

一人ひとりに寄り添って楽しい食事のお手伝い

2025 カタログ番号 No.20

おいしい365日

たんぱく質調整食品や介護・高齢者向け食品などを掲載

たんぱく質調整ごはん
**新ゆめごはん
シリーズ**

2025年4月1日発売!



P.3~4

塩分カロリー調整食
健康美膳ライト

新規取り扱い開始!



P.59~62

送料無料

(当社負担)

1万円以上で
(常温品・冷凍品別)



ゆめごはんを使用した
簡単 丸めないハンバーグ丼(P.19)
写真はイメージです。

ご注文については、P.75をご覧下さい。

商品価格および送料は、
全て消費税込みの価格です。

キッセイヘルスケア通販

カタログ無料

KHF



キッセイ薬品は、医療の第一線に関わる製薬企業として、独自の新薬を研究開発している会社です。

医薬品だけでなく、食品や栄養の面からも社会に貢献したいという想いから、平成2年(1990年)より食品事業室(現ヘルスケア事業部)を立ち上げました。腎臓病患者さんや介護が必要な方、ご高齢の方などの生活の質(QOL)の向上に貢献することを目指し、食品の開発、販売および分かりやすい栄養情報の提供を行っております。

ヘルスケア事業部では、この様な社会に貢献したいという決意をKHF(KISSEI HEALTHY FOOD)というブランドに込めて商品を送り出しております。また、商品を必要とされている方へ優しさやいたわりの心を届けるために「体に安心」のロゴとセットで一体化して表示しております。

病気や健康に悩まれる方が、そのご家族とご友人と楽しく食卓を囲み、豊かな生活を送っていただくことを願い、お役立ていただける様々な商品と情報を提供しております。

お客様一人ひとりの不安やお悩みに寄り添いながら、食事療法について一緒に考え、365日おいしい食事について豊富な情報を持った専任担当者がお電話にてお手伝い致します。

ぜひお気軽にお電話下さい。

※食事療法は医師の指導の下で行って下さい。

ご利用 無料
お気軽に!

『キッセイ食事サポートサービス』電話相談

豊富な情報を持った専任担当者がお客様の食事療法をお手伝い致します。



0120-515-260 受付時間 9:00~17:00
(土・日・祝日を除く)

※医療従事者が行う個々の病態・栄養状態の評価や治療方法についてのお答えは致しかねます。



Pick up

New たんぱく質調整ごはん
新ゆめごはんシリーズ 発売! P.3~4

公式YouTubeチャンネル
レシピ動画配信中! P.5

材料を正しく計量しましょう!
・はかりの正しい使い方 P.15
・計量スプーンの正しい使い方 P.16

食品の栄養計算をしましょう! P.16

検査結果の見方 P.17

人気レシピ
たんぱく質を意識した料理で おいしく楽しく!
簡単にできるレシピをご紹介。 P.19~20



便利でお得な!定期お届けコース P.73

食事療法を始める前に			
あなたの1日の指示栄養摂取量は? 医師や管理栄養士に確認しましょう。			
エネルギー	kcal	たんぱく質	g
カリウム	mg	食塩相当量	g

お客様がスムーズに医師の指導による食事療法を始められるように、また、安心して継続できるようにお手伝いしております。

キッセイ食事サポートサービス お気軽に
お電話下さい P.1

・最新の栄養成分値は、商品パッケージをご参照下さい。
・原材料、アレルゲン等については、商品パッケージをご覧いただきか、お問い合わせ下さい。
・本カタログの日本食品標準成分表2020年版(八訂)で計算している栄養成分値については、成分表2020(八訂)の算出方法によるエネルギーと、成分表2015(七訂)の算出方法で用いるエネルギー産生成分(たんぱく質、脂質、炭水化物)の値を用いて表示しております。

Index

キッセイの豊富な
ラインナップをご紹介!

キッセイコラム 6

特別用途食品 21

ごはん 21~24

麺 24

たんぱく質調整食品 25

New ごはん 26~27

パン 28

麺 29~30、41

お惣菜 31~33

もち・せんべい等 34

冷凍/おかずセット 35~41

エネルギー補給食品 42

デザート 43~45

飲料 45

調理素材 46

塩分調整食品 47

減塩調味料等 49~50

カロリー調整食品 51

New 冷凍/おかずセット 53~62

特別用途食品 63

とろみ調整用食品 64

介護・高齢者向け食品 65

New 水分補給食品 66~67

やわらか食品 67~68

栄養補助食品 69~70

とろみ付け食品 71~72

その他 72

注文書・定期お届けコース 73

注文書 76~77

2025年
4月1日
発売

たんぱく質調整ごはん

新ゆめごはん

シリーズ

植物性乳酸菌発酵熟成法により、

お米のたんぱく質量を調整した

「新ゆめごはん」シリーズ

本品は、消費者庁許可の特別用途食品
(病者用食品)ではありません。



新ゆめごはん1/40

たんぱく質が普通のごはんの1/40※1です。

普通盛り180g

たんぱく質
0.11g

大盛り200g

たんぱく質
0.12g

小盛り140g

たんぱく質
0.08g

詳しい情報はP.26へ

※1.日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稻めし 精白米 うるち米」と比較

新ゆめごはん1/25

たんぱく質が普通のごはんの1/25※1です。

普通盛り180g

たんぱく質
0.2g

大盛り200g

たんぱく質
0.2g

小盛り140g

たんぱく質
0.1g

詳しい情報はP.27へ

※1.日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稻めし 精白米 うるち米」と比較



新ゆめごはんの温め方(新ゆめごはん1/40・新ゆめごはん1/25)

■電子レンジの場合



シールを点線のところまではがし、加熱して下さい。

■熱湯の場合



シールをはがさず、シール面を上にして加熱して下さい。

新ゆめ1/25 炊飯米

たんぱく質が普通のお米の1/25※2です。

早炊きが
おいしい!!

洗米済み米・
浸漬不要

たんぱく質
(100g当たり)
0.2g

開封後は
冷凍保存

内容量
1kg



※2.日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稻穀粒 精白米 うるち米」と比較

詳しい情報はP.27へ

炊き方

1. 本品は洗米せずにそのまま使用し、浸漬はしないで下さい。
2. 加える炊き水の量は本品150gに対して約170cc(約1.1倍)で炊飯して下さい。

*炊飯器の種類や大きさによって調節して下さい。 *早炊き機能がある場合は、早炊きのほうよりおいしくお召し上がりいただけます。



植物性乳酸菌
発酵熟成法とは

植物性乳酸菌の働きを利用して、[発酵・熟成]を行い、その過程でお米からたんぱく質を取り除いています。たんぱく質を取り除きながらも、お米のおいしさや保存性を高めることができる方法です。

キッセイヘルスケア 公式YouTubeチャンネルにて レシピ動画配信中!



KISSEI



KHF キッセイのおいしい365日

@KHF365

キッセイ薬品ヘルスケア事業部の公式チャンネルです。...さらに表示

healthcare.kissei.co.jp/shop



たんぱく質調整食品などの弊社商品を使ったレシピ動画を配信中!

「キッセイヘルスケア 公式YouTubeチャンネル」は
下記よりアクセス!

YouTube キッセイのおいしい365日

検索



ここが
おすすめ!

- ・スマートフォンからも2分程度で手軽に視聴♪
- ・たんぱく質調整食品をおいしく調理するコツや調理のポイントを紹介♪
- ・各レシピの1人分の栄養成分値も表示♪
- ・チャンネル登録と通知設定🔔をしておけば、新しいレシピをお知らせします♪

たんぱく質調整が必要な方の毎日の食事作りに、ぜひお役立て下さい。

〈広告・宣伝〉

食事のおいしさ・楽しさをそのままに それがキッセイの考え方!



監修 一般社団法人 腎臓・代謝病治療機構 代表
東京家政学院大学 客員教授
中尾俊之先生

■ 慢性腎臓病(CKD)の食事療法

CKDでは、ある程度まで腎臓の機能が低下してしまうと、元の状態に戻ることはできません。しかし、正しい治療を行うことで進行を抑えることができます。

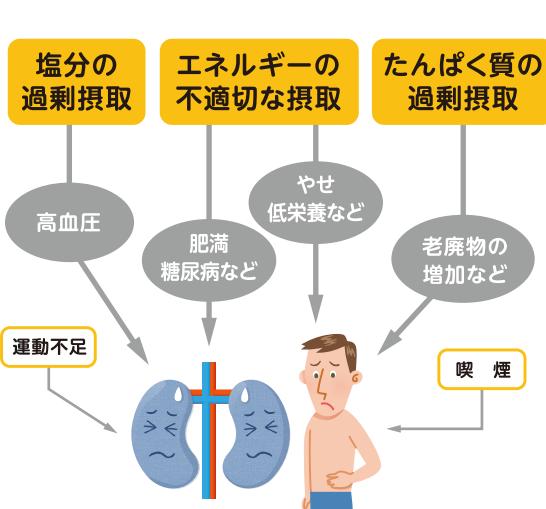
CKDの場合は「薬物療法」のみでは効果が現れにくく、「食事療法」も行うことにより大きな効果を発揮します。

食事療法では、適切な「エネルギー」を確保した上で「たんぱく質」と「塩分」を適正にコントロールします。しかし、通常の食事から「たんぱく質」をコントロールしようとすると、食事の全体量を減らすことになり、「エネルギー」を確保することが難しくなり、治療の効果が出ないばかりか逆効果になることもあります。そうならないためにには、主食のごはんを低たんぱくごはんの「ゆめごはん」などに見えることが必要です。「ゆめごはん」はたんぱく質を普通のごはんより減らしてありますが「エネルギー」は同程度です。主食を「ゆめごはん」にかえるとおかずを極端に減らさずに「たんぱく質」がコントロールでき、かつ、しっかりと「エネルギー」を確保できるようになります。

腎臓の機能をできる限り維持し、血液透析などの腎代替療法導入を遅らせるため、「ゆめごはん」などを使用した正しい食事療法を始めましょう。

慢性腎臓病とは

腎臓は、老廃物の排出、血圧の調整や血液を作るホルモンを出すなどさまざまな働きをしています。これらの働きが低下した状態を「慢性腎臓病(CKD)」と言い、その原因のひとつとして、食生活に起因する生活習慣病が大きく影響していると言われています。



■腎機能の状態

CKDステージ(病期)	G1	G2	G3a	G3b	G4	G5
eGFR	≥90	60~89	45~59	30~44	15~29	<15
腎機能の状態	90%以上	60~89%	45~59%	30~44%	15~29%	15%未満
症状	自覚症状がほとんどない				むくみ、息切れ、疲れなど	

参考:「エビデンスに基づくCKD診療ガイドライン2023」(一般社団法人 日本腎臓学会)

ご自身の検査結果をあてはめてみましょう

P.18参考

*食事療法のほか薬物療法なども必要です。

腎臓病の食事で注意すること

たんぱく質を
適正量
とりましよう

P.9へ

適正な
エネルギーを
とりましよう

P.11へ

塩分(食塩)を
コントロール
しましよう

P.12へ

医師・管理栄養士の指導・相談を受けましょう

あなたの1日の指示栄養摂取量は?

※医師や管理栄養士に確認しましょう。

エネルギー	kcal	たんぱく質	g
カリウム	mg	食塩相当量	g

たんぱく質をとりすぎないために、食事の全体量を減らしてくださいませんか？

腎臓を守るために毎日の食事で気をつけること

～食事はバランスよく整えましょう！～

食事の基本は「主食」「主菜」「副菜」をそろえることです。主食のごはんを中心に、主菜、副菜を加え、バランスのよい食事を心がけましょう。

主菜

肉・魚・卵・大豆製品などおかずの中心となる料理



主食



野菜・芋・きのこなどを使ったおかず

副菜



ごはん・パン・麺類などの穀類

まずは、主食を ~~ごはん~~ に変えてみましょう。

「ゆめごはん」は、ごはんのエネルギー含有量はそのままに、たんぱく質の量を減らした「低たんぱく質食品」です。主食のたんぱく質を減らしているので、おかずの量を極端に減らすことなく必要なエネルギーをしっかりととることができ、食事療法がより効率的に行いややすくなります。



詳しくは次のページ(P.8)

「常食」を「低たんぱく食」にした献立例

1食たんぱく質21.6g

1食たんぱく質11.0g

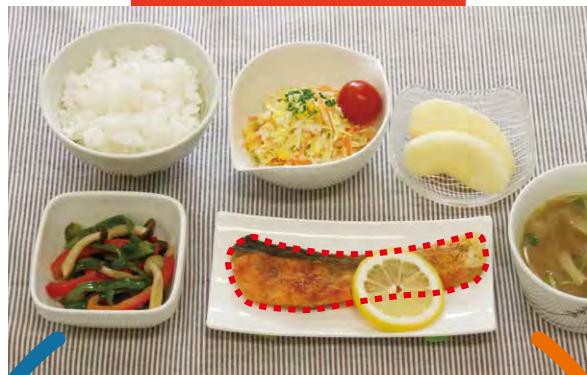
「普通のごはんを用いた場合」と「ゆめごはんを用いた場合」を比較してみましょう!

常食(一般食品使用)

1食献立

- ごはん(1膳) 180g
- 銀鮭のカレームニエル(銀鮭70g)
- ピーマンとしめじの炒め物
- コールスロー
- 玉ねぎとベーコンのスープ
- りんご

普通のごはん180g
エネルギー:302kcal
たんぱく質:4.5g



1食合計
エネルギー
726
kcal

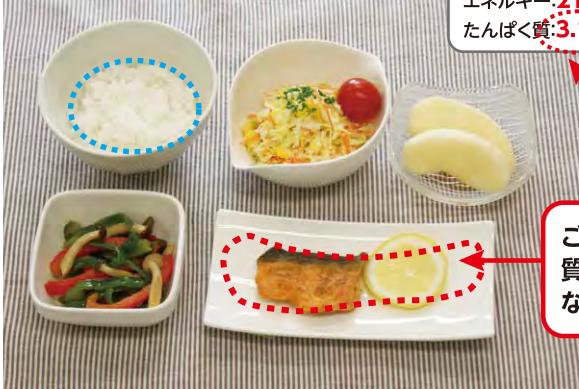
たんぱく質
21.6g
カリウム: 693mg
リン: 340mg
食塩相当量: 2.4g

低たんぱく
食事療法では、
ごはんをゆめごはんに
変えることが
大きなポイント!

低たんぱく食へ(たんぱく質11gの食事)

普通のごはん を用いた場合

普通のごはん125g
エネルギー:210kcal
たんぱく質:3.1g



1食献立

- ごはん(2/3膳) 125g
- 銀鮭のカレームニエル(銀鮭30g)
- ピーマンとしめじの炒め物
- コールスロー
- りんご

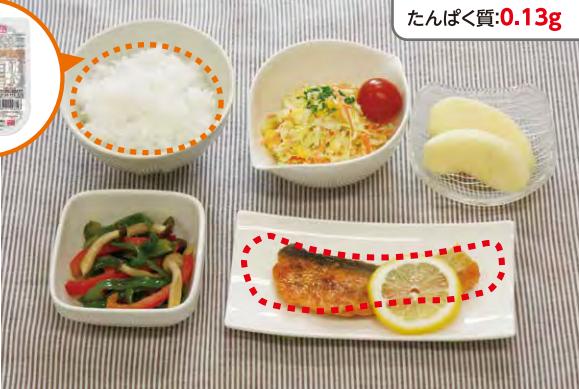
1食合計
エネルギー
473
kcal

たんぱく質
11.0g
カリウム: 468mg
リン: 179mg
食塩相当量: 1.0g

ごはんのたんぱく質分を魚で減らさなければならぬ

ゆめごはん を用いた場合

ゆめごはん1/35 180g
エネルギー:299kcal
たんぱく質:0.13g



1食献立

- ゆめごはん1/35トレー(1膳) 180g
- 銀鮭のカレームニエル(銀鮭45g)
- ピーマンとしめじの炒め物
- コールスロー
- りんご

1食合計
エネルギー
605
kcal

たんぱく質
11.0g
カリウム: 488mg
リン: 203mg
食塩相当量: 1.1g

ごはんと魚の量が減り、見た目もさみしく、エネルギー摂取量が不足しています。「ゆめごはんを用いた低たんぱく食」(右の食事)と比べて、エネルギーが**132kcal減!**

普通のごはんを低たんぱくごはんのゆめごはんに変えるだけで、おかずを極端に減らすことなく、たんぱく質を抑えながらエネルギーを確保することができます。

低たんぱく食事療法は適正なエネルギーをとってこそ、効果が現れます。

各献立の栄養成分値は、日本食品標準成分表2015年版(七訂)と食品表示基準に基づく商品の栄養成分表示から計算

効果は個人差がありますので、医師・管理栄養士に相談の上、行って下さい。

たんぱく質を適正量とりましょう!

なぜ、「たんぱく質の適正なコントロール」が必要なの?

食事からとった「たんぱく質」は、筋肉や血液の原料となるほか、エネルギーとしても使われます。エネルギーとして使われたあとは、燃えカスとして老廃物(尿素窒素など)が発生します。この老廃物を処理しているのが腎臓です。

腎臓の機能が低下してくると、老廃物が尿中に排泄されず、体内に蓄積するようになり、腎機能の悪化や尿毒症などを引き起こします。

医師の指導の下で「適切なたんぱく質“量”」にコントロールすることが大切です。

三大栄養素のうち、**たんぱく質だけが腎臓の負担に関係します。**

■三大栄養素(炭水化物、脂質、たんぱく質)の働き

脂質・炭水化物(エネルギー源)



たんぱく質(身体づくりとエネルギー源)



参考:管理栄養士のための慢性腎臓病栄養指導ノート(医歯薬出版株式会社)

■食品のたんぱく質

食品名		重 量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
普通のごはん	茶碗一膳	180	302	4.5
市販の食パン	6枚切り1枚	60	158	5.6
うどん(ゆで)	1玉	240	252	6.2
牛肉 肩ロース	薄切り2枚	40	96	7.2
豚肉 肩ロース	薄切り2枚	40	101	6.8
鶏肉 もも 皮つき		40	82	6.6
ロースハム	薄切り1枚	20	39	3.3

食品名		重 量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
さけ		1切	70	93 15.6
たら		1切	70	54 12.3
めばちまぐろ(刺身用)		3切	30	32 6.8
卵(全卵)		M1個	50	76 6.2
木綿豆腐		約1/6丁	50	36 3.3
納豆		1パック	40	80 6.6
普通牛乳		180	121	5.9

日本食品標準成分表2015年版(七訂)で計算

「質」が重要▶“良質なたんぱく質”摂取を!※

同じ量のたんぱく質でも“質”がよければ効率よく身体の構成成分となります。

単にたんぱく質を控えるだけでなく限られた中でも、“良質なたんぱく質”が含まれる食品を選びましょう。

良質なたんぱく質の多くは動物性食品に含まれます



卵



肉



魚



乳製品

大豆や大豆製品は植物性食品ですが、良質なたんぱく質とされています。



木綿豆腐

1日のたんぱく質摂取量の中で、動物性たんぱく質の割合(動物性たんぱく質比)を全体の60%以上にすることが望ましいとされています。

“良質なたんぱく質”的割合を増やすために!

まずは、主食(ごはん・パン・麺類)を“たんぱく質調整食品”に置きかえてみましょう♪

普通のごはんを用いた場合の低たんぱく食

普通のごはん
エネルギー:302kcal
たんぱく質:4.5g



動物性
たんぱく質
4.5g
動物性たんぱく質比
39.8%

- 普通のごはん(1膳)180g
- 豚肉のしょうが焼き(豚肉25g)
- カレー風味のポテトサラダ
- オレンジ

エネルギー	たんぱく質	カリウム	リン	食塩相当量
559kcal	11.3g	537mg	161mg	1.0g



ごはん

1/35トレーを用いた場合の低たんぱく食

ゆめごはん
エネルギー:299kcal
たんぱく質:0.13g



利点1
エネルギーはしっかり!

利点2
おかずの量がアップ!
良質なたんぱく質の量がアップ!

●ゆめごはん1/35トレー(1膳)180g

- 豚肉のしょうが焼き(豚肉50g)
- カレー風味のポテトサラダ
- オレンジ

動物性
たんぱく質
8.8g
動物性たんぱく質比
77.9%

エネルギー	たんぱく質	カリウム	リン	食塩相当量
637kcal	11.3g	565mg	164mg	1.3g

日本食品標準成分表2015年版(七訂)と食品表示基準に基づく商品の栄養成分表示から計算

[例えば] 主食を“たんぱく質調整食品”にかえると!

