	1.2	0	0	70	–	9	0.2	–	もも・りんご	12ヵ月	2-1
49744	キユーピー　やさしい献立 とろみファイン	1.5g×10本／20袋	1本あたり	5	0	0	1.3	1.0	0.3	0	18	17	0	0	0.0	–	–	24ヵ月	–
54471	キユーピー　やさしい献立 とろみファイン	1.5g×50本／8袋	1本あたり	5	0	0	1.3	1.0	0.3	0	18	17	0	0	0.0	–	–	24ヵ月	–
54473	キユーピー　やさしい献立 とろみファイン	300g／10袋	100g当たり	304	0.6	0	86.6	64.4	22.2	3.0	1195	1153	20	11	0.4	–	–	24ヵ月	–
54477	キユーピー　やさしい献立 とろみファイン	600g／8袋	100g当たり	304	0.6	0	86.6	64.4	22.2	3.0	1195	1153	20	11	0.4	–	–	24ヵ月	–

栄養補給

商品コード	商品名	荷姿	単位	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	本品に含まれるアレルゲン (特定原材料等)	賞味期間	学会分類 2021コード (相当)
45784	ジャネフ　ワンステップミール ごはんにあうソース たまご風味	10g×40袋／8	100g当たり	600	1.6	57	16.4	–	0	3.5	1360	31	–	68	0.3	–	卵・小麦・大豆	8ヵ月	–
11196	ジャネフ　ワンステップミール ごはんにあうソース うに風味	10g×40袋／8	100g当たり	600	1.4	56.8	17.3	–	0	3.3	1310	39	–	57	0.3	–	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉	8ヵ月	–
32880	ジャネフ　ワンステップミール ごはんにあうソース 明太風味	10g×40袋／8	100g当たり	600	1.7	56.2	18.1	–	0.1	3.3	1290	77	–	45	–	–	卵・小麦・大豆	8ヵ月	–
10951	ジャネフ　ワンステップミール ごはんにあうソース 梅風味	10g×40袋／8	100g当たり	600	0.8	58.8	17	–	–	4	1560	24	–	42	–	–	卵・小麦・大豆	8ヵ月	–
14682	ジャネフ　エナップ１００	16g×40個／8	100g当たり	628	0.1	56.5	26.7	–	–	2.2	856	5	–	37	–	–	卵・大豆	9ヵ月	–
39956	ジャネフ　ハイカロ１６０ りんごドリンク	125ml／18本	100g当たり	112	0	0	30.7	27.2	3.5	0	0	0	42	0	–	–	–	12ヵ月	–
54636	ジャネフ　ハイカロ１６０ みかんドリンク	125ml／18本	100g当たり	112	0	0	30.7	27.2	3.5	0	0	0	42	0	–	–	–	12ヵ月	–
39958	ジャネフ　ハイカロ１６０ レモンティー	125ml／18本	100g当たり	113	0	0	30.9	27.4	3.5	0	2	13	0	1	–	–	–	12ヵ月	–
12952	ジャネフ　栄養サポート食品 ファインケア いちご味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	–	–	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	–
12953	ジャネフ　栄養サポート食品 ファインケア コーヒー味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	–	–	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	–
12954	ジャネフ　栄養サポート食品 ファインケア バナナ味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	–	–	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	–
12956	ジャネフ　栄養サポート食品 ファインケアすっきりテイスト ピーチ味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	–	–	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	–
12962	ジャネフ　栄養サポート食品 ファインケアすっきりテイスト フルーツミックス味	125ml／12本	100g当たり	146	5.5	5.5	18.6	–	–	0.3	102	95	69	65	2.9	1.7	乳成分	8ヵ月	–
44405	ジャネフ　カルシウムたまごボーロ（鉄分入り）	16g／50個	100g当たり	371	3	2.5	84.1	–	–	0.1	42	110	1875	147	31.3	–	卵・乳成分　※	12ヵ月	–
58147	キユーピー　元気な骨（カルシウムごはんの素）	1000ml／6本	100g当たり	72	0.3	0	10.9	–	–	5.4	2120	33	4860	13	0.3	–	卵	12ヵ月	–

※学会分類コードとは、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021のコードです。
ご使用の際は、喫食者様の状態も合わせてのご判断をお願いいたします。
日本摂食嚥下リハビリテーション学会のホームページに掲載されている「嚥下調整食学会分類2021」の本文及び学会分類2021（食事）早見表をご確認ください。
※管理栄養士　増田邦子先生監修（日本摂食嚥下リハビリテーション学会　評議員、認定士）

※　本品製造工場では小麦を含む商品を製造しています。

栄養成分値は分析値です。赤字は理論値です。

栄養成分等一覧表

栄養成分等一覧表

水分補給ゼリー飲料

商品コード	商品名	荷姿	単位	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	糖質(g)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード(相当)
12910	ジャネフ　ゼリー飲料 りんご	100g／（8袋×4）	100g当たり	70	0	0	20.1	15.7	4.4	0.07	26	24	−	2	0.1	−	りんご	12ヵ月	2-1
12911	ジャネフ　ゼリー飲料 もも	100g／（8袋×4）	100g当たり	72	0	0	20.6	16.4	4.2	0.07	28	29	−	3	0.1	−	もも	12ヵ月	2-1
12912	ジャネフ　ゼリー飲料 ぶどう	100g／（8袋×4）	100g当たり	56	0	0	16.6	12.3	4.3	0.08	31	11	−	3	0	−	−	12ヵ月	2-1
12913	ジャネフ　ゼリー飲料 コーヒー	100g／（8袋×4）	100g当たり	51	0	0	15.7	10.9	4.8	0.02	7	61	−	26	0.1	−	−	12ヵ月	2-1

調味料

商品コード	商品名	荷姿	単位	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	糖質(g)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード(相当)
24714	ジャネフ　ノンオイルドレッシング 減塩サウザン	1000ml／6本	100g当たり	31	0.5	0.3	7.9	3.8	4.1	3.1	1220	−	−	−	−	−	−	7ヵ月	−
24863	ジャネフ　ノンオイルドレッシング 減塩サウザン	10ml×40個／10	100g当たり	31	0.5	0.3	7.9	3.8	4.1	3.1	1220	−	−	−	−	−	−	6ヵ月	−
24724	ジャネフ　ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ	1000ml／6本	100g当たり	18	0.4	0.1	4.8	1.1	3.7	3	1190	−	−	−	−	−	−	7ヵ月	−
24864	ジャネフ　ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ	10ml×40個／10	100g当たり	18	0.4	0.1	4.8	1.1	3.7	3	1190	−	−	−	−	−	−	6ヵ月	−
24726	ジャネフ　ノンオイルドレッシング 減塩ごま	1000ml／6本	100g当たり	39	1.4	1.7	5.6	1.4	4.2	3.1	1230	−	−	−	−	−	小麦・ごま・大豆	7ヵ月	−
24866	ジャネフ　ノンオイルドレッシング 減塩ごま	10ml×40個／10	100g当たり	39	1.4	1.7	5.6	1.4	4.2	3.1	1230	−	−	−	−	−	小麦・ごま・大豆	6ヵ月	−
24727	ジャネフ　ノンオイルドレッシング 減塩和風	1000ml／6本	100g当たり	20	1.8	0.1	2.3	1.9	0.4	3.1	1240	−	−	−	−	−	小麦・大豆	7ヵ月	−
24867	ジャネフ　ノンオイルドレッシング 減塩和風	10ml×40個／10	100g当たり	20	1.8	0.1	2.3	1.9	0.4	3.1	1240	−	−	−	−	−	小麦・大豆	6ヵ月	−
24728	ジャネフ　ノンオイルドレッシング 減塩青じそ	1000ml／6本	100g当たり	35	2.4	0.2	4.6	4.4	0.2	3	1180	−	−	−	−	−	小麦・大豆	7ヵ月	−
24868	ジャネフ　ノンオイルドレッシング 減塩青じそ	10ml×40個／10	100g当たり	35	2.4	0.2	4.6	4.4	0.2	3	1180	−	−	−	−	−	小麦・大豆	6ヵ月	−