ごはん



普通のごはん(180g) ゆめごはん1/35(180g)

たんぱく質含有量の差

4.37g

4.5g

0.13g

日本食品標準成分表2015年版(七訂)と食品表示基準に基づく商品の栄養成分表示から計算

その分のたんぱく質をおかずへ



たんぱく質
4.3g

豚肉 肩ロース 薄切り 25g(約1枚)



たんぱく質
4.2g

鶏肉 もも皮つき 25g



たんぱく質
4.2g

まだい(刺身用) 20g(約2切)



たんぱく質
4.0g

木綿豆腐 60g(約1/5丁)

日本食品標準成分表2015年版(七訂)で計算

良質なたんぱく質の摂取量がアップ

適正なエネルギーをとりましょう!

なぜ、「適正なエネルギー摂取」が必要なの?

たんぱく質を控えるために食事の全体量を減らしてしまうと、エネルギーが不足し、やせて栄養状態が悪くなります。栄養不足の状態が続くと、体内では体の組織を燃焼させて必要なエネルギーをつくりだします。そのため、たんぱく質をとりすぎたときと同じように尿素窒素などの老廃物を生じるため、腎臓に負担がかかり、「たんぱく質制限」の効果が薄れてしまいます。

ご自身にあった適正なエネルギーの摂取が大切です。



[栄養不足の場合]

食事で上手なエネルギー補給を!

①まずは低たんぱくごはんをはじめとする主食からしっかりとエネルギーを確保する。



たんぱく質:4.5g
エネルギー:302kcal

ごはん180g当たり

たんぱく質は4.37gダウン
エネルギーは同等



たんぱく質:0.13g
エネルギー:299kcal

日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稻めし 精白米 うるち米」と食品表示基準に基づく商品の栄養成分表示から計算

②主食をたんぱく質調整食品にかえてもエネルギーが不足する場合は、調理でひと工夫する。

◇調理例



◇調理方法



エネルギーアップ



③それでもエネルギーが不足する場合は、エネルギー補給食品を利用する。

P.43~46

ココがポイント!

目標体重を計算し、ご自身の体重との差を確認しましょう。



目標体重*の求め方

65歳未満:目標体重(kg)=身長 (m) × 身長 (m) × 22

65歳以上:目標体重(kg)=身長 (m) × 身長 (m) × 22~25

*目標体重でも体脂肪が蓄積している場合があります。目標体重は、目安となります。

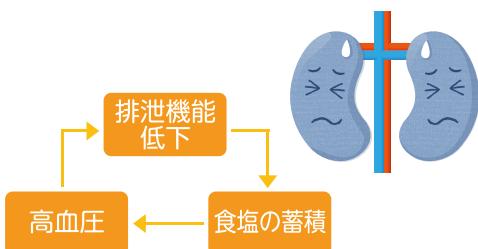
参考:「糖尿病治療ガイド2022-2023」(一般社団法人 日本糖尿病学会)

ご自身にあった適正なエネルギー量を病院で確認しましょう。

適塩生活を送りましょう!※

なぜ、「塩分(食塩)のコントロール」が必要なの?

腎臓の機能が正常であれば、余分な食塩は腎臓から排泄されます。しかし、腎臓病では、この機能が低下してしまうため、**体に食塩がたまり、高血圧の原因の一つ**となります。高血圧が続くと、腎臓の血管が障害され、腎臓の機能低下をさらに進めてしまいます。



上手な減塩のコツ!

調味料や食品に含まれる食塩量に注意しましょう。

エネルギー	○kcal
たんぱく質	○g
脂 質	○g
炭水化物	○g
食塩相当量	○g

1食の中で1品は通常の味付け、他は薄味にするなど、味付けにメリハリをつけましょう。



食塩の少ない調味料を上手に使いましょう。
▶減塩の第一歩は、調味料から!

詳しくはP.48

香辛料や酸味、香味野菜などを上手に利用しましょう。



煮物はだしの「うま味」を利用しましょう。



調味料は「かける」より「つける」ようにしましょう。



加工食品、漬物は控えましょう。

麺類の汁は残しましょう。



■ 加工食品の見えない食塩量

食品名	食パン	ゆでうどん	あじの干物	かまぼこ	焼きちくわ	ウインナー	ロースハム	スライスチーズ	梅干し(塩漬)
目安量	6枚切り1枚	1玉	中1枚	1cm厚2切	1本	1本	1枚	1枚	1個
重量(g)	60	240	60	30	30	20	20	18	10
食塩相当量(g)	0.7	0.7	1.0	0.8	0.6	0.4	0.5	0.5	1.8

カリウムについて*

高カリウム血症を生じている場合は、カリウムの摂取量の調整が必要となります。

なぜ、「カリウムのコントロール」が必要なの?

高カリウム血症は不整脈や心臓麻痺の原因にもなります。腎機能が低下すると、排泄されるはずのカリウムが体に溜まり、高カリウム血症を引き起こしやすくなります。

また、腎機能低下により酸性物質が体に溜まり血液が酸性側に傾くと、細胞内から血中にカリウムが移動するので、さらに高カリウム血症の危険が増します。

■ 血清カリウム値と危険度

血清カリウム(mEq/L)	危険度
6.5以上	危険
6.0~6.4	注意
5.9以下	まず安全

→ カリウムコントロールの指示が出た場合、「たんぱく質を適正量とる」ことが重要です! ←

たんぱく質が多い食品はカリウムも多い傾向にあります。「適切なたんぱく質“量”」にコントロールすることにより、カリウムの摂取量も減るため、特にカリウムのコントロールに注意を払わなくてもよいこともあります。

一般的に知られている野菜のゆでこぼしでは2割程度しかカリウム量を減らすことができないため、これだけではカリウムを十分にコントロールすることは困難です。

基本的にたんぱく質を適正にコントロールすることで、カリウムの摂取量を減らすことができますが、一部例外の食品があります。これらの食品は、たんぱく質がそれほど多くなくても、カリウムを多く含むため、食べる量に注意が必要です。

■ 食品のカリウム含有量 ()内は目安量。サイズにより重量は多少異なります。

肉や魚にもカリウムが含まれています。



野菜、芋、果物のなかには、カリウムを多く含む食品があります。



日本食品標準成分表2020年版(八訂)で計算

参考:※「CKD・透析患者の食事療法と運動療法」(医薬ジャーナル社)、「慢性腎臓病 生活・食事指導マニュアル～栄養指導実践編～」(一般社団法人 日本腎臓学会)、「酸塩基平衡」『日腎会誌』2001;43(8):621-630.

リンについて*

たんぱく質摂取量が多い食事や、腎機能の低下により、高リン血症を生じている場合は、リンの摂取量の調整が必要となります。

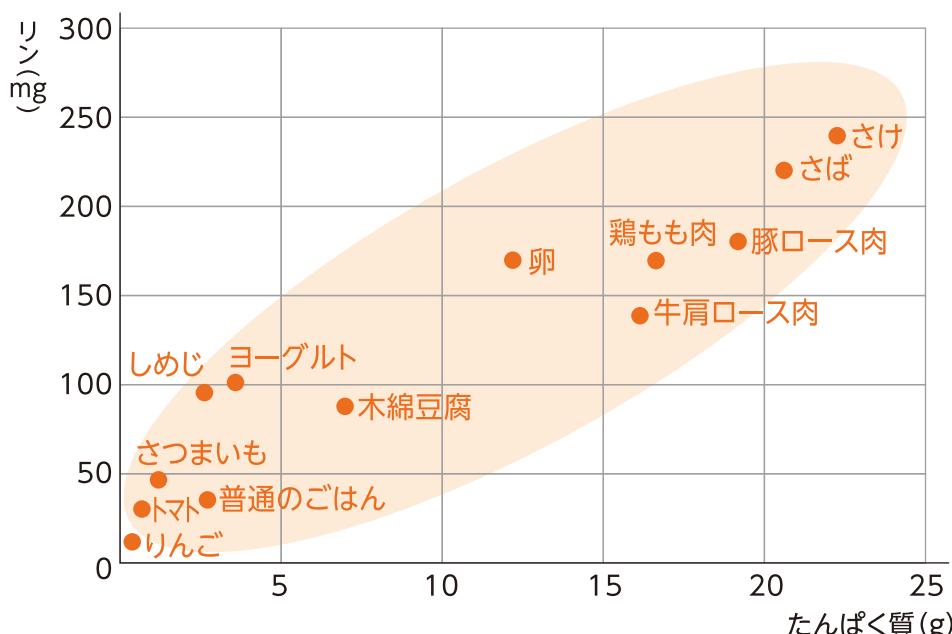
なぜ、「リンのコントロール」が必要なの?

腎機能の低下により、リンが体に蓄積されると骨がもろくなったり、血管が硬くなります。

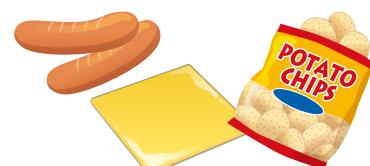
「たんぱく質を適正量とることが基本です!

たんぱく質が多い食品はリンも多い傾向にあるので、「適切なたんぱく質“量”」にコントロールすることにより、リンのコントロールにもつながります。また、たんぱく質調整食品を使うことで、リンの摂取量も減らすことができます。

■ たんぱく質とリン含有量の関係(100g当たり)



加工食品、スナック菓子、コンビニ弁当などには、食味を良くしたり、保存性を高めるために食品添加物のリン酸塩が添加されているのでリンが多くなりがちです。



■ 食品のリン含有量

干しそば(乾燥80g) 184mg	牛乳(100ml) 96mg	ヨーグルト(80g) 80mg	スライスチーズ(1枚18g) 131mg	たら(1切70g) 161mg
卵(1個50g) 85mg	鶏レバー(40g) 120mg	ロースハム(1枚20g) 56mg	ウインナー(2本40g) 80mg	あじの干物(中2/3枚40g) 88mg

日本食品標準成分表2020年版(八訂)で計算

参考:※「CKD・透析患者の食事療法と運動療法」(医薬ジャーナル社)

「臨床栄養別冊 栄養指導・管理のためのスキルアップシリーズ vol.4 CKDの最新食事療法のなぜに答える実践編」(医薬出版株式会社)

材料を正しく計量しましょう!

たんぱく質のコントロールを行う上で、栄養計算することは非常に重要です。そのために欠かせないのが、食品の正しい計量です。

下記の3つの計量器具をそろえて、自分が1回に食べる量を計量しましょう。



デジタルはかり



計量スプーン



計量カップ

※はかりは1g単位で計量できる
デジタルはかりがおすすめです。

まずは食材を一品ごとに
はかけてみましょう。

■ はかりの正しい使い方

使用する食材を生の状態(調理前)で計量すると正確な栄養成分値を知ることができます。

はかりの上にラップを敷き又は容器にのせて、食材(食べない部分を取り除いたもの)をのせましょう。

ラップをのせてはかる

はかりの上にラップを敷き、食材(食べない部分を取り除いたもの)をのせましょう。



容器をのせてはかる

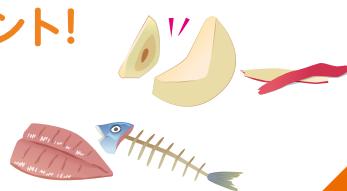
容器をはかりにのせた状態で、「0表示」や「ZERO」などのボタン(☆)を押します。その状態で食材をのせると、食材の重さだけがはかれます。



食材の重量を正しくはかるためのポイント!

食材は正味重量(食べない部分を除いた重量)をはかります。

- ・野菜や果物は皮をむき、種や芯などを取る。
- ・魚は頭、骨、内臓などを取る。肉は骨を取る。など



計量スプーンの正しい使い方はこちら P.16

■ 計量スプーンの正しい使い方

調味料などは計量スプーンではかると便利です。一般に市販されている計量スプーンは、大さじ(15mL)、小さじ(5mL)です。

しょうゆや油などの液体のものは、表面張力で液面が盛り上がるくらいに、内径を満たした状態が“1杯”です。



砂糖や片栗粉などの粉状のものは、かたまりのない状態でふんわりと盛り、へらの柄などで表面を平らにすり切った状態が“1杯”です。

ポイント! 計量スプーンや計量カップではかれるのは、「容量(mL、cc)」で、「重量(g)」ではありません。食品成分表などには調味料などの計量スプーン・計量カップによる重量表が掲載されていますので、参考にしましょう。

腎臓病の食事療法は正しい方法で行なうことが大切です。最初は、計量することは大変ですが、慣れてくると簡単に行なうことができるようになりますので、正しく計量する習慣を身につけましょう。

食品の栄養計算をしましょう!

食事療法を継続する上で、食材の栄養成分を知ることは非常に重要なことです。

ステップ 1 ▶ 口に入るすべての食品の重量をはかります。



ステップ 2 ▶ 食品ごとに、重量当たりの栄養量を計算します。

食品成分表は100g当たりの栄養成分が記載されていますので下の式で計算します。

ステップ 3 ▶ 成分ごとに、栄養量を合算します。

■自分が食べる量の栄養成分値の求め方

$$\text{自分が知りたい食品の成分値} \times \left(\frac{\text{計量した食品の重量}}{100g} \right) = \text{自分が食べる量の栄養成分値}$$

▶ 例えば、鶏もも肉を30g使用した場合のたんぱく質量

$$16.6g \times \left(\frac{30g}{100} \right) = 5.0g$$

P.1

栄養計算等のご不明な点は、お気軽にお問い合わせ下さい。

キッセイ食事サポートサービス

日々の食事管理に便利な使いやすい「はかり」とわかりやすい「食品成分表」

デジタルクッキングスケール KF-100

0g～1kgまで1g単位で計量できる
コンパクトなデジタルはかりです。



○サイズ：縦22.4cm×横11.4cm×高さ3.3cm

タニタ

商品番号 6101020

1台 1,833円

はじめての食品成分表

栄養計算が自分でできる、はじめての食品成分表。
よく使う「食品」と「栄養」が見つけやすい!

女子栄養大学出版部

商品番号 6101010

1冊 1,540円



*「八訂 食品成分表」に対応。

◆検査結果の見方

検査項目	特徴	基準値※1
血圧	高血圧の状態が長く続くと、腎臓は少しずつダメージを受けます。血圧をコントロールすることは腎臓を保護するためにとても大切です。	※2 収縮期血圧 130mmHg未満 拡張期血圧 80mmHg未満
血清尿素窒素(BUN、SUN、UN)	たんぱく質の燃えカス、老廃物のひとつで、特にこの値は食事内容と密接に関係しています。たんぱく質のとりすぎやエネルギー不足の時はさらに上昇します。	8~20mg/dL
血清クレアチニン(Cr、CRE)	筋肉から毎日一定量生産されます。腎臓でしか排泄できないため、腎機能が低下すると血中濃度が上昇します。食事にほとんど影響されないので、腎臓の働きを知るための指標として用いられます。	男性:0.65~1.07mg/dL 女性:0.46~0.79mg/dL
eGFR (推算糸球体濾過量)	腎機能評価のための値です。eGFRが60ということは、正常腎機能の60%の働きであると推測されます。	60mL/分/1.73m ² 以上 正常 60mL/分/1.73m ² 未満 CKD(慢性腎臓病)
尿酸(UA)	痛風の原因物質です。腎臓の排泄障害でも上昇します。	男性:3.7~7.8mg/dL 女性:2.6~5.5mg/dL
血清カリウム(K)	腎臓からの排泄障害によりカリウムが体にたまると、高カリウム血症となり、脱力感やしびれなどの症状や、不整脈、心不全などの原因になります。	3.6~4.8mEq/L
血清リン(P、IP)	腎臓からの排泄障害により高リン血症になります。リンが高くなり体に蓄積すると骨がもろくなったり、動脈硬化を進行させる原因となります。	2.7~4.6mg/dL
重炭酸イオン(HCO ₃ ⁻)	体液が酸性になると、細胞が壊れやすくなったり、働くなくなったりします。このような酸は腎不全になると、体の中に溜まってしまいます。重炭酸イオンの濃度は、血液の酸性の程度がわかる良い指標です。	※3 22~26mEq/L
血清アルブミン(Alb、Alb)	栄養状態を反映します。ネフローゼ症候群などでは低値を示し、脱水などでは高値となる場合があります。	4.1~5.1g/dL
ヘモグロビンA1c(HbA1c)	過去1~2ヶ月間の血糖値の平均を示し、血糖コントロールの長期的な経過を見るのに重要な値です。糖尿病性腎症では血糖のコントロールが上手くできていないと、高値になります。	4.9~6.0%
尿蛋白	尿に出る蛋白排泄量です。持続して尿に出る蛋白が多いほど、腎臓の障害が疑われます。	※4 0.15g/日 未満

※1.参考:「臨床検査のガイドラインJSLM2021」(一般社団法人 日本臨床検査医学会)日本の共用基準範囲より

共用基準範囲とは、JCCLS(日本臨床検査標準協議会)が健常者の大規模調査データをもとに、日本国内で共通に利用可能な基準範囲として設定したものです。

この基準範囲は、健康な多くの人が入る範囲で、検査値を解釈する際の目安として用いられます。検査結果につきましては、主治医にご相談下さい。

※2.参考:糖尿病や蛋白尿が出ている場合。「CKDステージG3b~5診療ガイドライン2017(2015追補版)」「『腎会誌』2017;59(8):1093-1216」

※3.参考:「CKD早期発見・治療ベストガイド」(医学書院)

※4.参考:「臨床検査のガイドラインJSLM2021」(一般社団法人 日本臨床検査医学会)CKDの重症度分類より

◆ 検査結果を記入しましょう

項目	日付	/	/	/	/	/	/
体重(kg)							
血圧	収縮期血圧						
	拡張期血圧						
血清尿素窒素(BUN)							
血清クレアチニン(Cr)							
eGFR	ご自身の腎機能の状態を P.6でも確認してみましょう						
尿酸(UA)							
血清カリウム(K)							
血清リシン(P)							
重炭酸イオン(HCO_3^-)							
血清アルブミン(Alb)							
ヘモグロビンA1c(HbA1c)							
尿蛋白							
血清尿素窒素、eGFRを書き込み線で結んでみましょう	100	90	80	70	60	50	40
	30	20	10	0			
eGFR	60	50	40	30	20	10	0

検査値の見方をていねいにご説明致します。記入方法等のご不明な点は、お気軽にお問い合わせ下さい。

キッセイ食事サポートサービス

ご利用無料!

 0120-515-260

受付 9:00~17:00(土・日・祝日を除く)

※医療従事者が行う個々の病態・栄養状態の評価や治療方法についてのお答えは致しかねます。



たんぱく質を意識した料理で おいしく楽しく!



たんぱく質を意識したレシピをご紹介致します。
どのレシピも簡単に作れますので、ぜひ、ご活用下さい。

公式YouTubeチャンネル開設
レシピ動画配信中!