塩分調整

商品コード	商品名	荷姿	単位	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	糖質(g)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード(相当)
46886	ジャネフ　減塩のり佃煮	500g／10袋	100g当たり	107	2.2	0.1	28.5	20.2	8.3	2.9	1140	38	30	23	0.5	−	小麦・大豆	6ヵ月	−
20009	ジャネフ　減塩のり佃煮	5g×40個／25	100g当たり	107	2.2	0.1	28.5	20.2	8.3	2.9	1140	38	30	23	0.5	−	小麦・大豆	6ヵ月	−
18994	ジャネフ　減塩のり佃煮（鉄分入り）	5g×40個／10	100g当たり	104	3.5	0.1	24.1	20.2	3.9	2.9	1140	84	42	91	60	−	小麦・大豆	6ヵ月	−
46707	ジャネフ　ねりうめ	500g／10袋	100g当たり	46	0.8	0.1	10.4	−	−	7.7	3040	84	−	12	−	−	りんご	6ヵ月	−
18995	ジャネフ　ねりうめ	5g×40個／25	100g当たり	46	0.8	0.1	10.4	−	−	7.7	3040	84	−	12	−	−	りんご	6ヵ月	−
63751	ジャネフ　梅ぼし	1kg／10個	100g当たり	72	1.8	0	20.2	−	2.9	7.7	3030	89	−	19	−	−	−	18ヵ月	−
18996	ジャネフ　たいみそ	7g×40個／25	100g当たり	220	8.8	3.5	38.3	−	0.5	3.1	1210	246	−	97	1.2	−	小麦・大豆　※	6ヵ月	−
44286	ジャネフ　たいみそ	500g／10袋	100g当たり	220	8.8	3.5	38.3	−	0.5	3.1	1210	246	−	97	1.2	−	小麦・大豆　※	6ヵ月	−
20014	ジャネフ　ゆずみそ	7g×40個／25	100g当たり	233	8	4.1	41	−	0.7	3	1180	281	−	95	1.3	−	大豆	6ヵ月	−
44287	ジャネフ　ゆずみそ	500g／10袋	100g当たり	233	8	4.1	41	−	0.7	3	1180	281	−	95	1.3	−	大豆	6ヵ月	−
20016	ジャネフ　かつお節みそ	7g×40個／25	100g当たり	237	11.4	4.3	38.2	−	0.7	2.9	1140	288	−	122	1.8	−	大豆	6ヵ月	−
10512	ジャネフ　ねぎみそ	7g×40個／25	100g当たり	238	8.2	2.8	44.9	−	−	2.4	930	200	34	94	0.7	−	大豆	6ヵ月	−
20018	ジャネフ　もろみ風みそ	7g×40個／25	100g当たり	258	8.4	2.6	50.3	−	−	2.5	1000	160	25	98	0.7	−	小麦・大豆	6ヵ月	−

※学会分類コードとは、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021のコードです。
ご使用の際は、喫食者様の状態も合わせてのご判断をお願いいたします。
日本摂食嚥下リハビリテーション学会のホームページに掲載されている「嚥下調整食学会分類2021」の本文及び学会分類2021（食事）早見表をご確認ください。
※管理栄養士　増田邦子先生監修（日本摂食嚥下リハビリテーション学会　評議員、認定士）

※　いとよりだいは、えび・かにを食べています。

栄養成分値は分析値です。

栄養成分等一覧表

栄養成分等一覧表

調味料

商品コード	商品名	荷姿	単位	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	糖質(g)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード(相当)
60056	キユーピーハーフ	8g／40個×10袋	100g当たり	332	1.8	34.1	2.4	−	0.6	2.9	1129	11	11	42	0.4	0.3	卵・大豆・りんご	8ヵ月	−
60049	キユーピーハーフ	1050g／10本	100g当たり	332	1.8	34.1	2.4	−	0.6	2.9	1129	11	11	42	0.4	0.3	卵・大豆・りんご	8ヵ月	−
44020	ニューテイストマヨ	1070g／10本	100g当たり	316	1.5	29.9	8.7	−	0.1	3.3	1311	13	5	24	0.2	0.2	卵・大豆	11ヵ月	−
16155	キユーピー　エッグケア（卵不使用）	1kg／10袋	100g当たり	628	0.8	65.9	4.1	−	0	2.4	989	4	1	9	0.1	0	大豆	6ヵ月	−
66411	デリフィットマヨ（コールスロー用）	1kg／10袋	100g当たり	340	0.6	29.5	15.7	−	0	4.4	1751	6	3	10	0.1	0.1	卵・大豆	6ヵ月	−
32201	キユーピー　タルタルソース 具沢山	1kg／10本	100g当たり	382	2.4	37.3	7.4	−	0.5	1.8	712	51	16	48	0.3	0.2	卵・乳成分・大豆・りんご・ゼラチン	7ヵ月	−
30785	キユーピー　エルドレッシングフレンチ（白）	1000ml／9本	100g当たり	132	0.1	10	10.5	−	0.4	3.7	1449	0	0	0	0	0	卵・大豆	7ヵ月	−
30826	キユーピー　エルドレッシングフレンチ（赤）	1000ml／9本	100g当たり	133	0.1	10	10.4	−	0.4	3.7	1447	0	0	0	0	0	卵・大豆	6ヵ月	−
56543	キユーピー　エルドレッシングシーザーサラダ	1000ml／9本	100g当たり	256	0.8	23.5	9	−	0.4	4.5	1772	6	5	8	0	0	卵・乳成分・小麦・大豆	8ヵ月	−
30000	胡麻クリーミィドレッシング	1000ml／9本	100g当たり	167	2.2	10.3	17	−	0.9	4.5	1759	56	63	43	0.7	0.4	卵・小麦・ごま・大豆	6ヵ月	−

ソース

商品コード	商品名	荷姿	単位	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	糖質(g)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード(相当)
40085	具たっぷりソース トマトガーリック	1080g／9本	100g当たり	80	1.5	0.6	17.8	−	0.5	4.9	1945	203	15	31	0.3	0.3	−	14ヵ月	−
40086	具たっぷりソース 焼肉のたれ	1150g／9本	100g当たり	133	3.7	0.8	28.1	−	0.4	5.4	2107	217	19	67	0.7	0.4	小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	13ヵ月	−
01888	具たっぷりソース ガーリックオニオン	1080g／9本	100g当たり	107	2.7	2.3	19.2	−	0.5	4.8	1884	161	35	62	0.6	0.5	小麦・ごま・大豆・りんご	14ヵ月	−
01893	具たっぷりソース ゆず醤油	1070g／9本	100g当たり	81	2.7	0.6	15.6	−	0.3	4.2	1671	184	18	51	0.5	0.3	小麦・さば・大豆	14ヵ月	−

農畜水産品

商品コード	商品名	荷姿	単位	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	糖質(g)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード(相当)
31552	ほしえぬ　国産ミックスビーンズ	1kg／6袋	100g当たり	158	11.6	5.4	16.5	−	9.9	0.6	234	498	69	169	2.1	1.4	大豆	2年	−
34346	ほしえぬ　国産大豆	1kg／6袋	100g当たり	167	14.1	9.3	8	−	6.3	0.4	157	504	75	181	2.1	1.8	大豆	2年	−
31156	ほしえぬ　国産大豆（クラッシュタイプ）	1kg／6袋	100g当たり	176	14.8	9.8	8.4	−	6.6	0.1	40	529	79	190	2.2	1.9	大豆	18ヵ月	−
34411	スノーマン　豆ともち麦の豆乳仕立て	1kg／8袋	100g当たり	105	4.5	3.9	12.6	−	4.6	1	393	192	25	66	0.8	0.5	大豆	1年	−
34420	スノーマン　ひよこ豆のカレー仕立て（チャナマサラ）	1kg／8袋	100g当たり	124	5.5	3.4	17.9	−	6.3	1.1	437	249	29	77	0.7	1	−	1年	−
34455	スノーマン　赤いんげん豆のトマト仕立て（チリビーンズ）	1kg／8袋	100g当たり	101	4.9	2.8	14	−	5.6	1.1	414	330	35	88	1.1	0.5	大豆	1年	−

タマゴ関連

商品コード	商品名	荷姿	単位	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	糖質(g)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	本品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード(相当)
13904	凍結全卵（調理用）ＨＶ No. 3	500g／20袋	100g当たり	151	12.3	10.3	0.3	−	(0)	0.4	140	130	51	180	1.8	1.3	卵	18ヵ月	−
04550	凍結全卵（調理用）ＨＶ No. 3	1kg／10袋	100g当たり	151	12.3	10.3	0.3	−	(0)	0.4	140	130	51	180	1.8	1.3	卵	18ヵ月	−
33608	凍結全卵（調理用）ＭＰ	1kg／10袋	100g当たり	157	11.3	10.1	3.1	−	0	0.5	210	120	47	167	1.7	1.2	卵	12ヵ月	−
37253	スノーマン　なめらか食感茶碗蒸し（おぼろ状）	500g／16袋	100g当たり	36	3	1.9	1.7	−	0.2	0.9	371	34	10	60	0.3	0.2	卵・小麦・さば・大豆	1年	−
48000	スノーマン　ふわふわエッグ	1kg／10袋	100g当たり	157	6.6	13.1	3.2	−	0.3	1.1	447	77	13	84	0.4	0.3	卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉	1年	4