詳しくは
P.5

(簡単 丸めないハンバーグ丼・マルゲリータ風食パン・さっぱり牛肉そばは
レシピの紹介です。販売しておりません。)



弊社ホームページにも弊社商品等を使用したレシピを多数掲載しております。

URL:<https://healthcareinfo.kissei.co.jp/recipe/protein/>



簡単 丸めないハンバーグ丼

[使用する商品]



P.21



P.49



調理時間
約10分

材料(1人分)

玉ねぎ	50g	減塩けんたしょうゆ	3g
サラダ油	3g	こしょう	少々
合いびき肉(牛:豚=7:3)	40g	ゆめごはん1/35トレー	180g(1/パック)
中濃ソース	8g	サニーレタス	20g
トマトケチャップ	5g	ミニトマト	20g

作り方

- 玉ねぎはみじん切りにする。
- フライパンにサラダ油を熱し、①を入れ、しんなりするまで炒める。
- ②に合いびき肉を入れ、木べらで肉をほぐしながら炒め、肉に火が通ったら、中濃ソース、トマトケチャップ、減塩けんたしょうゆ、こしょうを加え、炒める。
- ゆめごはん1/35トレーはパッケージに記載されている方法で温める。
- 器に④を盛り、一口大にちぎったサニーレタス、③の順にのせ、半分に切ったミニトマトを飾る。

ONE POINT

- 玉ねぎはしんなりするまで炒めると、甘みが出て美味しい召し上がれます。
- こしょうを多めに入れると、ピリッとした辛さがアクセントになって、おすすめです。

栄養成分値(1人分)

エネルギー(kcal)	465	たんぱく質(g)	8.2	脂質(g)	12.0	炭水化物(g)	83.3
ナトリウム(mg)	351	カリウム(mg)	360	リン(mg)	96	食塩相当量(g)	0.9

動物性
たんぱく質
6.9g

動物性
たんぱく質比
84.1%

合いびき肉の栄養成分値は、牛ひき肉28g、豚ひき肉12gの値で計算しております。ゆめごはん1/35トレーのカリウムは上限値で計算しております。

マルゲリータ風食パン

【使用する商品】



P.28



調理時間
約10分



材料(1人分)

ミニトマト	30g	ピザ用チーズ	15g
ゆめベーカリー		バジル	0.5g
たんぱく質調整食パン		オリーブ油	3g
.....1袋(標準重量100g)		黒こしょう	少々
トマトケチャップ	12g		

作り方

- ミニトマトは、くし切りにする。
- ゆめベーカリー たんぱく質調整食パンにトマトケチャップを塗り、①、ピザ用チーズをのせる。
- オーブントースターに②を入れ、チーズが溶けてきたら取り出す。
- 器に③を盛り、一口大に切ったバジルを飾り、オリーブ油をかけ、黒こしょうを振る。

ONE POINT

・ゆめベーカリー たんぱく質調整食パンにトマトケチャップをまんべんなく塗ると、より美味しく召し上がれます。

栄養成分値(1人分)

エネルギー(kcal)	344	たんぱく質(g)	4.4	脂質(g)	12.6	炭水化物(g)	55.6
ナトリウム(mg)	330	カリウム(mg)	159	リン(mg)	150	食塩相当量(g)	0.8

動物性
たんぱく質
3.4g

動物性
たんぱく質比
77.3%

さっぱり牛肉そば

【使用する商品】



P.24



P.49



調理時間
約20分



材料(1人分)

牛肩ロース薄切り肉	40g	サラダ油	3g
大根	50g	げんたつゆ(炒め用)	3g
レモン(皮なし)	10g	砂糖	1g
こねぎ	5g	げんたそば(乾麺)※	
げんたつゆ(つけ用)	17g100g(1袋)	
水	30g	七味唐辛子	少々

作り方

- 牛肩ロース肉は3cm幅に切る。
- 大根はおろして水気を切っておく。
- レモンは薄い半月切りにする。
- こねぎは小口切りにする。
- げんたつゆ(17g)、水を混ぜて冷やしておく。
- フライパンにサラダ油を熱し、①を入れて炒め、焼き色が付いたらげんたつゆ(3g)、砂糖を加えてからめ、お皿に取る。
- げんたそばはたっぷりのお湯で7分茹で、ザルに取り、流水でしっかりぬめりを取るように洗っていただくと美味しく召し上がれます。
- 器に⑦を盛り、⑥、②、③、④をのせ、七味唐辛子を振って、⑤を添える。

ONE POINT

・げんたそばはたっぷりの沸騰したお湯で茹で、茹で上がったら流水でしっかりぬめりを取るように洗っていただくと美味しく召し上がれます。

栄養成分値(1人分)

エネルギー(kcal)	432	たんぱく質(g)	9.8	脂質(g)	14.3	炭水化物(g)	67.0
ナトリウム(mg)	737	カリウム(mg)	304	リン(mg)	118	食塩相当量(g)	1.8

動物性
たんぱく質
6.5g

動物性
たんぱく質比
66.3%

※げんたそば(乾麺)100gを茹でると、およそ200gの茹で麺になります。

げんたそばの栄養成分値は茹で麺200g当たりの値(参考値)で計算しております。

各レシピの栄養成分値は日本食品標準成分表2020年版(八訂)で計算
弊社商品は商品パッケージの栄養成分表示から計算

レシピについてのお問い合わせは
キッセイ食事サポートサービスへ



0120-515-260

受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日を除く)

※医療従事者が行う個々の病態・栄養状態の評価や治療方法についてのお答えは致しかねます。



ごはん

麺

低たんぱく質食品

消費者庁許可 病者用食品
低たんぱく質食品腎疾患患者用
食品

お米から生まれた「ゆめごはん」シリーズ



ごはん本来のおいしさはそのままに、
たんぱく質、カリウム、リンを調整したごはん。
お米から作り上げ、特製二度蒸しでふっくらと
炊き上げることで、納得の味わいを実現。
食べる時は温めるだけとお手軽です。

消費者庁が許可した「腎疾患患者用食品」です。

*食事療法は、全ての方に効果が期待できるものではありません。

*医師の診療の下、食事療法のほか薬物療法なども必要です。

(注) ごはんの盛付写真はイメージになります。

「ゆめごはん」シリーズは、在庫が終了次第、順次販売終了となります。 ゆめごはんは、30食が販売単位となります(1箱)。

ごはん

ゆめごはん1/35シリーズ [トレー型]

たんぱく質が普通のごはんの1/35^{※1}です。

消費者庁許可 病者用食品 低たんぱく質食品
腎疾患患者用食品

60食ご購入で送料無料(当社負担) [2箱]!

ゆめごはん1/35トレー [普通盛り180g]

普通盛り 180g	たんぱく質 0.13g	商品番号 4001063
180g×30食		定期お届け コース価格 6,480円 → 6,156円 ※2

ゆめごはん1/35トレー [大盛り200g]

大盛り 200g	たんぱく質 0.14g	商品番号 4001083
200g×30食		定期お届け コース価格 6,674円 → 6,340円 ※2

ゆめごはん1/35トレー [小盛り150g]

小盛り 150g	たんぱく質 0.11g	商品番号 4001073
150g×30食		定期お届け コース価格 5,702円 → 5,417円 ※2

※1.日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稻めし 精白米 うるち米」と比較 ※2. 定期お届けコースについてはP.73~をご覧下さい。

●栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g) 糖質(g) 食物繊維(g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
ゆめごはん1/35トレー	299	106.6	0.13	0.9	72.5 0~2.2 0	0	0.2~0.7	9	22	0
ゆめごはん1/35トレー 大盛り200g	332	118.4	0.14	1.0	80.6 0~2.4 0	0	0.2~0.8	10	24	0
ゆめごはん1/35トレー 小盛り150g	250	88.8	0.11	0.8	60.5 0~1.8 0	0	0.2~0.6	8	18	0

P42
エネルギー補給食品
46
を
ご
算
下
さ
い。

「ゆめごはん」シリーズは、在庫が終了次第、順次販売終了となります。

ごはん

ゆめごはん1/25シリーズ [トレータイプ]

たんぱく質が普通のごはんの1/25^{*1}です。



60食ご購入で送料無料(当社負担)[2箱]!(小盛り140gを除く)



ゆめごはん1/25トレー [普通盛り180g]

普通盛り 180g	たんぱく質 0.2g	商品番号 4001033
180g×30食	6,480円	定期お届け コース価格 ※2 6,156円

ゆめごはん1/25トレー [大盛り200g]

大盛り 200g	たんぱく質 0.2g	商品番号 4001036
200g×30食	6,480円	定期お届け コース価格 ※2 6,156円

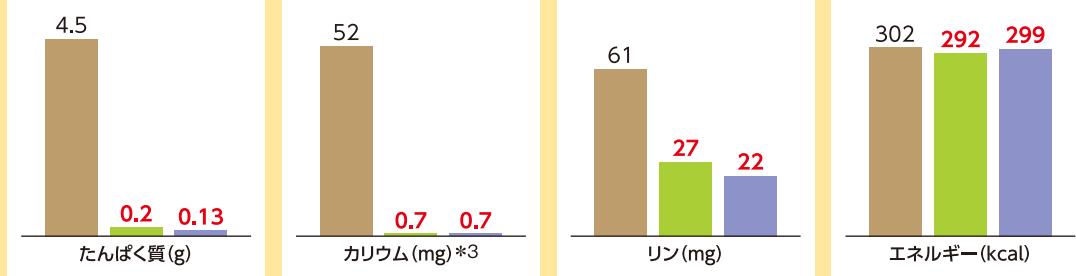
ゆめごはん1/25トレー [小盛り140g]

小盛り 140g	たんぱく質 0.1g	商品番号 4001035
140g×30食	4,698円	定期お届け コース価格 ※2 4,463円

*1.日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稻めし 精白米 うるち米」と比較 *2.定期お届けコースについてはP.73~をご覧下さい。

180g当たりで比較すると

- 普通のごはん(*1)
- ゆめごはん1/25(*2)
- ゆめごはん1/35(*2)



*1.日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稻めし 精白米 うるち米」で計算 *2.食品表示基準に基づく商品の栄養成分表示を記載 *3.ゆめごはん1/25、ゆめごはん1/35のカリウムは上限値をグラフ化

ゆめごはんは、日本食品標準成分表2020年版(八訂)において、七訂から変更となった方法によるエネルギーの算出を行っていないため、七訂の食品成分表で比較しております。

ゆめごはんトレー お粥の作り方

1 大きめのお茶碗にトレーのごはんと水200mL(ごはん180gの場合)を入れます。



2 電子レンジで約7分加熱して下さい。
※加熱時間は電子レンジの機種・ワット数で調節して下さい。



3 取り出してから軽く混ぜます。



4 ラップをして約2分蒸します。



♪ワンポイント

トレーを使用してお粥を作ると、お湯が吹きこぼれてしまい上手にできません。必ず別の容器に移して作って下さい。

●栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)	
					糖質(g)	食物繊維(g)						
ゆめごはん1/25トレー	1/パック180g当たり	292	108.0	0.2	0.7	71.1	0~1.4	0	0~0.7	9	27	0
ゆめごはん1/25トレー 大盛り200g	1/パック200g当たり	324	120.0	0.2	0.8	79.0	0~1.6	0	0~0.8	10	30	0
ゆめごはん1/25トレー 小盛り140g	1/パック140g当たり	227	84.0	0.1	0.6	55.3	0~1.1	0	0~0.6	7	21	0

※諸般の事情により、予告なく価格、成分値、商品の仕様等が変更になる場合があります。
※栄養成分値は、食品表示基準に基づいて記載しております。

※ご注文とお届けに関しての詳しい情報は、P.73~裏表紙をご覧下さい。

0120-588-117 FAX.0120-815-804



「ゆめごはん」シリーズは、在庫が終了次第、順次販売終了となります。

ごはん

ゆめごはん [パックタイプ]

たんぱく質が普通のごはんの1/25※1、1/5※1です。



消費者庁許可 病者用食品 低たんぱく質食品
腎疾患患者用食品

ゆめごはん1/25
[普通盛り180g]

普通盛り
180g
たんぱく質
0.2g

商品番号 4001034
180g×30食 6,156円

60食ご購入で送料無料(当社負担) [2箱]!

ゆめごはん1/5
[普通盛り180g]

普通盛り
180g
たんぱく質
0.9g

商品番号 4001014
180g×30食 5,832円

※1.日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稻めし 精白米 うるち米」と比較

ごはん

ゆめシリーズ [炊飯米]

在庫が終了次第、順次販売終了となります。

せいろ蒸し仕立てのお米。ふっくら美味しく炊き上がります。

常温保存 キッセイゆめ1/25(炊飯米)



消費者庁許可 病者用食品 低たんぱく質食品
腎疾患患者用食品



たんぱく質が普通のお米の約
1/25※2です。
1合は約140g。

- 無洗米、吸水不要
- 開封後も
常温保存が可能

たんぱく質
(100g当たり)
0.20g

商品番号 4001053

1kg×1袋
1,728円 定期お届け
コース価格※3 1,641円

常温保存 キッセイゆめ1/5(炊飯米)



消費者庁許可 病者用食品 低たんぱく質食品
腎疾患患者用食品



たんぱく質が普通のお米の約
1/5※2です。
1合は約140g。

- 無洗米、吸水不要
- 開封後も
常温保存が可能

たんぱく質
(100g当たり)
1.1g

商品番号 4001051

5kg×1袋 9,180円

※2.日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稻穀粒 精白米 うるち米」と比較
※3.定期お届けコースについてはP.73~をご覧下さい。

炊飯用なので炊き立てが味わえて、しかもトレー・パックタイプのごはんよりも経済的!



◆茶碗1杯にごはん180gを
盛った場合

常温保存 キッセイゆめ1/25
1kg(1袋)



茶碗 約11杯分*が食べられます。

茶碗1杯当たり
=143~165円

炊き上がりのごはん180g当たり:たんぱく質0.2g

*電気炊飯器を使用して炊飯した場合

●栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
					糖質(g)	食物繊維(g)					
ゆめごはん1/25	1/パック180g当たり	292	108.0	0.2	0.7	71.1	0~1.4	0	0~0.7	9	27
ゆめごはん1/5	1/パック180g当たり	292	108.0	0.9	0.7	70.4	0	0	0~0.7	6.1~8.6	27
常温保存キッセイゆめ1/25	100g当たり	353	13.6	0.20	2.5	81.3	0.9~2.9	9.6~18.2	4.1~7.5	11	39
常温保存キッセイゆめ1/5	100g当たり	353	13.6	1.1	2.3	81.2	1.6	9.7~16.7	3.7~5.9	7.7~15.5	42



ごはん

麺

低たんぱく質食品

電気炊飯器を使用したおいしいごはんの炊き方

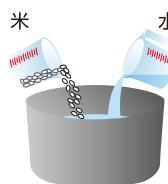
▶常温保存 キッセイゆめ1/25
(炊飯米)▶常温保存 キッセイゆめ1/5
(炊飯米) の場合

■ 米1合と水の割合

	米	水
ゆめ1/25(炊飯米)	約140g	約180cc
ゆめ1/5(炊飯米)		

米1合の重量が普通のうるち米の重量と違うため、炊飯器の目盛りは使えません。

1 釜に米と水を入れます。



2 水に浮きやすいのでよくかき混ぜて沈めて下さい。

3 浸漬せず炊飯して下さい。
(蒸らし機能のない炊飯器の場合、炊飯後、15分以上蒸らして下さい。)

電気炊飯器で1合炊く場合(目安)



ゆめ1/25 約140g

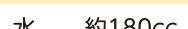


炊飯

ごはんの
炊き上がり量
265~305g

※予約タイマーによる炊飯は避けて下さい。

ゆめ1/5 約140g



炊飯

ごはんの
炊き上がり量
300~315g

※予約タイマーによる炊飯は避けて下さい。

※好みに合わせて水の量を調節して下さい。

麺

げんた乾麺

げんたそば

病者用 低たんぱく質食品
腎不全患者用

低たんぱくとしながら美味しく仕上げました。コシのあるそばを楽しめます。

たんぱく質
(100g当たり)
2.4g

商品番号 1003050

100g×3袋/袋 **658 円**

1人分の目安量100gが3袋入っています。

☆2025年4月1日ご注文分より、本格価格に変更となります。



調理例

●栄養成分値

商品名		エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
げんたそば	乾麺100g当たり	350	—	2.4	0.2~1.1	83.7	2~7	93	10	51.5	0.01~0.02
げんたそば	乾麺100gの 茹で上がり量※	246	139.8	1.8	0.6	58.2	2	18.4	12.2	32.0	0.006

※参考値(げんたそばは乾麺100gを茹でると、およそ200gの茹で麺になります。)

- : 栄養成分分析未実施もしくは未公開

※諸般の事情により、予告なく価格、成分値、商品の仕様等が変更になる場合があります。
※栄養成分値は、食品表示基準に基づいて記載しております。

※ご注文とお届けに関しての詳しい情報は、P.73～裏表紙をご覧下さい。

P.42 工
ネ
46
を
じ
下
さ
い。
は
、

■KHF■
体に
KISSEI
安心

たんぱく質調整食品

キッセイの一般食品

キッセイのたんぱく質調整食品は、商品に含まれるたんぱく質の量を調整し、その量を明示した食品です。※

市販されている食品と同じように美味しく召し上がっていただけること、そして、お客様のたんぱく質の摂取量の目安にお役立ていただけるように開発した商品です。

※含有量の目安として下さい。

主食、おかず、スープ、
お弁当など
種類が豊富で、
毎日のお食事に
お使いいただけます。



盛付例:ゆめレトルト 粒入りコーンスープ

調理例:ゆめベーカリー たんぱく質調整丸パン(米粉パン)

たんぱく質調整ごはん

新
ゆめ
ごはん

植物性乳酸菌発酵熟成法により、
お米のたんぱく質量を調整しました。

2025年
4月1日
発売



ごはんの盛付写真はイメージになります。

ごはん

新ゆめごはん1/40シリーズ

新ゆめごはんは、30個が販売単位となります(1箱)。

たんぱく質が普通のごはんの1/40^{※1}です。

60個ご購入で送料無料(当社負担) [2箱]!

New



本品は、消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。

※1.日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稲めし 精白米 うるち米」と比較 ※2. 定期お届けコースについてはP.73～をご覧下さい。

●栄養成分値

商品名	エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)	
新ゆめごはん1/40	1パック180g当たり	268	114.0	0.11	0.6	65.4	3.5	0	24	0.009
新ゆめごはん1/40大盛り	1パック200g当たり	297	126.7	0.12	0.7	72.7	3.9	0	26	0.01
新ゆめごはん1/40小盛り	1パック140g当たり	208	88.7	0.08	0.5	50.9	2.7	0	19	0.007

ごはん

新ゆめごはん1/25シリーズ

2025年4月1日発売

たんぱく質が普通のごはんの1/25^{*1}です。

New



本品は、消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。

※1.日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稲めし 精白米 うるち米」と比較 ※2. 定期お届けコースについてはP.73~をご覧下さい。

ごはん

新ゆめ 2025年4月1日発売

新ゆめ1/25 炊飯米

New

たんぱく質が普通の
お米の1/25^{*3}です。
早炊きがおいしい!!

- 洗米不要・浸漬不要
- 開封後は**冷凍**保存

たんぱく質
(100g当たり)
0.2g

商品番号

4001151

1kg/袋

2,160円▶定期お届け
コース価格
※2 2,052円本品は、消費者庁許可の特別用途食品
(病者用食品)ではありません。

※2. 定期お届けコースについてはP.73~をご覧下さい。 ※3.日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「水稲穀粒 精白米 うるち米」と比較

●栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
新ゆめごはん1/25	1パック180g当たり	292	108.4	0.2	1.1	70.4	2.9	0	23
新ゆめごはん1/25大盛り	1パック200g当たり	324	120.4	0.2	1.2	78.2	3.2	0	26
新ゆめごはん1/25小盛り	1パック140g当たり	227	84.3	0.1	0.8	54.7	2.2	0	18
新ゆめ1/25 炊飯米	100g当たり	285	29.5	0.2	0.6	69.7	2.5	0~3.7	18
越のげんた米	1袋130g当たり	394	32.7	0.5	0.6~1.6	95.6	5	0~8	3~41

たんぱく質を調整した米粉を使い焼き上げた「ゆめベーカリー」

メニューの幅が 広がります

ゆめベーカリー

たんぱく質を調整した米粉を使って、おいしく焼き上げました。
食塩無添加なので、塩分調整をされている方も安心です。
味のバランスを整えているので、食事からおやつまで幅広く活用いただけます。

写真は調理例です。

ごはん

パン

麺

お惣菜

もち・せんべい等

冷凍／おかずセット

パン

ゆめベーカリー たんぱく質調整米粉パン

食パン本来の美味しさを
そのままに、たんぱく質を調整。

食べやすいサイズの丸パンです。
お好みの食材を挟んでバーガー風に!