※学会分類コードとは、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021のコードです。
ご使用の際は、喫食者様の状態も合わせてのご判断をお願いいたします。
日本摂食嚥下リハビリテーション学会のホームページに掲載されている「嚥下調整食学会分類2021」の本文及び学会分類2021（食事）早見表をご確認ください。
※管理栄養士　増田邦子先生監修（日本摂食嚥下リハビリテーション学会　評議員、認定士）

栄養成分値は理論値です。

栄養成分等一覧表

栄養成分等一覧表

タマゴ関連

商品コード	商品名	荷姿	単位	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	本品に含まれるアレルゲン (特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード (相当)
15230	スノーマン　とろっとスクランブル	500g／10袋	100g当たり	145	4.4	11.9	5.1	─	0.3	0.6	241	51	14	74	0.4	0.3	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉	1年	4
52587	スノーマン　とろっとスクランブル	1kg／10袋	100g当たり	145	4.4	11.9	5.1	─	0.3	0.6	241	51	14	74	0.4	0.3	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉	1年	4
37210	スノーマン　シェフズ スクランブル	1kg／10袋	100g当たり	181	5.1	15.7	4.9	─	0.3	0.7	280	69	26	104	0.5	0.4	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉	1年	4
43510	スノーマン　レア・スクランブルエッグ	1kg／10袋	100g当たり	147	4.4	11	7.4	─	0.1	0.6	238	68	23	40	0.3	0.2	卵・乳成分・大豆	1年	─
43660	スノーマン　スクランブルエッグ（レアタイプ）	1kg／10袋	100g当たり	87	3.6	5	6.8	─	0.2	0.6	251	56	17	29	0.2	0.2	卵・乳成分・大豆	1年	4
65460	スノーマン　スクランブルエッグ Ｒ	1kg／10袋	100g当たり	184	9.3	13.3	6.7	─	0.1	1.1	431	94	35	128	0.9	0.6	卵・乳成分・大豆・ゼラチン	1年	─
44690	スノーマン　とろっとたまご プレーン	500g／10袋	100g当たり	101	4.4	7.1	4.9	─	0.2	0.8	298	53	12	98	0.4	0.3	卵・小麦・大豆・鶏肉	1年	4
45060	スノーマン　とろっとたまご 和風	500g／10袋	100g当たり	100	3.8	6.9	5.7	─	0.2	1	407	51	9	53	0.3	0.2	卵・小麦・大豆	1年	4
45445	スノーマン　とろっとたまご 洋風	500g／10袋	100g当たり	114	4.5	8.5	4.9	─	0.2	1	380	49	26	59	0.3	0.2	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉	1年	─
45760	スノーマン　ふんわり炒りたまご	1kg／10袋	100g当たり	297	10	25.9	6	─	0.9	0.7	292	120	38	123	1.2	0.9	卵・小麦・大豆	1年	─
39790	スノーマン　オムライスシート ＳＲ	10枚／10袋	100g当たり	198	9.1	15.7	5.1	─	0	0.7	286	92	37	126	1.3	0.9	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	1年	─
42020	スノーマン　錦糸たまご（細切り）	500g／10トレー	100g当たり	158	8.2	10.3	8.2	─	0	1	395	89	34	119	1	0.7	卵・大豆	1年	─
56220	スノーマン　レア・オムレツ（チーズ）	60g×5個／10袋	100g当たり	186	7.2	14	7.7	─	0	1.1	426	83	228	117	0.8	0.7	卵・乳成分・小麦・大豆	1年	─
41907	スノーマン　Ｃａ・Ｆｅたっぷりオムレツ（プレーン）	60g×10個／8袋	100g当たり	159	7.3	11.8	5.9	─	0	0.6	249	86	243	82	4.5	0.6	卵・大豆	1年	4
41912	スノーマン　Ｃａ・Ｆｅたっぷりオムレツ（ほうれんそう）	60g×10個／8袋	100g当たり	156	7.2	11.6	5.9	─	0.1	0.6	243	96	239	81	4.5	0.6	卵・大豆	1年	4
41916	スノーマン　Ｃａ・Ｆｅたっぷりオムレツ（トマトミート）	60g×10個／8袋	100g当たり	170	7	11.1	10.5	─	0.2	0.7	266	121	245	93	3.9	0.6	卵・大豆・鶏肉	1年	4
26620	スノーマン　目玉焼風まるオムレツ Ｐ	35g×6個／20袋	100g当たり	82	6.2	1.3	11.4	─	0	0.8	326	80	5	9	0.1	0	卵・乳成分・大豆・ゼラチン	1年	─
45870	スノーマン　たまごやき あまくち	500g／12本	100g当たり	258	8.3	21.8	7	─	0	0.9	363	85	35	119	1.2	0.9	卵・小麦・大豆・ゼラチン	1年	4
48005	スノーマン　ふんわり厚焼たまご	500g／12本	100g当たり	206	6.8	14.1	12.9	─	0	0.7	287	90	7	13	0.1	0	卵・乳成分・小麦・大豆	1年	4
27620	スノーマン　五目たまごやき ＳＰ１０	500g／12本 10カット	100g当たり	244	8.1	20.4	7.1	─	0.3	0.9	353	103	33	112	1.1	0.9	卵・小麦・大豆・豚肉・ゼラチン	1年	─
14556	スノーマン　ふっくら料亭風たまごやき	300g／15本	100g当たり	166	7.5	10.5	10.3	─	0	1.2	453	83	29	98	1	0.7	卵・小麦・大豆	1年	4
42630	スノーマン　京風たまご（ネギ入り）ＳＰ１２	300g／20本 12カット	100g当たり	151	7.2	10.2	7.5	─	0.2	1.1	415	94	18	53	0.5	0.4	卵・乳成分・小麦・大豆	1年	─
60903	スノーマン　スペイン風 ベイクド エッグ	500g／12本	100g当たり	133	5	8.3	9.5	─	0.7	0.6	236	145	20	80	0.7	0.4	卵・大豆・豚肉	1年	─
38960	スノーマン　旬彩焼き（野菜寄せ）	500g／12本	100g当たり	203	8.1	13.9	11.3	─	0.4	0.9	371	162	30	37	0.1	0.2	卵・乳成分・小麦・大豆	1年	─
27750	スノーマン　彩り野菜のたまごやき ＳＰ１０	500g／12本	100g当たり	244	8.1	20.4	6.9	─	0.2	0.9	362	113	35	112	1.1	0.9	卵・小麦・大豆・豚肉・ゼラチン	1年	─