加熱調理必要
 常温品



ゆめベーカリー たんぱく質調整 食パン

たんぱく質 (1枚当たり)	0.5g	食塩相当量 (1枚当たり)	0.05g	食塩 無添加	商品番号	4003100
1袋(1枚入り、標準重量100g)		220円	定期お届け コース価格	※1	209円	

賞味期限:発送時に20日以上の商品を出荷致します。

ゆめベーカリー たんぱく質調整 丸パン

たんぱく質 (1個当たり)	0.2g	食塩相当量 (1個当たり)	0.02~0.05g	食塩 無添加	商品番号	4003110
1袋(1個入り、標準重量50g)		147円	定期お届け コース価格	※1	139円	

賞味期限:発送時に20日以上の商品を出荷致します。

※1. 定期お届けコースについてはP.73~をご覧下さい。

●ゆめベーカリーの召し上がり方

※必ず加熱してから召し上がって下さい。加熱時は必ず脱酸素剤を取り除いて下さい。

■トースターの場合



3分~5分

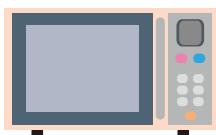
3分~5分

食パン

丸パン

パンを袋から取り出し、加熱して下さい。(丸パンは、中心部まで熱を通すため、水平に半分に切り、加熱して下さい。)※脱酸素剤は、必ず取り除いて下さい。

■電子レンジの場合

500W
45秒~1分500W
30秒~45秒

食パン

丸パン

袋から脱酸素剤を取り出し、袋のまま加熱して下さい。

●栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)	
					糖質(g)	食物繊維(g)						
ゆめベーカリー たんぱく質調整 食パン	100g当たり	248	43.9	0.5	5.6	47.8	2.1	20	15	2.9	27	0.05
ゆめベーカリー たんぱく質調整 丸パン	50g当たり	140	18.3	0.2	3.2	27.2	1.1	8.0~21	8.5	1.7	16	0.02~0.05

麺

即席ノンカップ麺

冷凍めんはP.41へ

お湯を注ぐだけの簡単調理で、保存にも便利な即席麺です。
独自の製法で作った麺です。

即席げんたらーめん しょうゆ味

たんぱく質
3.3g塩分
調整商品番号 1003030
1食(73g) 197円

即席げんたらーめん みそとんこつ

たんぱく質
3.7g塩分
調整商品番号 1003031
1食(73g) 197円

即席げんたやきそば

たんぱく質
3.3g塩分
調整商品番号 1003040
1食(72.2g) 197円

即席げんたうどん

たんぱく質
3.7g塩分
調整商品番号 1003090
1食(75g) 197円

●栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
即席げんたらーめん しょうゆ味 (麺) (スープ)	65g当たり 18	2.1 0.1	2.9 0.4	16.5 0	43.4 3.9	5.4 1421	44 23	38 7.7	0.01 3.6
即席げんたらーめん みそとんこつ (麺) (スープ)	65g当たり 22	2.1 0.1	2.9 0.8	16.5 0.2	43.4 4.3	5.4 965	44 53	38 42	0.01 2.4
即席げんたやきそば (麺) (ソース)	65g当たり 22	2.1 0.1	2.9 0.4	16.5 0.1	43.4 4.9	5.4 608	44 14	38 5.3	0.01 1.5
*推定値 (あおさ)	0.2g当たり	0.001	0.04	0.001	0.1	7.8	6.4	0.3	0.02
即席げんたうどん (麺) (スープ)	65g当たり 27	2.1 0.1	2.9 0.8	16.5 0.1	43.4 5.9	5.4 1283	44 38	38 16	0.01 3.3



お惣菜



食事のおいしさ、楽しさをそのままに、
たんぱく質、塩分、リンを調整した
お料理をパックしたレトルトパウチ食品です。
温めるだけで調理も簡単!

※1袋は1食分です。

幅広いラインナップで、毎日の食事をサポートします。

カレー3種

主菜9種

副菜6種

スープ3種

全21種



写真はイメージです。

ごはん

パン

麺

お惣菜

もち・せんべい等

冷凍／おかずセット

おすすめ お得なセット品のご紹介

カレー3品セット

風味の異なる3品を楽しめます。

- ・たんぱくこだわりカレー
- ・辛口カレー
- ・ひき肉カレー

通常より
54円お得!セット番号 4005927
3種類各1袋 1,022円

ミックス21品セット

和・洋・中そしてカレーとバラエティー豊かな全21種が楽しめるお得なセットです。

・全21種

通常より
389円お得!セット番号 4005929
21種類各1袋 7,564円

カレー

(1袋は1食分です)

とことん、おいしさにこだわったカレーです。



盛付例:たんぱくこだわりカレー

たんぱくこだわりカレー

たんぱく質は、わずか1.5g!たんぱく質を控えながらも、じっくり炒めた玉ねぎをベースに、フレーバーや香味野菜、スパイスをほどよく組み合わせた、味わい深く香り高いカレー。

たんぱく質
(1食当たり)
1.5g商品番号 4005261
1袋(150g) 328円

辛口カレー

スパイスの香りと、牛肉や野菜の風味でコクと深みのある本格辛口カレー。

たんぱく質
(1食当たり)
4.1g商品番号 4005241
1袋(150g) 396円

ひき肉カレー

鶏肉や野菜の美味しさが溶け込んだ、やさしい口あたりのまろやかなカレー。

たんぱく質
(1食当たり)
4.7g商品番号 4005231
1袋(150g) 352円

●栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)	動物性 たんぱく質 (g)	動物性 たんぱく質比 (%)
たんぱくこだわりカレー 1食150g当たり	187	114.0	1.5	9.6	23.6	351	219	35	0.9	0.0	0.0
辛口カレー 1食150g当たり	185	114.2	4.1	9.5	20.7	486	182	45	1.2	2.5	60.5
ひき肉カレー 1食150g当たり	161	119.6	4.7	8.9	15.5	390	176	62	1.0	3.6	76.6

サンプル品分析による推定値



主菜として

(1袋は1食分です)

定番料理を手軽においしくいただけます。



盛付例: 肉じゃが

麻婆豆腐

本格中華調味料を使い、花椒★で香り豊かに仕上げた、ごはんによく合う麻婆豆腐。

たんぱく質
(1食あたり)
5.3g商品番号 4005362
1袋(135g) **414円**

中華丼

豚肉や野菜など7種類の具材を使った風味豊かな中華丼。

たんぱく質
(1食あたり)
4.4g商品番号 4005212
1袋(150g) **452円**

酢豚

豚肉やたけのこ、椎茸など6種類の具材が入った酢豚。

たんぱく質
(1食あたり)
5.7g商品番号 4005321
1袋(140g) **475円**

ビーフシチュー

牛肉と野菜を煮込んだコクのあるシチュー。

たんぱく質
(1食あたり)
5.4g商品番号 4005301
1袋(150g) **440円**

クリームシチュー

じゃが芋や人参、鶏肉が入ったクリーミーなシチュー。

たんぱく質
(1食あたり)
5.4g商品番号 4005311
1袋(150g) **432円**

おでん

大根、こんにゃく、さつま揚げ、がんもどき、昆布をかつおだしで煮込んだおでん。

たんぱく質
(1食あたり)
3.9g商品番号 4005332
1袋(150g) **478円**

すき焼き

牛肉、豆腐、しらたき、玉ねぎ、ねぎの旨みが楽しめるすき焼き。

たんぱく質
(1食あたり)
3.6g商品番号 4005352
1袋(140g) **469円**

肉じゃが

豚肉の旨みがじゃが芋や玉ねぎにしみ込んだ肉じゃが。

たんぱく質
(1食あたり)
2.2g商品番号 4005342
1袋(130g) **371円**

五目ごはんの素

温かいごはんに混ぜるだけの手軽な五目ごはんの素。

たんぱく質
(1食あたり)
2.8g商品番号 4005251
1袋(70g) **313円**

★花椒(ホワジャオ)…山椒の仲間でピリッとしたしびれる辛みがあり、さわやかな香りが特長の香辛料です。

●栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)	動物性 たんぱく質 (g)	動物性 たんぱく質比 (%)
麻婆豆腐	1食135g当たり	144	5.3	7.7	13.4	401	171	70	1.0	1.3	24.5
中華丼	1食150g当たり	162	4.4	10.5	12.5	464	62	29	1.2	3.4	77.3
酢豚	1食140g当たり	152	5.7	6.6	17.4	426	120	56	1.1	3.7	65.4
ビーフシチュー	1食150g当たり	135	5.4	7.4	11.7	479	99	41	1.2	3.3	61.7
クリームシチュー	1食150g当たり	144	5.4	9.5	9.3	306	134	62	0.8	3.9	71.9
おでん	1食150g当たり	137	3.9	7.8	12.7	397	87	47	1.0	2.6	65.7
すき焼き	1食140g当たり	126	3.6	4.2	18.5	448	94	34	1.1	2.5	70.6
肉じゃが	1食130g当たり	127	2.2	7.0	13.7	471	121	27	1.2	2.0	92.3
五目ごはんの素	1食70g当たり	106	2.8	6.3	9.4	460	31	37	1.2	0.0	1.1

サンプル品分析による推定値

※諸般の事情により、予告なく価格、成分値、商品の仕様等が変更になる場合があります。
 ※栄養成分値は、食品表示基準に基づいて記載しております。
 ※ご注文とお届けに関しての詳しい情報は、P.73～裏表紙をご覧下さい。

FAX.0120-815-804

もち・せんべい等 もち

ジンゾウ先生のでんぶんお餅

焼く、煮る、揚げるなど様々な料理に。

電子レンジ加熱も可能
(使いやすい個包装)たんぱく質
(2個当たり)
0.1g

(有)オトコボーレーション

商品番号 6001050

1袋
(50g×8個入) **810円**

せんべい

純米せんべい サラダ味

サラダ味のおせんべいです。
厚めの生地にうみが
キュッと引き締まった、
シャープな味わいです。
1袋(65g)で約20枚入り。

たんぱく質
(5枚当たり)
0.2g食塩相当量
(5枚当たり)
0.05g

木徳神糧(株)

商品番号 6008000

1袋(65g) **618円**

もち・せんべい等 でんぶん製品 粉類

ジンゾウ先生のでんぶん薄力粉

クッキー、お好み焼き、てんぷらなどのお料理に。

たんぱく質
(100g当たり)
0.2g

(有)オトコボーレーション

商品番号 6001040

1kg **1,516円**

ジンゾウ先生のでんぶんホットケーキミックス

水とサラダ油を混ぜて焼くだけのホットケーキミックス。

たんぱく質
(100g当たり)
0g

(有)オトコボーレーション

商品番号 6001030

1kg **1,855円**

●栄養成分値

- : 栄養成分分析未実施もしくは未公開

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
					糖質(g)	食物繊維(g)					
ジンゾウ先生のでんぶんお餅	100g(2個)当たり	205	-	0.1	1.4	48	-	3	-	9	0.1
純米せんべい サラダ味	5枚当たり★	100	-	0.2	7.2	9.7	-	22	2	5	0.05
ジンゾウ先生のでんぶん薄力粉	100g当たり	360	-	0.2	0.5	89	-	10	-	32	0.17
ジンゾウ先生のでんぶんホットケーキミックス	100g当たり	382	-	0	4.0	87	-	3	-	28	0.58

★:参考値

FAX.0120-815-804

※諸般の事情により、予告なく価格、成分値、商品の仕様等が変更になる場合があります。
※栄養成分値は、食品表示基準に基づいて記載しております。
※ご注文とお届けに関しての詳しい情報は、P.73~裏表紙をご覧下さい。

たんぱく調整冷凍おかずセット

たんぱく調整食 健康美膳

たんぱく質、塩分、カリウムを調整した冷凍おかずセット!
バラエティ豊かな品揃え。常備食としても便利です。



冷凍品
常温品と
送料別

レンジ
簡単調理

詳しい情報は P.36~40

全35種
7食セット
×5種類

[健康美膳 1食当たり(目安)]

たんぱく質	エネルギー	食塩相当量
10g以下	約300kcal	2g以下

(株)武蔵野フーズ

7食セット 各5,193円



盛付例:肉じゃが(P-3)



盛付例:さばの味噌煮

P-1 おすすめセット(7食)

ベーシックな和風おかずセット

P.36



盛付例:牛肉のすき煮

P-2 和洋中セット(7食)

迷ったらコレ!和洋中楽しめるセット

P.37



盛付例:肉じゃが

P-3 いろどりセット(7食)

肉も魚も、いろどりを添えたメニューのセット

P.38



盛付例:牛肉の赤ワイン煮

P-4 バラエティセット(7食)

バラエティ豊かな料理のセット

P.39



盛付例:ビーフシチュー

P-5 肉のおかずセット(7食)

お肉が大好きな方におすすめしたいメニュー

P.40

1食容器サイズ



お届けサイズ(7食セット)



おかず
セット

たんぱく調整おかずセット

冷凍品
常温品と
送料別

おかず

たんぱく調整食 健康美膳

P-1 たんぱく調整 おすすめセット

冷凍品
常温品と
送料別商品番号 4009500
7食セット

5,193円

さばの味噌煮



- ・さばの味噌煮
- ・揚げ豆腐しんじょと野菜の炊き合わせ
- ・ナポリタン
- ・切干大根の梅おかか和え

1食(163g)当たり
エネルギー 282kcal たんぱく質 9.7g 食塩相当量 1.8g

とんかつ玉子あんかけ



- ・とんかつ玉子あんかけ
- ・なすとピーマンのなべしが
- ・さつまいもの煮物
- ・小松菜の和風和え

1食(194g)当たり
エネルギー 297kcal たんぱく質 9.2g 食塩相当量 2.0g

赤魚の唐揚げ和風野菜あんかけ



- ・赤魚の唐揚げ和風野菜あんかけ
- ・揚げなすのみそあん
- ・さつまいものオレンジ風味
- ・豚肉の炒め物

1食(195g)当たり
エネルギー 281kcal たんぱく質 9.6g 食塩相当量 1.9g

牛焼肉風



- ・牛焼肉風
- ・根菜の甘辛煮
- ・チンゲン菜炒め
- ・春雨サラダ

1食(201g)当たり
エネルギー 323kcal たんぱく質 9.9g 食塩相当量 2.0g

たらの西京焼き



- ・たらの西京焼き
- ・プロッコリーの塩炒め
- ・大根の湯葉あんかけ
- ・マカロニサラダ

1食(190g)当たり
エネルギー 270kcal たんぱく質 9.7g 食塩相当量 2.0g

豚肉の生姜焼き



- ・豚肉の生姜焼き
- ・野菜のコンソメあん
- ・切り昆布の煮物
- ・なすの揚げ煮

1食(187g)当たり
エネルギー 295kcal たんぱく質 9.1g 食塩相当量 2.0g

チキン南蛮



- ・チキン南蛮
- ・れんこんの彩りきんぴら
- ・野菜の煮物
- ・小松菜お浸し

1食(186g)当たり
エネルギー 295kcal たんぱく質 9.7g 食塩相当量 1.9g

●栄養成分値

栄養成分値は変更になる場合がございます。最新成分値は商品パッケージをご参照下さい。

商品名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
牛焼肉風	323	9.9	16.7	31.4	496	140	2.0
さばの味噌煮	282	9.7	16.8	21.3	464	128	1.8
たらの西京焼き	270	9.7	15.3	22.8	496	157	2.0
P-1 とんかつ玉子あんかけ	297	9.2	14.5	31.0	499	161	2.0
豚肉の生姜焼き	295	9.1	20.3	17.2	488	124	2.0
赤魚の唐揚げ和風野菜あんかけ	281	9.6	13.6	27.3	492	130	1.9
チキン南蛮	295	9.7	15.9	27.0	486	142	1.9

推定値

FAX.0120-815-804

※諸般の事情により、予告なく価格、成分値、商品の仕様等が変更になる場合があります。
 ※栄養成分値は、食品表示基準に基づいて記載しております。
 ※ご注文とお届けに関する詳しい情報は、P.73~裏表紙をご覧下さい。

P42 エネルギー
46を
ご覧下さい。
補給食品は、



おかず

たんぱく調整食 健康美膳

ごはん

パン

麺

お惣菜

もち・せんべい等

冷凍／おかずセット

P-2 たんぱく調整和洋中セット

冷凍品
常温品と
送料別商品番号 4009501
7食セット 5,193円

牛肉のすき煮



- 牛肉のすき煮
- キャベツのケチャップ炒め
- 根菜と青菜の柚胡椒きんぴら
- ひじきの炒り煮

1食(184g)当たり
エネルギー 290kcal たんぱく質 9.7g 食塩相当量 1.8g

たらのクリームソース



- たらのクリームソース
- キャベツとアスパラのケチャップ炒め
- れんこん煮
- かぼちゃのレモン煮

1食(203g)当たり
エネルギー 286kcal たんぱく質 9.5g 食塩相当量 1.8g

えびカツ



- えびカツ
- 根菜の甘辛煮
- キャベツときのこのオイスターソース炒め
- 里芋の柚みそ和え

1食(184g)当たり
エネルギー 334kcal たんぱく質 10.0g 食塩相当量 2.0g

チキンカレー



- チキンカレー
- 彩りきんぴら
- 小松菜のお浸し
- マカロニのケチャップ炒め

1食(192g)当たり
エネルギー 296kcal たんぱく質 10.0g 食塩相当量 1.7g

赤魚の照り焼き



- 赤魚の照り焼き
- ミートソーススパゲティ
- なすの葱みそあんかけ
- いんげんの黄金和え

1食(193g)当たり
エネルギー 316kcal たんぱく質 9.9g 食塩相当量 1.7g

鶏肉の唐揚げ彩り塩だれ



- 鶏肉の唐揚げ彩り塩だれ
- カレービーフン
- のつべき煮
- いんげんとコーンの炒め物

1食(166g)当たり
エネルギー 290kcal たんぱく質 9.7g 食塩相当量 1.9g

チンジャオロース



- チンジャオロース
- キャベツの中華炒め
- しゅうまい
- ひじきのごま浸し

1食(224g)当たり
エネルギー 337kcal たんぱく質 9.9g 食塩相当量 2.0g

◆表示変更を行っております。

●栄養成分値

栄養成分値は変更になる場合がございます。最新成分値は商品パッケージをご参照下さい。

	商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
P-2	チキンカレー	296	10.0	16.5	25.9	464	132	1.7
	牛肉のすき煮	290	9.7	16.2	25.8	493	135	1.8
	赤魚の照り焼き	316	9.9	18.5	23.4	474	139	1.7
	たらのクリームソース	286	9.5	12.0	35.2	463	158	1.8
	鶏肉の唐揚げ彩り塩だれ	290	9.7	16.2	25.1	497	138	1.9
	えびカツ	334	10.0	17.8	33.0	437	167	2.0
	チンジャオロース	337	9.9	22.0	22.8	444	140	2.0

推定値





冷凍品
常温品と
送料別

P-3 たんぱく調整 いりどりセット

冷凍品
常温品と
送料別

商品番号 4009502
7食セット 5,193円

照り焼きハンバーグ



- 照り焼きハンバーグ
- じゃがいもと玉ねぎのバター風味炒め
- 野菜のラタトウイユ
- 小松菜のお浸し

1食(206g)当たり
エネルギー 291kcal たんぱく質 10.0g 食塩相当量 1.9g

からすがれいの甘酢あん



- からすがれいの甘酢あん
- 小松菜の黄金和え
- さつまいもとふきの煮物
- 切り昆布の煮物

1食(207g)当たり
エネルギー 259kcal たんぱく質 9.8g 食塩相当量 2.0g

鶏肉の塩麹焼き



- 鶏肉の塩麹焼き
- チンゲン菜ときのこの玉子炒め
- マカロニのケチャップ炒め
- なすの生姜あん

1食(166g)当たり
エネルギー 289kcal たんぱく質 10.0g 食塩相当量 2.0g

肉じゃが



- 肉じゃが
- ブロッコリーの塩炒め
- ぜんまい煮
- チンゲン菜の柚胡椒和え

1食(202g)当たり
エネルギー 280kcal たんぱく質 9.2g 食塩相当量 2.0g

鶏肉のトマトソース



- 鶏肉のトマトソース
- ビーフン炒め
- なすのきのこあんかけ
- マッシュポテト

1食(190g)当たり
エネルギー 276kcal たんぱく質 10.0g 食塩相当量 2.0g

さわらの粕漬け焼き



- さわらの粕漬け焼き
- 小松菜炒め
- 根菜の甘辛煮
- 里芋の明太子マヨ和え

1食(172g)当たり
エネルギー 268kcal たんぱく質 10.0g 食塩相当量 2.0g

かつカレー



- かつカレー
- 大根と里芋の和風あんかけ
- アスパラのお浸し
- 三色ピーマンの炒め物

1食(197g)当たり
エネルギー 259kcal たんぱく質 8.4g 食塩相当量 2.0g

●栄養成分値

栄養成分値は変更になる場合がございます。最新成分値は商品パッケージをご参照下さい。

商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
肉じゃが	280	9.2	15.5	25.6	470	133	2.0
照り焼きハンバーグ	291	10.0	14.3	29.5	491	134	1.9
鶏肉のトマトソース	276	10.0	16.2	20.9	476	135	2.0
P-3 からすがれいの甘酢あん	259	9.8	14.0	23.3	482	160	2.0
さわらの粕漬け焼き	268	10.0	14.9	22.7	486	148	2.0
鶏肉の塩麹焼き	289	10.0	16.6	23.8	479	140	2.0
かつカレー	259	8.4	12.6	27.3	481	133	2.0

推定値

FAX.0120-815-804

※諸般の事情により、予告なく価格、成分値、商品の仕様等が変更になる場合があります。
※栄養成分値は、食品表示基準に基づいて記載しております。
※ご注文とお届けに関しての詳しい情報は、P.73~裏表紙をご覧下さい。



おかず たんぱく調整食 健康美膳

ごはん

パン

麺

お惣菜

もち・せんべい等

冷凍／おかずセット

P-4 たんぱく調整
バラエティセット

(株)武蔵野フーズ

冷凍品
常温品と
送料別

商品番号 4009503

7食セット 5,193円

揚げ鶏のチリソース



- 揚げ鶏のチリソース
- 玉子と木耳の炒め物
- キャベツのソース炒め
- 大学芋

1食(206g)当たり
 エネルギー 324kcal たんぱく質 10.0g 食塩相当量 2.0g

シーフードシチュー



- シーフードシチュー
- 豚肉とアスパラの塩炒め
- なすとかぼちゃのごまあん
- キャベツサラダ

1食(189g)当たり
 エネルギー 300kcal たんぱく質 9.5g 食塩相当量 1.9g

赤魚の煮付け



- 赤魚の煮付け
- マカロニと玉ねぎのトマト煮
- れんこんきんぴら
- キャベツの炒め物

1食(176g)当たり
 エネルギー 279kcal たんぱく質 10.0g 食塩相当量 1.7g

牛肉の赤ワイン煮



- 牛肉の赤ワイン煮
- 野菜のコンソメあん
- 小松菜炒め
- カレーポテトサラダ

1食(201g)当たり
 エネルギー 314kcal たんぱく質 9.8g 食塩相当量 2.0g

チキンカツのおろしあん



- チキンカツのおろしあん
- ぜんまいの炒り煮
- いんげんの玉子炒め
- マカロニのクリーム煮

1食(226g)当たり
 エネルギー 278kcal たんぱく質 10.0g 食塩相当量 1.9g

ハンバーグと目玉焼き風オムレツ



- ハンバーグと目玉焼き風オムレツ
- なすのなべしが
- ナポリタン
- りんご入りきんとん

1食(204g)当たり
 エネルギー 311kcal たんぱく質 10.0g 食塩相当量 2.0g

たらの塩昆布和風あんかけ



- たらの塩昆布和風あんかけ
- 野菜炒めのマヨ醤油風味
- じゃがいものカレー炒め
- 春雨の炒め物

1食(192g)当たり
 エネルギー 308kcal たんぱく質 9.9g 食塩相当量 2.0g

●栄養成分値

栄養成分値は変更になる場合がございます。最新成分値は商品パッケージをご参照下さい。

商品名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
P-4	牛肉の赤ワイン煮	314	9.8	20.4	20.9	460	137	2.0
	揚げ鶏のチリソース	324	10.0	16.8	32.8	494	142	2.0
	チキンカツのおろしあん	278	10.0	13.9	27.4	436	132	1.9
	シーフードシチュー	300	9.5	18.5	23.5	482	145	1.9
	ハンバーグと目玉焼き風オムレツ	311	10.0	13.6	36.1	478	120	2.0
	赤魚の煮付け	279	10.0	13.2	26.8	458	143	1.7
	たらの塩昆布和風あんかけ	308	9.9	18.5	23.9	495	157	2.0

推定値





P-5 たんぱく調整 肉のおかずセット

冷凍品
常温品と
送料別

(株)武蔵野フーズ
商品番号 4009504
7食セット 5,193円

みそかつ



- ・みそかつ
- ・ビーフン炒め
- ・れんこんの五目きんぴら
- ・かぼちゃサラダ

1食(181g)当たり
エネルギー タンぱく質 食塩相当量
294kcal 8.0g 1.7g

鶏肉のジンジャーソース



- ・鶏肉のジンジャーソース
- ・いんげん炒め
- ・きんぴらごぼう
- ・じゃがいものバター風味

1食(172g)当たり
エネルギー タンぱく質 食塩相当量
281kcal 9.8g 1.9g

ビーフシチュー



- ・ビーフシチュー
- ・白菜炒め
- ・ひじきの炒り煮
- ・マカロニサラダ

1食(208g)当たり
エネルギー タンぱく質 食塩相当量
303kcal 9.7g 1.9g

チーズ入りハンバーグのトマトデミソース



- ・チーズ入りハンバーグのトマトデミソース
- ・ブロッコリーの塩炒め
- ・パスタのカレー炒め
- ・キャベツサラダ

1食(214g)当たり
エネルギー タンぱく質 食塩相当量
336kcal 9.6g 1.9g

ホイコーロー



- ・ホイコーロー
- ・春雨と筍のオイスタークリーミー炒め
- ・チンゲン菜の黄金和え
- ・かぼちゃのみつがらめ

1食(181g)当たり
エネルギー タンぱく質 食塩相当量
325kcal 8.6g 1.6g

根菜のキーマカレー



- ・根菜のキーマカレー
- ・キャベツ炒め
- ・さつまいもサラダ
- ・小松菜のごま和え

1食(178g)当たり
エネルギー タンぱく質 食塩相当量
277kcal 8.2g 2.0g

鶏唐揚げと野菜の黒酢あんかけ



- ・鶏唐揚げと野菜の黒酢あんかけ
- ・スナップエンドウ炒め
- ・なすのしょうが煮
- ・せんまい煮

1食(202g)当たり
エネルギー タンぱく質 食塩相当量
313kcal 9.8g 1.7g

●栄養成分値

栄養成分値は変更になる場合がございます。最新成分値は商品パッケージをご参照下さい。

商品名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
P-5 チーズ入りハンバーグのトマトデミソース	1食214g当たり	336	9.6	21.1	27.6	475	161	1.9
みそかつ	1食181g当たり	294	8.0	12.8	36.0	529	209	1.7
ホイコーロー	1食181g当たり	325	8.6	18.8	29.6	491	109	1.6
鶏肉のジンジャーソース	1食172g当たり	281	9.8	15.4	24.6	497	149	1.9
根菜のキーマカレー	1食178g当たり	277	8.2	14.2	28.2	444	125	2.0
ビーフシチュー	1食208g当たり	303	9.7	17.6	26.4	493	137	1.9
鶏唐揚げと野菜の黒酢あんかけ	1食202g当たり	313	9.8	16.0	31.6	457	147	1.7

推定値

全て塩分2g以下(1食当たり)でキッセイヘルスケアが 厳選した「冷凍おかずセット」の楽しみ方、選び方

ごはん

パン

麺

お惣菜

もち・せんべい等

冷凍／おかずセット

おすすめ冷凍おかずセットのエネルギーとたんぱく質量の目安は
ご覧のようになっています。

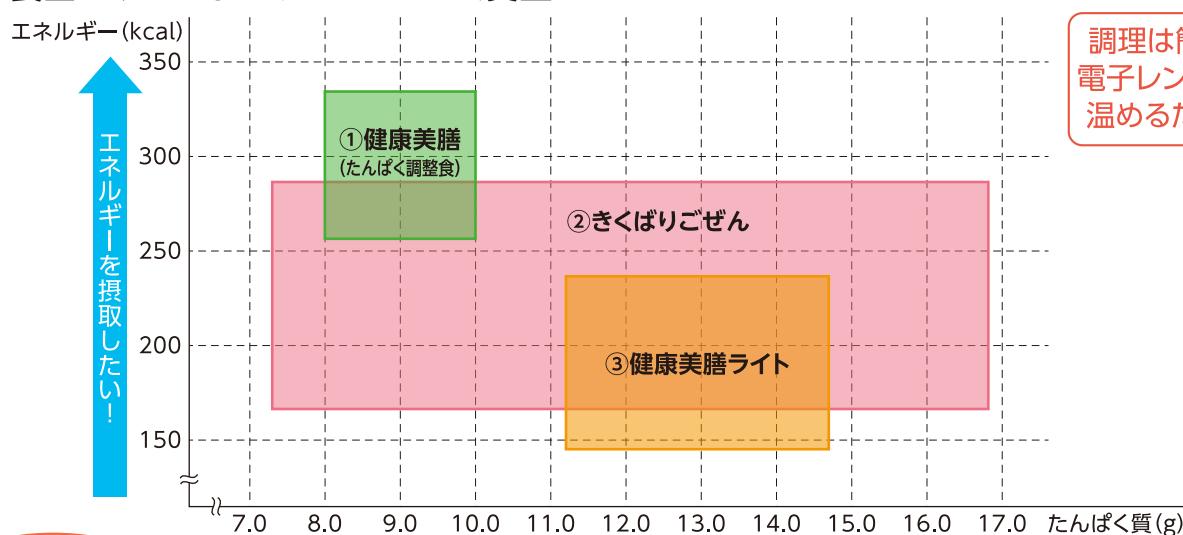
ご自分に合うおかずセットと一緒に探しましょう。

お気軽にお電話下さい。

キッセイ食事サポートサービス P.1



■1食当たりのエネルギーとたんぱく質



調理は簡単
電子レンジで
温めるだけ!

たんぱく調整食
①健康美膳 P.35~40



塩分カロリー調整食
②きくばりごぜん P.54~58



塩分カロリー調整食
③健康美膳ライト P.59~62



*各セットの栄養成分値は上記商品詳細ページをご覧下さい。

麺

冷凍めん



冷凍品
常温品と
送料別



げんた冷凍めん うどん風

たんぱく質を調整した、コシとのどごしのよい“うどん風冷凍でんぶんめん”。でんぶん特有のぬめりがなく、くつつきにくく、のびにくいめんです。



※5食入り。つゆは付いておりません。

たんぱく質
(1食当たり)
0g
食塩相当量
(1食当たり)
0.02~0.07g

食塩
無添加

○サイズ:縦10×横13.5×高さ16(cm)

商品番号 4008010

1袋
(200g×5食) 1,350円

調理例

●栄養成分値

商品名	エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
げんた冷凍めん うどん風	290.8	130.8	0	2.8	66.4	10~28	0~6.4	59	26	0.02~0.07

エネルギー補給食品

〈広告・宣伝〉

腎疾患のエネルギー不足を補うためには…

監修 駒沢女子大学 人間健康学部 健康栄養学科 教授 管理栄養士 工藤 美香先生

たんぱく質を制限するために食事の全体量を減らすと、エネルギーが不足してやせてしまいます。エネルギーが不足すると、体内では体の組織を自ら分解して必要なエネルギーを作りだします。その結果、たんぱく質をとりすぎたときと同じように尿素窒素などの老廃物が増え、腎臓に負担をかけることになってしまいます。

このような状態にならないように、**たんぱく質を制限しながら、脂質や糖質から消費エネルギーに見合った十分なエネルギーをとることが重要です。**たんぱく質が少なく、エネルギーが確保できる食品もありますので上手に利用しましょう。

エネルギーを適正に補給しないとたんぱく質制限をしていないのと同じことになりますよ。



※医師の指導の下で行って下さい。



油脂の中でも消化吸収が早く、脂肪組織に蓄積しにくい性質のある中鎖脂肪酸油(MCT)を多く含むマクトンオイル、マクトンゼロパウダーがおすすめです。

●マクトンオイル



ドレッシングなどの調味料に



スープなどに



●マクトンゼロパウダー



コーヒー、紅茶などに



P.46



たんぱく質の少ないデザートでエネルギーUP!

たんぱく質量が市販のものよりも少なく、手軽にエネルギーが補給できるデザートです。

栄養計算がしやすい個装タイプ!

●カップアガロリー (たんぱく質0g)



●ソフトアガロリー (たんぱく質0g)



●丸型ニューマクトンビスキー



●ニューマクトンクッキー



P.43~45

調理素材

油脂、粉飴

マクトンオイル

体内で速やかにエネルギーに変わるMCT(中鎖脂肪酸油)85%に一般の油15%を配合。



一般的の油より
さっぱりと摂取できる
液体オイル。



商品番号 5001131

1瓶(450g) 3,371円

マクトンゼロパウダー

油脂は、消化吸収の良いMCT(中鎖脂肪酸油)のみを使用。



商品番号 5001111

1袋(350g) 3,186円

マクトンオイル・マクトンゼロパウダーについて

- マクトンの主成分のMCT(中鎖脂肪酸油)は、一般的の油の長鎖脂肪酸油と比べ構成する脂肪酸の炭素鎖が短いため消化・吸収されやすく、体内で速やかにエネルギーに変わり蓄積脂肪になりにくい油脂です。
- マクトンオイルは中鎖脂肪酸油85%に長鎖脂肪酸油15%を配合した液体の油脂です。食品によく混ざり、ドレッシングやスープなどに使っていただけます。
- マクトンゼロパウダーはMCT(中鎖脂肪酸油)を粉末状にしたものです。粉末のため様々な食品に手軽に混ぜてご使用いただけます。(少量の水で溶いてから混ぜると、きれいに溶けます。)

カレー、シチュー、
スープなどに



ドレッシングなどの
調味料に



卵料理などに



おかゆに



こなあめ[1kg]

甘みが少なく、料理や飲み物に混ぜて、お使いいただける
エネルギー補給のための食品です。



商品番号 6002123

1袋(1kg) 864円

粉飴[分包]

エネルギーは砂糖とほぼ同じでありながら、
甘さが約1/10。手軽にエネルギー補給ができます。



商品番号 6002122

分包 13g×40包 1,350円

●栄養成分値

—：栄養成分分析未実施もしくは未公開

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
					糖質(g)	食物繊維(g)					
マクトンオイル	100g当たり 900	—	0	100	0	—	—	—	—	—	0
マクトンゼロパウダー	100g当たり 789	1.0	0	78.5	20.5	0	—	0~3	4.6	1.2	0.055
こなあめ 1kg	100g当たり 380	—	0	0	95.0	0	0	0	0	0	0
粉飴 分包	1包13g当たり 50	0.6	0	0	12.4	—	0	—	0	0	0

塩分調整食品

食塩管理はすべての食事療法の基本です!

〈広告・宣伝〉



監修:西村一弘先生

駒沢女子大学 人間健康学部 健康栄養学科 教授
社会福祉法人 緑風会 緑風荘病院 栄養室 運営顧問



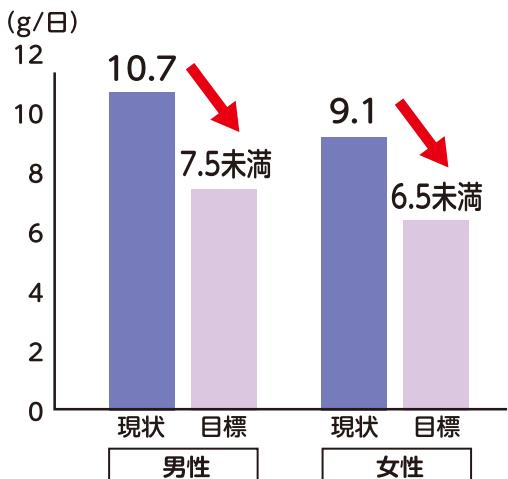
我が国は四方を海に囲まれた島嶼国家であり、歴史的に製塩業も盛んで食塩不足はありませんでした。また塩は魚や肉、野菜の保存料として使用されていたので、食塩摂取量は世界的に見ても多くなっていました。

食塩の過剰摂取は高血圧、糖尿病、がんなどに悪影響を与えますので、食塩摂取量に気をつけた「適塩生活」を心がけることが大切です。



適塩生活を送りましょう!

■目標摂取量*を男性は3.2g、女性は2.6gオーバーしています。



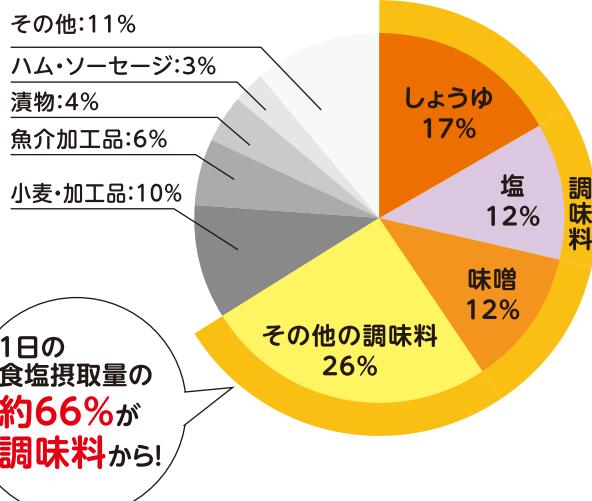
食塩摂取量の状況(20歳以上)

出典:(現状)「令和5年 国民健康・栄養調査報告」(厚生労働省)
(https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001338334.pdf)
(目標)「日本人の食事摂取基準(2025年版)」(厚生労働省)
(https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001316585.pdf)
※エビデンスに基づくCKD診療ガイドライン2023では
6g/日未満です。

■減塩の第一歩は、調味料から!

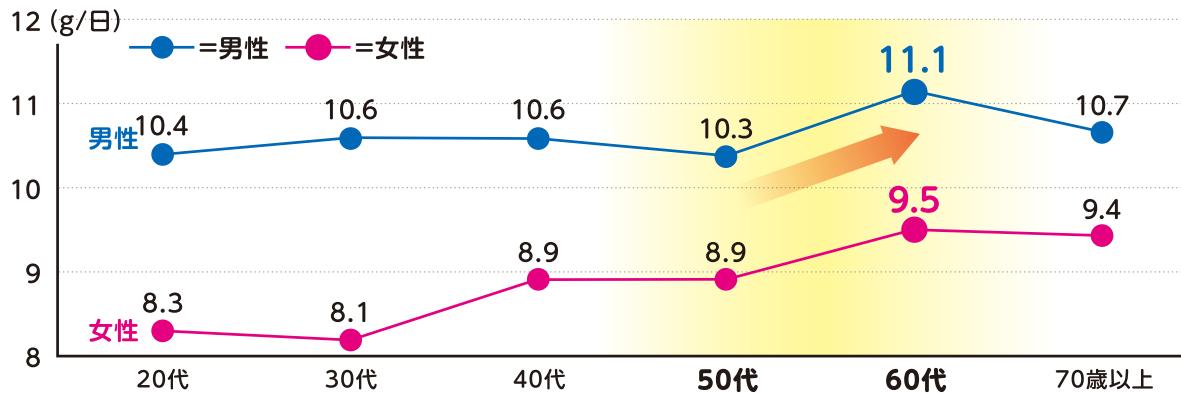
日本人(成人・20歳以上)の1日当たりの平均食塩摂取量は10.1g*

*出典:「令和元年 国民健康・栄養調査報告」(厚生労働省)
(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/eiyoub/1-houkoku_00002.html)



注)グラフは、「令和元年 国民健康・栄養調査報告」(厚生労働省)
(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/eiyoub/1-houkoku_00002.html) 100ページから103ページのナトリウム値より作成

■50代から60代にかけて、食塩摂取量が増える傾向にあります!
このデータからも味付けが濃くなっていることが伺えます。



食塩摂取量の平均値(20歳以上、性・年齢階級別)

「令和5年 国民健康・栄養調査報告」(厚生労働省)
(https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001338334.pdf)を加工して作成

■ 小さじ1杯当たりの食塩量



※1:日本食品標準成分表2020年版(八訂)で計算
※2:食品表示基準に基づく商品の栄養成分表示から計算

成分調整調味料を上手に利用しましょう。P.49



減塩調味料等 調味料

減塩調味料等

減塩げんたしょうゆ

たんぱく調整減塩しょうゆ

だしで割ることなく、しょうゆ本来の風味を生かした本醸造しょうゆです。

たんぱく質
(100g当たり)
3.4g塩分
48%
減※1カリウム
92%
減※1 リン
75%
減※1商品番号 **1003082**500ml/ボトル **665円**

減塩げんたぽん酢

つける・かける・和えるなど色々なお料理に使える美味しい減塩ぽん酢です。

たんぱく質
(100g当たり)
1.8g塩分
43%
減※2カリウム
85%
減※2 リン
57%
減※2商品番号 **1003083**360ml/瓶 **616円**

げんたつゆ

めんつゆ・かけつゆなどに使える
6倍濃縮のつゆの素。
料理により、しょうゆの代わりにお使いいただけます。

たんぱく質
(100g当たり)
5.6g塩分
48%
減※3カリウム
69%
減※3 リン
68%
減※3商品番号 **1003080**500ml/瓶 **1,166円**

からだ想い だしわりしょうゆ 500ml

天然だしをミックスした、まろやかな
低塩しょうゆ。

塩分
50%以上
カット※1キッコーマンニュートリケア・ジャパン(株)
商品番号 **6007131**500ml/ボトル **658円**

☆2025年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

※1.日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「こいくちしょうゆ」と比較 ※2.日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2017年の「ぽん酢しょうゆ、市販品」と比較
※3.「げんたつゆを6倍希釈したつゆ」と日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「めんつゆストレート」を比較

●栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)	
					糖質(g)	食物繊維(g)						
減塩げんたしょうゆ	100g当たり	104	69.6	3.4	0	17.5	2670	28.3	—	38.6	6.8	
	小さじ1杯(5.6g)当たり	6	3.9	0.2	0	1.0	151	1.6	—	2.2	0.4	
減塩げんたぽん酢	100g当たり	52	82.7	1.8	0	10.4	1700	26.5	—	25.4	4.3	
	小さじ1杯(5.4g)当たり	3	4.5	0.1	0	0.6	92	1.4	—	1.4	0.2	
げんたつゆ	100g当たり	120	59.8	5.6	0	20.9	3530	186	—	90	9.0	
	100g当たり	100	71.7	3.1	0	19.2	0.2	2303	22.4	8.1	37.9	5.9
からだ想い だしわりしょうゆ 500ml	小さじ1杯(5ml)当たり	5	4.0	0.2	0	1.1	0.0	127	1.24	0.45	2.10	0.33

- : 栄養成分分析未実施もしくは未公開

減塩調味料等

みそ汁等

タニタ食堂監修 減塩みそ汁 野菜6食



みそにふんだんにかつお・昆布・にぼしだしを加え、だしの風味豊かに仕上げました。
1食当たり食塩約1.0gでも美味しく飲めるみそ汁です。

- ・野菜のみそ汁
(かぼちゃ・キャベツ・にんじん・ねぎ)
- ・きのこのみそ汁
(まいたけ・椎茸・金ごま・ねぎ)
各3食入

塩分
40%
減※4

マルコメ(株)

商品番号 6004074

6食入 **297円**

※4.マルコメ(株)「料亭の味合わせ12(わかめ)」と比較

佃煮・ふりかけ ごはんのお供

ねり梅、のり佃煮 ミニパック

塩分、カリウム、リンに配慮した、ごはんのお供です。



ねり梅



のり佃煮

ジンゾウ先生のふりかけ(のりたまご、わさび)

ごはんがすすむ、ふりかけ。



のりたまご



わさび

塩分に
配慮

★外装のイメージ

塩分
25%
カット※5

カリウム
80%
カット※5

リン
60%
カット※5

塩分
30%
カット※6

カリウム
70%
カット※6

リン
40%
カット※6

2g×12袋

2g×11袋

商品番号	ホリカフーズ(株)		
ねり梅	6007040	6g×40/パック/袋	712円
のり佃煮	6007030	8g×40/パック/袋	799円

商品番号	(有)オトコーポレーション		
のりたまご	6001060	2g×12袋/袋	
わさび	6001070	2g×11袋/袋	各399円

※5.日本食品標準成分表2015「梅びしお」と比較 ※6.日本食品標準成分表2015「ひとえぐさ・つくだ煮」と比較

●栄養成分値

：栄養成分分析未実施もしくは未公開

商品名	エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
タニタ食堂監修 減塩みそ汁 野菜6食 野菜	1食15g当たり	34	—	1.5	0.6	5.3	—	—	—	1.0
きのこ	1食14g当たり	30	—	1.6	0.7	4.2	—	—	—	1.0
ねり梅 ミニパック	1パック6g当たり	3	5	0.05	0	0.6	127	2	0.7	0.4
のり佃煮 ミニパック	1パック8g当たり	10	5.2	0.2	0	2.3	110	2	4	0.3
ジンゾウ先生のふりかけ のりたまご	1袋2g当たり	11	—	0.48	0.8	0.5	—	13	13	0.08
わさび	1袋2g当たり	9	—	0.54	0.6	0.5	—	20	—	0.2

カロリーを控えるように
言われたけれど…

減量するように
言われたけれど…

カロリー調整食品

カロリーを控えた食品です



監修:西村一弘先生

駒沢女子大学 人間健康学部
健康栄養学科 教授
社会福祉法人 緑風会
緑風荘病院 栄養室 運営顧問

〈広告・宣伝〉

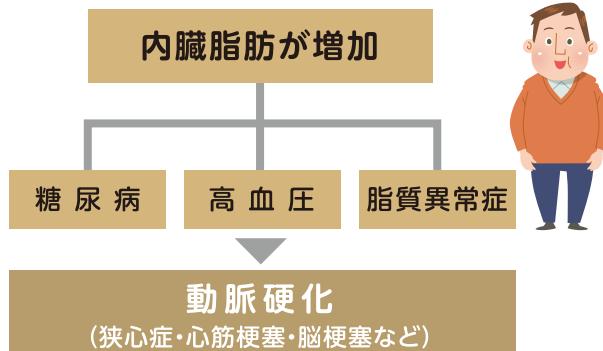
健康維持のためにエネルギー、たんぱく質、脂質および炭水化物を適切に摂取することはとても大切です。

肥満が気になる方の場合はエネルギーを控えることになります。むやみやたらと食事を減らすのではなく、肥満が及ぼす影響を理解したうえで、日常気をつけることをチェックし、焦ることなくできることから始めてみましょう。

内臓脂肪の増加には要注意!

体重は自分自身の体の状態を知る手がかりになります。

体内に必要以上の脂肪が蓄積した状態を「肥満」と言います。特に内臓周りの脂肪が増えると、糖尿病、高血圧、脂質異常症などを発症しやすいことがわかっています。適正体重をオーバーしている方、内臓脂肪が多くの方は注意が必要です。



目標体重のチェック

身長と体重からBMI(体格指数)を求めることで、肥満度を確認することができます。

あなたのBMI

BMIの求め方 体重(kg) ÷ 身長(m) ÷ 身長(m) =

あなたの目標体重

目標体重の求め方 身長(m) × 身長(m) × $\frac{22\text{ (65歳未満)}}{22\sim25\text{ (65歳以上)}}$ =

kg

*目標体重でも体脂肪が蓄積している場合があります。目標体重は、目安となります。

肥満の判定

BMI	18.5未満	18.5以上～25未満	25以上～30未満	30以上～35未満	35以上*～40未満	40以上
判定	低体重	普通体重	肥満1度	肥満2度	肥満3度	肥満4度

*BMI 35以上を「高度肥満」と定義

参考:「糖尿病治療ガイド2022-2023」(一般社団法人 日本糖尿病学会)
「肥満症診療ガイドライン2022」(一般社団法人 日本肥満学会)

あなたの適正な1日の栄養摂取量は?

*医師や管理栄養士に確認しましょう。

エネルギー

kcal

食塩相当量

g

日常生活・食生活でのポイント!

- エネルギー・糖質のとり方に注意しましょう。
- 適正体重を確認しましょう。
- 適正体重を維持できるよう、生活習慣を見直しましょう。
 - 食事
 - ・3食バランスの良い適切な食事を。
 - ・糖分の多い間食は控えましょう。
 - ・お酒はほどほどに。
- 塩分は控えて適塩生活を送りましょう。 詳しくはP.48

参考:「肥満症診療ガイドライン2022」(一般社団法人 日本肥満学会)

体重を落としたい方は・・・!*

エネルギーが低いものを選びましょう

丼もの	
	▶
カツ丼 1101kcal	
主菜	
	▶
鶏の唐揚げ 248kcal	
刺身(盛合せ) 104kcal	

エネルギーを見る習慣をつけましょう

	牛丼 756kcal		とんこつラーメン 641kcal
	焼き鳥・たれ (2本) 182kcal		鮭おにぎり (1個) 174kcal

果物は適正量をとりましょう

	バナナ (1本) 112kcal		りんご (1/2個) 56kcal
--	------------------------	--	-------------------------

夕食が遅くなる場合は、夕方おにぎりなどの軽食をとり、帰宅後はサラダやスープ程度にしましょう。



お菓子・間食を控えましょう

	ショートケーキ (1個) 283kcal		クリームパン (1個) 315kcal
	ポテトチップス (60g) 324kcal		大福もち (1個) 212kcal

アルコールの量や回数を減らしましょう

	ビール (350ml) 138kcal		焼酎お湯割り 梅干し入り (200ml) 115kcal
	日本酒 (180ml) 193kcal		カクテル (モスコミュール) (150ml) 145kcal

就寝前2~3時間は食事を控えましょう



生活の中に運動を取り入れましょう



まずは、できる事から始めてみましょう!

*参考:「エネルギー早わかり 第5版」(女子栄養大学出版部)、「塩分早わかり 第5版」(女子栄養大学出版部)、「腎臓病の食品早わかり 第3版」(女子栄養大学出版部)

エネルギーと塩分を調整した冷凍おかずセット



冷凍品
常温品と
送料別



きくばりごぜん®

健康にもおいしさにも「きくばり®」
和洋中のバラエティ豊かなラインアップ!
フタもトレイも環境にやさしい素材を使用。開けるときには、紙製シールをはがすだけです。

全35種
7食セット
×5種類



盛付例:デミグラスのカツレツ(7食Cセット)



1食当たり

- ・エネルギー300kcal以下
- ・食塩相当量2.0g以下
- ・野菜使用量100g以上*

*芋類、きのこ類、海藻類、豆類含む。(生鮮換算)

P.54~58

New

健康美膳ライト

魚、肉、野菜がバランスよく入ってやさしい味付け。
健康的な食生活を心掛けたい方におすすめです。

全28種
7食セット
×4種類



盛付例:鮭のちゃんちゃん焼き風(L-3)



P.59~62





きくぱりごぜん®

(株)ニチレイフーズ

商品イメージ、1食容器サイズは、P.56をご覧下さい。

健康にもおいしさにも「気くぱり®」

人気のカロリー調整冷凍おかずセット。

おかずのみ

写真は盛付例です。

きくぱりごぜん
7食Aセット冷凍品
常温品と
送料別

商品番号 4009408

7食セット 5,950円

白身魚のチリソース



- 白身魚のチリソース
- 麻婆茄子
- 白菜としいたけのあんかけ
- いんげんのアーモンド和え

1食(205g)当たり
エネルギー 250kcal たんぱく質 11.5g 食塩相当量 1.6g

ぶりの照り焼き



- ぶりの照り焼き
- なすの揚げびたし
- ひじきの煮物
- かぼちゃのりんご風味

1食(200g)当たり
エネルギー 231kcal たんぱく質 14.8g 食塩相当量 1.7g

しょうが醤油の鶏からあげ



- しょうが醤油の鶏からあげ
- ベーコンとキャベツのごまサラダ
- ブロッコリー
- ほうれん草のおかか和え
- きんぴらごぼう

1食(195g)当たり
エネルギー 285kcal たんぱく質 13.8g 食塩相当量 2.0g

デミグラスのポークソテー



- デミグラスのポークソテー
- じゃがいものバジルソテー
- にんじんのしょうがサラダ
- ブロッコリー
- 豆サラダ
- ほうれん草のソテー

1食(190g)当たり
エネルギー 200kcal たんぱく質 12.9g 食塩相当量 1.6g

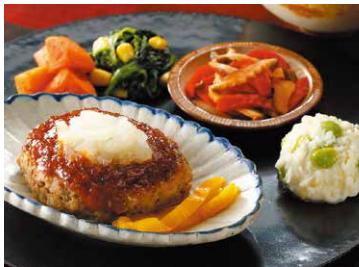
鶏もも肉の治部煮風



- 鶏もも肉の治部煮風
- 大根のゆず味噌
- なすのおろし和え
- いんげんのごま和え

1食(220g)当たり
エネルギー 185kcal たんぱく質 9.5g 食塩相当量 1.8g

たまねぎソースの和風ハンバーグ



- たまねぎソースの和風ハンバーグ
- ほうれん草のソテー
- にんじんのカレー風味
- しいたけとピーマンのカーリックソテー
- 枝豆入りマッシュポテト

1食(220g)当たり
エネルギー 232kcal たんぱく質 13.0g 食塩相当量 1.9g

黒酢の酢豚



- 黒酢の酢豚
- ビーフンの炒め物
- チンゲン菜のクリームソース
- じゃがいものチリソース

1食(210g)当たり
エネルギー 213kcal たんぱく質 7.4g 食塩相当量 1.9g

栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
				糖質(g)	食物繊維(g)					
デミグラスのポークソテー	200	12.9	9.5	13.3	4.8	631	397	68	135	1.6
白身魚のチリソース	250	11.5	15.6	13.9	3.9	623	355	43	102	1.6
鶏もも肉の治部煮風	185	9.5	9.0	14.5	4.0	728	440	67	181	1.8
ぶりの照り焼き	231	14.8	8.4	21.6	5.0	674	454	111	163	1.7
たまねぎソースの和風ハンバーグ	232	13.0	11.4	16.7	5.5	744	576	209	181	1.9
しょうが醤油の鶏からあげ	285	13.8	15.4	21.1	3.5	796	396	72	254	2.0
黒酢の酢豚	213	7.4	9.2	23.3	3.6	737	313	44	91	1.9

P47 塩分
50を
ご観下
さい。



健康にもおいしさにも「気くばり®」

人気のカロリー調整冷凍おかずセット。おかずのみ

冷凍／おかずセット

きくばりごせん
7食Bセット冷凍品
常温品と
送料別商品番号 4009409
7食セット

6,060円

白身魚の甘酢あん



- 白身魚の甘酢あん
- なすと厚揚げの麻婆ソース
- じゃがいものチリソース
- ほうれん草の中華炒め

1食(200g)当たり
エネルギー 268kcal たんぱく質 11.8g 食塩相当量 1.5g

さば味噌



- さば味噌
- ほうれん草の和え物
- 厚焼き玉子
- 大豆の煮物
- 菜の花のからし和え

1食(195g)当たり
エネルギー 276kcal たんぱく質 16.2g 食塩相当量 1.9g

回鍋肉(ホイコーロー)



- 回鍋肉(ホイコーロー)
- 肉焼壳
- チンゲン菜とたまねぎの中華和え
- 枝豆の卵和え
- 白菜としいたけのあんかけ

1食(200g)当たり
エネルギー 216kcal たんぱく質 10.4g 食塩相当量 1.8g

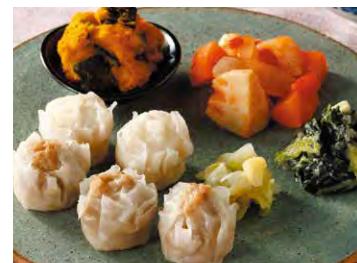
炭火焼鶏もも肉の親子煮風



- 炭火焼鶏もも肉の親子煮風
- たまねぎといんげんの山椒風味
- 大根のそぼろあんかけ
- れんこんとにんじんの甘辛炒め
- ほうれん草のおかか和え

1食(200g)当たり
エネルギー 168kcal たんぱく質 10.2g 食塩相当量 1.9g

えび焼売と肉焼壳



- えび焼売と肉焼壳
- 野菜の甘酢和え
- かぼちゃのりんご風味
- チンゲン菜のクリームソース

1食(205g)当たり
エネルギー 273kcal たんぱく質 8.4g 食塩相当量 1.7g

豚肉のきのこクリーム



- 豚肉のきのこクリーム
- 野菜のトマト煮
- なすのバジル仕立て
- さつまいものレモン風味
- ブロッコリーのごま和え

1食(210g)当たり
エネルギー 243kcal たんぱく質 9.2g 食塩相当量 1.5g

赤魚の粕漬け焼き



- 赤魚の粕漬け焼き
- 菜の花のおかか和え
- 根菜の煮付け
- ひじきの煮物
- かぼちゃのりんご風味

1食(205g)当たり
エネルギー 179kcal たんぱく質 15.2g 食塩相当量 1.3g

●栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
				糖質(g)	食物繊維(g)					
炭火焼鶏もも肉の親子煮風	168	10.2	9.2	9.2	3.8	764	310	74	159	1.9
白身魚の甘酢あん	268	11.8	13.8	21.8	4.8	572	334	66	102	1.5
えび焼売と肉焼壳	273	8.4	13.3	27.9	4.1	689	291	58	100	1.7
さば味噌	276	16.2	16.2	14.0	4.7	753	386	99	213	1.9
豚肉のきのこクリーム	243	9.2	13.7	18.9	3.8	594	363	53	110	1.5
回鍋肉(ホイコーロー)	216	10.4	13.6	10.8	4.6	712	320	65	113	1.8
赤魚の粕漬け焼き	179	15.2	6.4	12.5	5.3	525	424	98	145	1.3

P47塩分調整食品は、
50をご覧下さい。

1食当たり300kcal以下、食塩相当量2.0g以下

写真は盛付例です。



きくばりごぜん 7食Cセット

New

冷凍品
常温品と
送料別

(株)ニチレイフーズ
商品番号 4009424
7食セット 6,060円

さばの中華香味だれ



- さばの中華香味だれ
- キャベツと筍
- 春雨ときくらげの炒め物
- かに玉
- 豆サラダ
- いんげんとツナのサラダ

1食(220g)当たり
エネルギー 287kcal たんぱく質 12.3g 食塩相当量 1.8g

鶏の炭火焼うま塩だれ



- 鶏の炭火焼うま塩だれ
- 大根のゆず風味
- 野菜と春雨の甘酢和え
- ほうれん草のごま和え

1食(205g)当たり
エネルギー 177kcal たんぱく質 11.1g 食塩相当量 1.7g

豆腐包み揚げ



- 豆腐包み揚げ
- かぼちゃの和え物
- ほうれん草のおひたし
- 野菜と春雨の甘酢和え
- なすのおろし和え

1食(205g)当たり
エネルギー 277kcal たんぱく質 10.0g 食塩相当量 1.6g

デミグラスのカツレツ



- デミグラスのカツレツ
- たまねぎのソテー
- ほうれん草のホワイトソース
- にんじんのサラダ
- ブロッコリーのごま和え

1食(200g)当たり
エネルギー 271kcal たんぱく質 11.2g 食塩相当量 2.0g

鱈ときのこのバター醤油



- 鱈ときのこのバター醤油
- 揚げなすラタトウイユソース
- ほうれん草のソテー
- グリンピースエッグ

1食(215g)当たり
エネルギー 269kcal たんぱく質 13.3g 食塩相当量 1.6g

銀鮭の照り焼き



- 銀鮭の照り焼き
- 厚焼き玉子
- ほうれん草のおひたし
- なすのそぼろあんかけ
- いんげんのごま和え
- れんこんとにんじんの甘辛炒め

1食(195g)当たり
エネルギー 205kcal たんぱく質 14.2g 食塩相当量 1.7g

鶏肉の味噌焼き



- 鶏肉の味噌焼き
- ほうれん草とコーンのおひたし
- にんじんとツナの炒め物
- ブロッコリーのごま和え
- 大豆の煮物

1食(190g)当たり
エネルギー 200kcal たんぱく質 14.1g 食塩相当量 1.6g

栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
				糖質(g)	食物繊維(g)					
デミグラスのカツレツ	271	11.2	15.4	19.2	5.2	770	420	101	152	2.0
さばの中華香味だれ	287	12.3	18.5	14.8	5.9	702	317	61	159	1.8
鱈ときのこのバター醤油	269	13.3	16.1	15.0	5.2	645	363	72	120	1.6
鶏の炭火焼うま塩だれ	177	11.1	9.6	9.6	3.7	666	342	74	179	1.7
銀鮭の照り焼き	205	14.2	9.6	13.5	3.9	683	374	97	181	1.7
豆腐包み揚げ	277	10.0	18.2	15.8	4.9	648	367	64	131	1.6
鶏肉の味噌焼き	200	14.1	9.9	10.9	5.3	648	369	84	219	1.6

P47 塩分
50を
ご観下
さい。
調整食
品は、



健康にもおいしさにも「気くばり®」

人気のカロリー調整冷凍おかずセット。おかずのみ

冷凍／おかずセット

きくばりごせん
7食Dセット

New

冷凍品
常温品と
送料別商品番号 4009425
7食セット 5,840円

豚肉のしょうが焼き



- 豚肉のしょうが焼き
- ビーフの炒め物
- なすの和え物
- 枝豆入りマッシュポテト
- ほうれん草のごま和え

1食(205g)当たり
エネルギー 211kcal たんぱく質 11.3g 食塩相当量 1.7g

なすとポテトのミートソース



- なすとポテトのミートソース
- キャベツとベーコンのソテー
- 豆サラダ
- ほうれん草とにんじんのソテー

1食(200g)当たり
エネルギー 203kcal たんぱく質 9.2g 食塩相当量 1.7g

鶏むね肉の香味ソース



- 鶏むね肉の香味ソース
- キャベツとたけのこ
- ほうれん草の和え物
- かに玉
- 枝豆入りマッシュポテト
- 野菜と春雨の甘酢和え

1食(205g)当たり
エネルギー 210kcal たんぱく質 16.4g 食塩相当量 1.6g

白身魚のねぎ味噌焼き



- 白身魚のねぎ味噌焼き
- れんこんとにんじんの炒め物
- ブロッコリーのごま和え
- キャベツときのこの和え物
- ひじきの煮物
- さつまいものレモン風味

1食(185g)当たり
エネルギー 212kcal たんぱく質 12.8g 食塩相当量 1.6g

メンチカツのトマトチーズソース



- メンチカツのトマトチーズソース
- じゃがいものバジルソテー
- れんこんのマスドア仕立て
- いんげんのガーリック風味
- しいたけとビーマンのガーリックソテー
- ほうれん草のソテー