サラダ・フィリング

商品コード	商品名	荷姿	単位	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	本品に含まれるアレルゲン (特定原材料等)	賞味期間	学会分類2021コード (相当)
03480	キユーピーのサラダ　エルデリポテトサラダ	1kg／10袋	100g当たり	157	1.5	9.6	16	─	1.5	0.9	387	241	5	20	0.2	0.2	卵・大豆	60日	─
03486	キユーピーのサラダ　エルデリマカロニサラダ	1kg／10袋	100g当たり	149	2.8	8.5	14.1	─	1	1.5	578	37	4	22	0.2	0.2	卵・小麦・大豆	60日	─
04984	キユーピーのサラダ　たまごマカロニサラダ	1kg／6袋	100g当たり	212	5.7	15.3	10.8	─	0.7	1.7	652	71	11	37	0.2	0.2	卵・乳成分・小麦・大豆・りんご	60日	─
26220	キユーピーのサラダ　やわらかごぼうサラダ焙煎胡麻風味	500g／10袋	100g当たり	253	3.3	21.5	11.5	─	3.4	1	379	145	38	67	0.7	0.7	卵・小麦・ごま・大豆	60日	─

※学会分類コードとは、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021のコードです。
ご使用の際は、喫食者様の状態も合わせてのご判断をお願いいたします。
日本摂食嚥下リハビリテーション学会のホームページに掲載されている「嚥下調整食学会分類2021」の本文及び学会分類2021（食事）早見表をご確認ください。
※管理栄養士　増田邦子先生監修（日本摂食嚥下リハビリテーション学会　評議員、認定士）

栄養成分値は理論値です。

栄養成分等一覧表