1食(205g)当たり
エネルギー 252kcal たんぱく質 8.6g 食塩相当量 1.8g

厚揚げと野菜のピリ辛仕立て



- 厚揚げと野菜のピリ辛仕立て
- ビーフンと野菜の和え物
- ブロッコリー
- 大豆のトマト煮
- かぼちゃとさつまいものサラダ

1食(205g)当たり
エネルギー 233kcal たんぱく質 8.6g 食塩相当量 1.5g

味噌カツ



- 味噌カツ
- にんじんのごま和え
- 厚焼き玉子
- 大根のゆず風味
- ほうれん草のおかか和え

1食(200g)当たり
エネルギー 249kcal たんぱく質 11.6g 食塩相当量 1.8g

●栄養成分値

	商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
					糖質(g)	食物繊維(g)					
7食Dセット	白身魚のねぎ味噌焼き	212	12.8	8.5	18.5	5.2	620	448	89	139	1.6
	豚肉のしょうが焼き	211	11.3	11.1	14.6	3.9	668	426	77	127	1.7
	メンチカツのトマトチーズソース	252	8.6	14.6	18.7	5.7	718	418	134	131	1.8
	なすとポテトのミートソース	203	9.2	11.0	13.8	6.0	680	478	110	148	1.7
	厚揚げと野菜のピリ辛仕立て	233	8.6	11.5	21.3	4.9	609	439	73	145	1.5
	鶏むね肉の香味ソース	210	16.4	8.2	16.0	3.5	640	357	75	148	1.6
	味噌カツ	249	11.6	13.2	18.4	5.0	708	312	91	142	1.8

P47 塩分調整食品は、
50%をご覧下さい。

1食当たり300kcal以下、食塩相当量2.0g以下

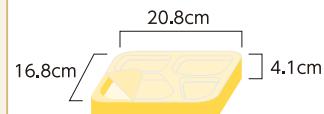
写真は盛付例です。

〈商品イメージ〉



1食容器サイズ

紙フタ



きくぱりごぜん 7食Eセット

New

冷凍品
常温品と
送料別商品番号 4009426
7食セット 5,950円

鮭のタルタルソース



- ・鮭のタルタルソース
- ・ほうれん草のソテー
- ・ジャーマンポテト
- ・いんげんとツナのサラダ
- ・大豆のトマト煮

1食(200g)当たり
エネルギー 268kcal たんぱく質 15.0g 食塩相当量 1.7g

彩り野菜の麻婆ナス



- ・麻婆ナス
- ・肉焼壳
- ・チンゲン菜としいたけの炒め物
- ・じゃがいものチリソース
- ・グリンピースエッグ

1食(220g)当たり
エネルギー 229kcal たんぱく質 8.6g 食塩相当量 1.7g

鶏もも肉のガーリックバター



- ・鶏もも肉のガーリックバター
- ・ほうれん草とたまねぎのソテー
- ・ポテトサラダ
- ・ブロッコリー
- ・しいたけとピーマンのガーリックソテー
- ・ひじきと枝豆のサラダ

1食(200g)当たり
エネルギー 225kcal たんぱく質 15.4g 食塩相当量 1.8g

牛肉のうま煮風



- ・牛肉のうま煮風
- ・肉焼壳
- ・菜の花のアーモンド和え
- ・野菜と春雨の甘酢和え
- ・かぼちゃのりんご風味

1食(205g)当たり
エネルギー 203kcal たんぱく質 9.0g 食塩相当量 1.7g

ポークソテー



- ・ポークソテー
- ・大豆のカレー
- ・ブロッコリー
- ・にんじんのサラダ
- ・いんげんとツナのサラダ

1食(210g)当たり
エネルギー 206kcal たんぱく質 16.8g 食塩相当量 1.7g

豚肉の肉じゃが



- ・豚肉の肉じゃが
- ・蒸し鶏とにんじんの和サラダ
- ・小松菜とピーマンの和え物
- ・枝豆の卵和え
- ・揚げなすの和え物

1食(205g)当たり
エネルギー 190kcal たんぱく質 11.3g 食塩相当量 1.5g

鶏と野菜の黒酢あん



- ・鶏と野菜の黒酢あん
- ・大根のしょうがあんかけ
- ・しいたけとピーマンのにんにく炒め
- ・ほうれん草のごま和え

1食(215g)当たり
エネルギー 194kcal たんぱく質 7.3g 食塩相当量 1.7g

●栄養成分値

7食 Eセット	商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
					糖質(g)	食物繊維(g)					
	牛肉のうま煮風	203	9.0	9.8	17.2	4.9	679	252	52	88	1.7
	鮭のタルタルソース	268	15.0	16.4	13.0	4.0	682	456	83	152	1.7
	ポークソテー	206	16.8	8.4	13.7	4.4	672	426	58	167	1.7
	彩り野菜の麻婆ナス	229	8.6	13.2	16.7	4.6	662	396	46	113	1.7
	豚肉の肉じゃが	190	11.3	8.0	15.6	5.1	588	472	61	139	1.5
	鶏もも肉のガーリックバター	225	15.4	12.2	10.8	5.0	708	470	75	266	1.8
	鶏と野菜の黒酢あん	194	7.3	10.1	15.7	5.6	667	307	65	152	1.7



健康美膳ライト

塩分カロリー調整食

エネルギーと塩分を調整したおかずセット。

おかずのみ

冷凍／おかずセット

L-1 健康美膳ライト

New

冷凍品
常温品と
送料別(株)武蔵野フーズ
商品番号 4009600
7食セット 3,538円

赤魚の煮付け



- ・赤魚の煮付け
- ・高野豆腐と根菜のけんちん煮
- ・いんげんのごま和え

1食(109g)当たり
エネルギー 171kcal たんぱく質 13.2g 食塩相当量 1.1g

肉じゃが



- ・肉じゃが
- ・ブロッコリーとえびの塩炒め
- ・切り昆布の煮物

1食(147g)当たり
エネルギー 207kcal たんぱく質 11.4g 食塩相当量 1.5g

豚肉のしょうが炒め



- ・豚肉のしょうが炒め
- ・五目豆煮
- ・ほうれん草のごま和え

1食(106g)当たり
エネルギー 175kcal たんぱく質 11.4g 食塩相当量 1.3g

さばの塩麹焼き



- ・さばの塩麹焼き
- ・ひじきの炒り煮
- ・ブロッコリーの信田和え

1食(109g)当たり
エネルギー 185kcal たんぱく質 13.0g 食塩相当量 1.5g

スクランブルエッグ



- ・スクランブルエッグ
- ・じゃがいものクリームソース
- ・豆のスープ煮

1食(151g)当たり
エネルギー 228kcal たんぱく質 11.2g 食塩相当量 1.5g

味噌ごま炒り豆腐



- ・味噌ごま炒り豆腐
- ・八宝菜
- ・ほうれん草のお浸し

1食(137g)当たり
エネルギー 149kcal たんぱく質 11.3g 食塩相当量 1.4g

鶏肉のトマトソース



- ・鶏肉のトマトソース
- ・切干大根の煮物
- ・三色ピーマンの炒め物

1食(128g)当たり
エネルギー 150kcal たんぱく質 11.5g 食塩相当量 1.3g

栄養成分値

	商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
L-1	さばの塩麹焼き	185	13.0	9.8	14.1	379	149	1.5
	赤魚の煮付け	171	13.2	7.7	11.8	381	166	1.1
	スクランブルエッグ	228	11.2	13.2	15.9	229	93	1.5
	肉じゃが	207	11.4	9.8	17.5	437	124	1.5
	味噌ごま炒り豆腐	149	11.3	6.9	11.1	532	117	1.4
	豚肉のしょうが炒め	175	11.4	8.9	12.0	493	126	1.3
	鶏肉のトマトソース	150	11.5	5.2	13.2	447	135	1.3
	推定値							

P47塩分調整食品は、
50をご覧下さい。

魚、肉、野菜がバランスよく入ってやさしい味付け。



L-2 健康美膳ライト

New

冷凍品
常温品と
送料別(株)武蔵野フーズ
商品番号 4009601
7食セット 3,538円

鶏肉の塩麹焼き



- ・鶏肉の塩麹焼き
- ・ほうれん草ときのこの玉子炒め
- ・切り昆布の煮物

1食(96g)当たり
エネルギー 159kcal たんぱく質 12.0g 食塩相当量 1.2g

豚肉の味噌炒め



- ・豚肉の味噌炒め
- ・干し海老入りの卵の花
- ・なすのそぼろあん

1食(136g)当たり
エネルギー 200kcal たんぱく質 11.6g 食塩相当量 1.6g

スペイン風オムレツ



- ・スペイン風オムレツ
- ・ほうれん草とマッシュルームのソテー
- ・マッシュポテト

1食(148g)当たり
エネルギー 204kcal たんぱく質 11.2g 食塩相当量 1.7g

さばの味噌煮



- ・さばの味噌煮
- ・キャベツと蒸し鶏のサラダ
- ・ほうれん草のごま和え

1食(112g)当たり
エネルギー 177kcal たんぱく質 12.5g 食塩相当量 1.4g

赤魚の照り焼き



- ・赤魚の照り焼き
- ・干し海老入りの卵の花
- ・いんげんのごま和え

1食(115g)当たり
エネルギー 147kcal たんぱく質 11.5g 食塩相当量 1.2g

焼き鮭の醤油風味だれ



- ・焼き鮭の醤油風味だれ
- ・ひじきの炒り煮
- ・いんげんのごま和え

1食(108g)当たり
エネルギー 160kcal たんぱく質 11.7g 食塩相当量 1.4g

高野豆腐の玉子とじ



- ・高野豆腐の玉子とじ
- ・鶏肉の甘辛煮
- ・切干大根の煮物

1食(158g)当たり
エネルギー 204kcal たんぱく質 13.7g 食塩相当量 1.7g

●栄養成分値

商品名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
L-2	さばの味噌煮	1食112g当たり	177	12.5	10.3	11.9	480	154 1.4
	鶏肉の塩麹焼き	1食96g当たり	159	12.0	7.2	11.8	517	167 1.2
	赤魚の照り焼き	1食115g当たり	147	11.5	5.2	12.7	395	155 1.2
	豚肉の味噌炒め	1食136g当たり	200	11.6	9.9	15.1	447	134 1.6
	焼き鮭の醤油風味だれ	1食108g当たり	160	11.7	5.5	16.4	404	141 1.4
	スペイン風オムレツ	1食148g当たり	204	11.2	12.2	13.0	474	55 1.7
	高野豆腐の玉子とじ	1食158g当たり	204	13.7	9.9	14.5	374	140 1.7

推定値

FAX.0120-815-804

※諸般の事情により、予告なく価格、成分値、商品の仕様等が変更になる場合があります。
※栄養成分値は、食品表示基準に基づいて記載しております。
※ご注文とお届けに関しての詳しい情報は、P.73～裏表紙をご覧下さい。



健康美膳ライト

塩分カロリー調整食

エネルギーと塩分を調整したおかずセット。

おかずのみ

冷凍／おかずセット

L-3 健康美膳ライト

New

冷凍品
常温品と
送料別(株)武蔵野フーズ
商品番号 4009602
7食セット 3,538円

チキン南蛮



- ・チキン南蛮
- ・大豆と切り昆布の煮物
- ・いんげんのソテー

1食(141g)当たり
 エネルギー 235kcal たんぱく質 11.5g 食塩相当量 1.7g

さわらの粕漬け焼き



- ・さわらの粕漬け焼き
- ・キャベツのカレー炒め
- ・高野豆腐と大豆の煮物

1食(113g)当たり
 エネルギー 178kcal たんぱく質 14.7g 食塩相当量 1.3g

豚肉と彩り野菜のカレー



- ・豚肉と彩り野菜のカレー
- ・豆のスープ煮
- ・スナップえんどうのお浸し

1食(145g)当たり
 エネルギー 187kcal たんぱく質 11.7g 食塩相当量 1.4g

鮭のちゃんちゃん焼き風



- ・鮭のちゃんちゃん焼き風
- ・ブロッコリーのごま和え
- ・切干大根の煮物

1食(132g)当たり
 エネルギー 154kcal たんぱく質 11.2g 食塩相当量 1.6g

豚肉の照り焼き



- ・豚肉の照り焼き
- ・にら玉
- ・白菜のお浸し

1食(129g)当たり
 エネルギー 204kcal たんぱく質 12.4g 食塩相当量 1.8g

親子煮風



- ・親子煮風
- ・きんびらごぼう
- ・ほうれん草と湯葉のお浸し

1食(142g)当たり
 エネルギー 181kcal たんぱく質 12.2g 食塩相当量 1.6g

たらのクリームソース



- ・たらのクリームソース
- ・じゃがいものカレー炒め
- ・ブロッコリーのコンソメあん

1食(165g)当たり
 エネルギー 205kcal たんぱく質 11.2g 食塩相当量 1.9g

栄養成分値

商品名		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
鮭のちゃんちゃん焼き風	1食132g当たり	154	11.2	5.7	15.1	471	162	1.6
チキン南蛮	1食141g当たり	235	11.5	13.6	16.5	428	119	1.7
豚肉の照り焼き	1食129g当たり	204	12.4	11.0	12.3	396	123	1.8
L-3 さわらの粕漬け焼き	1食113g当たり	178	14.7	7.3	12.2	454	165	1.3
親子煮風	1食142g当たり	181	12.2	7.5	16.6	570	148	1.6
豚肉と彩り野菜のカレー	1食145g当たり	187	11.7	6.0	20.3	436	141	1.4
たらのクリームソース	1食165g当たり	205	11.2	8.9	19.5	397	132	1.9

推定値

P47 塩分調整食品は、
50%をご観下さい。

魚、肉、野菜がバランスよく入ってやさしい味付け。



L-4 健康美膳ライト

New

冷凍品
常温品と
送料別(株)武蔵野フーズ
商品番号 4009603
7食セット 3,538円

麻婆豆腐



- ・麻婆豆腐
- ・ほうれん草のお浸し
- ・鶏唐揚げの黒酢あん

1食(162g)当たり
エネルギー 237kcal たんぱく質 12.5g 食塩相当量 1.6g

赤魚の西京焼き



- ・赤魚の西京焼き
- ・ほうれん草と枝豆の生姜和え
- ・野菜の卵炒め

1食(103g)当たり
エネルギー 167kcal たんぱく質 14.5g 食塩相当量 1.5g

たらの塩昆布和風蒸し



- ・たらの塩昆布和風蒸し
- ・きんぴらごぼう
- ・豆腐とひき肉の生姜あんかけ

1食(132g)当たり
エネルギー 145kcal たんぱく質 12.0g 食塩相当量 1.6g

豚肉のみぞ漬け焼き



- ・豚肉のみぞ漬け焼き
- ・枝豆入り卵の花
- ・切り昆布の煮物

1食(118g)当たり
エネルギー 235kcal たんぱく質 12.1g 食塩相当量 1.8g

鶏肉のジンジャーソース



- ・鶏肉のジンジャーソース
- ・豆ときのこのトマト煮
- ・ほうれん草とコーンのソテー

1食(125g)当たり
エネルギー 146kcal たんぱく質 12.4g 食塩相当量 1.6g

鶏肉のチーズクリームソース



- ・鶏肉のチーズクリームソース
- ・ナポリタン
- ・じゃがいものバター風味

1食(120g)当たり
エネルギー 220kcal たんぱく質 12.5g 食塩相当量 1.5g

シーフードシチュー



- ・シーフードシチュー
- ・カレービーフン
- ・鶏肉の甘辛煮

1食(147g)当たり
エネルギー 201kcal たんぱく質 11.5g 食塩相当量 1.7g

●栄養成分値

商品名		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
L-4	豚肉のみぞ漬け焼き	1食118g当たり 235	12.1	12.3	18.8	592	154	1.8
	麻婆豆腐	1食162g当たり 237	12.5	11.6	18.3	632	120	1.6
	鶏肉のジンジャーソース	1食125g当たり 146	12.4	4.0	14.5	547	140	1.6
	赤魚の西京焼き	1食103g当たり 167	14.5	5.9	12.7	483	120	1.5
	鶏肉のチーズクリームソース	1食120g当たり 220	12.5	11.0	17.7	361	158	1.5
	たらの塩昆布和風蒸し	1食132g当たり 145	12.0	3.4	15.3	448	149	1.6
	シーフードシチュー	1食147g当たり 201	11.5	7.8	19.9	332	165	1.7

推定値

FAX.0120-815-804

※諸般の事情により、予告なく価格、成分値、商品の仕様等が変更になる場合があります。
※栄養成分値は、食品表示基準に基づいて記載しております。
※ご注文とお届けに関しての詳しい情報は、P.73～裏表紙をご覧下さい。

〈広告・宣伝〉

介護・高齢者の食事のポイント

監修 諏訪赤十字病院 リハビリテーションセンター 部長 巨島 文子先生



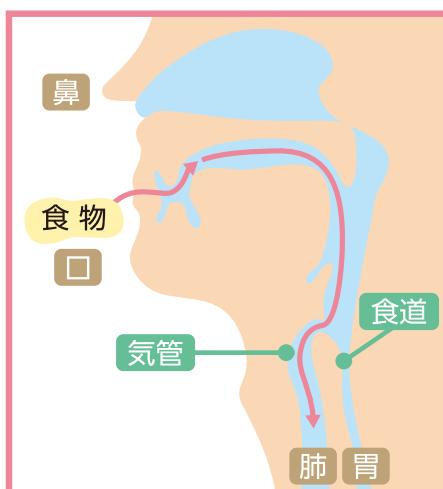
食べ物や飲み物でむせることはありますか？

えんげ
それは「摂食嚥下障害」かもしれませんね。

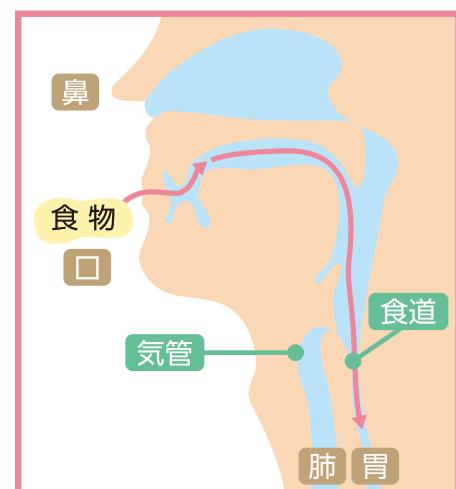
食べ物を飲んだり食べたりすることが、
難しい状態のことです。



嚥下障害のある方のお口やのどを見てみましょう。



飲み物や食べ物が、誤って気管に入ることを誤嚥(ごえん)といいます。



とろみをつけるなどして、口の中でまとまりやすくし、ゆっくりと移動させると、飲み込みやすくなり誤嚥しにくくなります。



誤嚥性肺炎をご存知ですか？

誤嚥性肺炎は唾液や食べ物などが、誤って気管から肺に入ってしまい、そこで炎症を起こすことで起こります。

高齢になると誤嚥しやすくなり、誤嚥性肺炎になると咳反射(むせ)が弱まりますので、さらに危険になります。

嚥下障害があると食事摂取量が減って脱水や低栄養が生じやすくなります。また、誤嚥性肺炎にかかりやすくなります。誤嚥を防ぐ食事の工夫として「とろみをつける」、「ゼリー状にする」、「やわらかく仕上げる」などの方法があります。嚥下(飲み込み)を容易にし、誤嚥を防ぐことを目的としたとろみ調整用食品や食べやすさに配慮した介護・高齢者向け食品もありますので、専門家の指導を受けて上手に活用することをおすすめします。

※参考:日本メディカルニュートリション協議会 摂食・嚥下障害Website (<http://swallow.medicalnutrition.jp/>)
「ハンディマニュアル 摂食・嚥下障害のケア」(メディカ出版)





消費者庁許可 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として飲み物や液状食品(水やお茶など)にとろみをつける食品であり、えん下困難者のとろみの調整に適しています。

専門の医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等にご相談の上、適切にご使用下さい。

とろみ調整用食品

新スルーキング i

短時間でとろみがつき始めます。
お茶、みそ汁、牛乳、スポーツ飲料等、さまざまな飲み物にとろみがつけられます。



商品番号	2003704
2g×30包/箱	573円
商品番号	2003700
200g/箱	1,233円
商品番号	2003702
770g/袋	3,229円
商品番号	2003703
2.2kg/袋	8,073円

●100mLに対する使用量の目安(g) 下の表を参考に適切なとろみをつけましょう。

食 品	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*
水、お茶、温かいお茶	1.0g	1.5g	2.5g
牛乳、オレンジジュース、 スポーツ飲料、みそ汁	1.0g	1.5g	2.0g

*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(とろみ)早見表」を一部改変しています。

表の理解にあたっては『日摂食嚥下リハ会誌25(2):135-149,2021』または日本摂食嚥下リハ学会HPホームページ:

<http://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>【嚥下調整食学会分類2021】を必ずご参照下さい。

●栄養成分値

ー: 栄養成分分析未実施もしくは未公開

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
					糖質(g)	食物繊維(g)					
新スルーキング i	100g当たり	287	—	0.5~1.6	0.1	54.0	33.0	—	—	—	4.5
新スルーキング i(分包)	1包2g当たり	5.7	—	0.01~0.03	0.002	1.1	0.7	—	—	—	0.09

FAX.0120-815-804

※諸般の事情により、予告なく価格、成分値、商品の仕様等が変更になる場合があります。

※栄養成分値は、食品表示基準に基づいて記載しております。

※ご注文とお届けに関しての詳しい情報は、P.73~裏表紙をご覧下さい。

〈広告・宣伝〉

介護・高齢者向け食品 キッセイの一般食品

高齢者の食事の特徴

監修 駒沢女子大学 人間健康学部 健康栄養学科 教授 社会福祉法人 緑風会 緑風荘病院 栄養室 運営顧問 西村一弘先生



高齢者の食生活の特徴は「食事の幅が狭くなる」ことです。独居や高齢者世帯になると、調理される方がいない、高齢になり手の込んだ料理ができないなどの状況が生じます。また、買い物も自由にできにくくなり、食品や食材も限られたものになりやすく、食事のバリエーションが少なくなります。

加齢が及ぼす食事への影響

- ・味覚の衰え
 - ・咀嚼力の低下
 - ・飲み込む力の低下
- 食事摂取量の低下 → 低栄養



低栄養が健康に及ぼす影響

- ・筋肉量の減少
 - ・骨量の減少
 - ・血中アルブミンなどのたんぱく質の減少
- 転倒リスクの増加
- 免疫低下
- 創傷治癒遅延

※参考:「ハンディマニュアル 摂食・嚥下障害のケア」(メディカ出版)

そうならないために

無理なく、一日の必要栄養量を摂取し低栄養を回避するために、エネルギー、たんぱく質補給食品など市販の加工食品を上手に利用しましょう。

(医師・管理栄養士の指導の下で行って下さい)

デザートでエネルギー・たんぱく質を補給したい方に



盛付例:ソフトカップ プレーン

P.69 ●ソフトカップ

カップタイプでエネルギーを摂取したい方に



盛付例:えねばくゼリー 白ぶどう風味

P.69 ●えねばくゼリー P.69 ●ソフトアガロリー

咀嚼(かむこと)に不安がある方に

かたい食べ物が食べにくい方には、やわらかく仕上げたものがおすすめです。



盛付例:やわらかカップ いとより鮭

P.68 ●やわらかカップ 常温保存が可能 そのまま召し上がれます

とろみが必要といわれたら

飲み物など液状食品はとろみ付け食品で粘度の調整ができます。



P.71 ●スルーソフトリキッド

(写真はイメージです)

水分補給食品

のみや水 (水分補給ゼリー飲料)

New



ほんのりヨーグルト風味※1



ほんのりレモン風味※2



ほんのりリンゴ風味※2

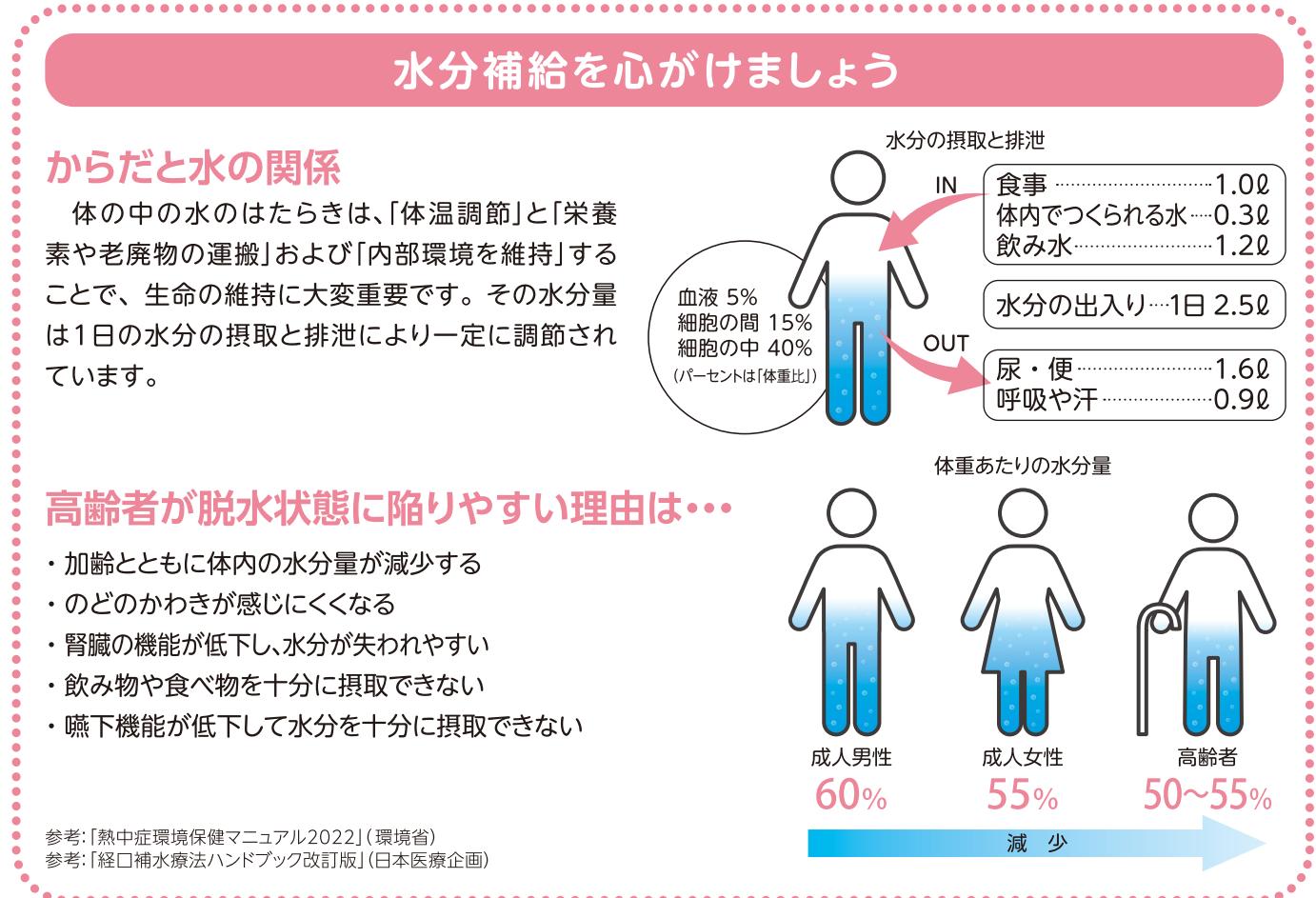
水分補給ゼリー飲料。
さっぱりとした美味しさです。

※1 ヨーグルト風味の香料使用
※2 無果汁



商品番号	
ほんのりヨーグルト風味	2003581
ほんのりレモン風味	2003560
ほんのりリンゴ風味	2003580

1パック(150g) 各125円



●栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
					糖質(g)	食物繊維(g)					
のみや水 ほんのりヨーグルト風味	1パック150g当たり	48	137.1	0.2	0	11.6	0.9	101	32	—	0 0.3
ほんのりレモン風味	1パック150g当たり	50	136.5	0	0	12.0	1.1	117	31	—	0 0.3
ほんのりリンゴ風味	1パック150g当たり	49	136.8	0	0	11.6	1.1	125	32	—	3.3 0.3

P42 工
エネルギー
46 をご
ネルギー補給食品は、
ご覧下さい。

水分補給食品

キッセイのフルーツゼリー



ぶどう味



ブルーベリー味



もも風味



みかん味



りんご味

サラッとしたなめらかさとやわらかさ。
味ごとに特定の栄養素が摂取できます。

商品番号	
ぶどう味	7003012
ブルーベリー味	7003020
もも風味	7003030
みかん味	7003050
りんご味	7003060

1箱
(65g×15個) 各1,554円

やわらか食品 もち

やわらか福もち / 紅白やわらか福もち



調理例



やわらか福もち



紅白やわらか福もち

かみ切りやすく、ねばりやべたつきの少ないおもち。
お雑煮、おしるこ、フルーツポンチなどに。

商品番号	
やわらか福もち	2004600
紅白やわらか福もち	2004620

☆2025年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

やわらか食品 乾麺

やわらか短めん そばS・うどんS・中華麺S



調理例



やわらか短めん そばS



やわらか短めん うどんS



やわらか短めん 中華麺S

短く・やわらかく、噛む力に応じ料理できます。

商品番号		キッセイ商事(株)	
やわらか短めん そばS	8002010	1袋(500g)	691円
やわらか短めん うどんS	8002020	1袋(500g)	691円
やわらか短めん 中華麺S	8002030	1袋(500g)	691円

●栄養成分値

- : 栄養成分分析未実施もしくは未公開

商品名	エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g) 糖質(g) 食物繊維(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)	その他
キッセイのフルーツゼリー ぶどう味	1個65g当たり	51	52.0	0	0	12.8	14~33	4~76	—	0.8	0.04~0.08 鉄:1.0mg
ブルーベリー味	1個65g当たり	51	52.0	0	0	12.8	15~32	4~83	—	0~4	0.04~0.08 鉄:1.0mg
もも風味	1個65g当たり	55	50.9	0	0	13.8	1~7	9~53	48~71	0~6	0~0.02 Mg*:22~30mg
みかん味	1個65g当たり	46	53.4	0	0	11.3	22	60.9	—	1.5	0.07
りんご味	1個65g当たり	53	49.0	0	0	10.5 5.4	21	7~61	—	0~6	0.05
やわらか福もち	100g当たり	170	58.0	3.9	0.4	37.7	2.6	3~9	8.9	24.7	0.01
紅白やわらか福もち	100g当たり	170	58.0	3.9	0.4	37.7	2.6	3~9	8.9	24.7	0.01
やわらか短めん そばS	乾麺100g当たり	359	—	11.9	3.8	69.2	—	—	—	—	1.8
やわらか短めん うどんS	乾麺100g当たり	357	—	7.6	2.9	75.0	—	—	—	—	1.8
やわらか短めん 中華麺S	乾麺100g当たり	353	—	8.3	2.6	74.0	—	—	—	—	2.0

*Mg:マグネシウム



食べやすさと美味しさをしっかり両立

やさしさとおいしさ揃ってます

食は元気のみなもと。

いつまでも食を楽しみ、元気なカラダを維持できるよう、
かみやすく、飲み込みやすく仕上げました。

盛付例：やわらかカップ かに風味

やわらか食品 カップタイプ

やわらかカップ

ミキサー食・キザミ食の代わりとして。なめらかなのどごしに仕上げたテリーヌ風の食感です。

※加熱なくても、そのまま召し上がっていただけます。



いとより鯛



かに風味



ほたて風味



いわし



うなぎ蒲焼き風味

ポークしょうが
焼き風味さばの
味噌煮風味

ぶり大根風味

そのままでも

たんぱく質
(1個当たり)
2.1~7.3g

商品番号
いとより鯛 2004412
かに風味 2004422
ほたて風味 2004432
いわし 2004442
うなぎ蒲焼き風味 2004453

1個(80g) 各214円

アレンジしても



調理例

ポークしょうが焼き風味	2004463
さばの味噌煮風味	2004473
ぶり大根風味	2004482

1個(60g) 各214円

☆2025年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

栄養機能食品(鉄・亜鉛・銅)

たんぱく質や鉄・亜鉛・銅が摂取できます。



カレー風味



ブラウンシチュー風味



エビチリ風味

たんぱく質
(1個当たり)
3.5~3.8g

商品番号
カレー風味 2004711
ブラウンシチュー風味 2004722
エビチリ風味 2004731

1箱(60g×6個) 各1,328円

☆2025年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

※1箱(6個入)が販売単位となります。

栄養成分値

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)	その他
やわらかカップ いとより鯛★	1個80g当たり 102	64.1	2.4	8.4	4.3	218	31	104	14	0.6	MCT*:2.9g
かに風味★	1個80g当たり 100	63.8	2.5	7.8	5.0	253	24	101	13	0.6	MCT:2.9g
ほたて風味★	1個80g当たり 103	63.3	3.0	8.0	4.7	250	29	106	14	0.6	MCT:2.9g
いわし★	1個80g当たり 103	63.5	2.7	8.1	4.9	218	39	102	19	0.6	MCT:2.9g
うなぎ蒲焼き風味★	1個80g当たり 92	65.0	2.1	7.1	5.0	238	35	99	17	0.6	MCT:1.7g
ポークしょうが焼き風味★	1個60g当たり 92	44.6	3.2	6.8	4.6	185	40	77	16	0.5	MCT:2.2g
さばの味噌煮風味★	1個60g当たり 99	42.1	7.3	6.0	3.9	161	37	82	17	0.4	MCT:2.2g
ぶり大根風味★	1個60g当たり 93	43.5	7.0	5.8	3.1	161	20	71	9	0.4	MCT:2.2g
カレー風味	1個60g当たり 94	44.1	3.6	7.1	4.1	176	97	168	49	0.4	鉄:3.2mg、亜鉛:2.9mg、銅:0.34mg、MCT:2.4g
ブラウンシチュー風味	1個60g当たり 94	44.4	3.8	7.3	3.2	245	113	163	53	0.6	鉄:3.1mg、亜鉛:2.9mg、銅:0.34mg、MCT:2.5g
エビチリ風味	1個60g当たり 88	45.1	3.5	6.6	3.6	238	79	156	34	0.6	鉄:3.0mg、亜鉛:2.7mg、銅:0.34mg、MCT:2.5g

★:サンプル品分析による推定値

*MCT:中鎖脂肪酸油

FAX.0120-815-804

※諸般の事情により、予告なく価格、成分値、商品の仕様等が変更になる場合があります。

※栄養成分値は、食品表示基準に基づいて記載しております。

※ご注文とお届けに関しての詳しい情報は、P.73~裏表紙をご覧下さい。

栄養補助食品

えねぱくゼリー

やわらかい食感で、ほどよいまとまりがあり、離水の少ないゼリーです。果汁を使い※、フルーツの香りでさっぱり。

※えねぱくゼリーシリーズ1個当たり2.4~3.0%の果汁を使用

- エネルギー:125kcal
- たんぱく質:5g



もも風味



洋なし風味



白ぶどう風味



マンゴー風味



りんご風味



グレープ風味



オレンジ風味



メロン風味

商品番号 2001481
詰合せ 8種×3個
(24個) 4,121円

商品番号
もも風味 2001490
洋なし風味 2001500
白ぶどう風味 2001410
マンゴー風味 2001421
りんご風味 2001430
グレープ風味 2001450
オレンジ風味 2001460
メロン風味 2001470

1個(84g) 各171円

ソフトアガロリー

やわらかく、なめらかな飲み込みやすい食感です。
果汁※、オリゴ糖「ラクトスクロース」入りのゼリーです。

※ソフトアガロリーシリーズ1個当たり1.5~4.1%の果汁を使用

- エネルギー:150kcal
- カルシウム100mgを補給できます。



パイナップル



メロン



洋ナシ



マンゴー



キウイ



ぶどう



ゆず



アセロラ

商品番号 1002290
詰合せ 8種×3個
(24個) 4,147円

商品番号
パイナップル 1002210
メロン 1002220
洋ナシ 1002230
マンゴー 1002240
キウイ 1002250
ぶどう 1002260
ゆず 1002270
アセロラ 1002280

1個(83g) 各178円

ソフトカップ(栄養プリン)

ビフィズス菌を増やすオリゴ糖「ラクトスクロース」入り。

- エネルギー:120kcal
- たんぱく質:5g



プレーン



バナナ風味*1



黒糖風味*2



アーモンド風味*3



マンゴー風味*1



チーズ風味*4

商品番号
プレーン 2001111
バナナ風味 2001121
黒糖風味 2001131
アーモンド風味 2001141
マンゴー風味 2001151
チーズ風味 2001161

1個(75g) 各193円

●栄養成分値

※:栄養成分分析未実施もしくは未公開

商品名	エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)	その他
えねぱくゼリー(全種)	1個84g当たり 125	52.3	5.0	0	26.3	27	4~10	—	70	0.07	
ソフトアガロリー パイナップル	1個83g当たり 150	45.3	0	0	37.5	0	4~5	100	0~3	0	
メロン	1個83g当たり 150	45.3	0	0	37.5	0	4~11	100	1~3	0	
洋ナシ	1個83g当たり 150	45.3	0	0	37.5	0	3~7	100	0~3	0	
マンゴー	1個83g当たり 150	45.3	0	0	37.5	0	4~6	100	0~1	0	
キウイ	1個83g当たり 150	45.3	0	0	37.5	0	5~7	100	0~1	0	
ぶどう	1個83g当たり 150	45.3	0	0	37.5	0	2~3	100	0~2	0	
ゆず	1個83g当たり 150	45.3	0	0	37.5	0	4	100	0~1	0	
アセロラ	1個83g当たり 150	45.3	0	0	37.5	0	4~8	100	1~2	0	
ソフトカップ(全種)	1個75g当たり 120	48.6	5.0	3.4	17.4	44	122	92	102	0.1	糖:1.0mg ラクトスクロース:1.0g

栄養補助食品

たんぱくUPヘルパー(たんぱく質補給粉末)

食事量を増やすことなく、たんぱく質の補給ができます。
お粥、みそ汁、飲み物、ミキサー食などに混ぜるだけ!



調理例:全粥



調理例:豆腐のみそ汁



※製品の特性上、熱い食品への添加、または加熱することにより、たんぱく質が凝集する場合があります。
(本品のたんぱく質凝集の目安温度はおよそ75°Cです)

商品番号 2003550

1袋
(400g) 3,627円

ソフトリッチFe&Zn

栄養機能食品(鉄・亜鉛)

熱湯に溶かして作る、栄養調整プリンの素。
1袋で5食分できます(1カップ約80g)。

1食(1カップ、本品20g)当たり★
 ○エネルギー:90kcal
 ○たんぱく質4g、鉄5mg、
 亜鉛5mgを補給できます。



プレーン

小豆味*1

抹茶味*2

黒ゴマ味*3

マロン味*4

★1袋(100g)当たりからの換算値

*1. 小豆不使用
 *2. 抹茶不使用
 *3. ごま香料のみ使用
 *4. マロン不使用

商品番号

2001311

2001321

2001331

2001350

2001360

1箱
(100g×5袋入) 各2,327円

ソフトエット

熱湯に溶かして作る、栄養プリンの素。

1袋で5食分できます。

1食(20g)当たり★
 ○エネルギー:85kcal
 ○たんぱく質4g



プレーン



バナナ味*



コーヒー味

★1袋(100g)当たりからの換算値

*無果汁

商品番号

2001210

2001220

2001230

1箱
(100g×5袋入) 各2,278円

●栄養成分値

商品名		エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g) 糖質(g) 食物繊維(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)	その他
たんぱくUPヘルパー	100g当たり	378	4.4	93.6	0.4	0 糖質(g) 食物繊維(g)	593	8~82	33~111	24~57	1.5	
ソフトリッチFe&Zn(全種)	1袋100g当たり	450	—	20	15	59 糖質(g) 食物繊維(g)	313	558	481	453	0.8	鉄:25.0mg 亜鉛:25.0mg
ソフトエット(全種)	1袋100g当たり	427	—	21	13	52.5 糖質(g) 食物繊維(g)	262	483	364	315	0.7	

FAX.0120-815-804

※諸般の事情により、予告なく価格、成分値、商品の仕様等が変更になる場合があります。
 ※栄養成分値は、食品表示基準に基づいて記載しております。
 ※ご注文とお届けに関しての詳しい情報は、P.73~裏表紙をご覧下さい。

「とろみ付け食品」を安心してお使いいただくために

上手なとろみのつけ方

■ 飲み物や液状食品をかき混ぜながら、とろみ付け食品を加えて下さい。

■ かき混ぜてから短時間で安定したとろみができます。

とろみの状態や温度を確認してから召し上がって下さい。

※牛乳などのとろみがつきにくい飲み物は、かき混ぜながらとろみ付け食品を加えてしばらく放置した後、再度よくかき混ぜて下さい。

※ママができてしまった場合は、危険ですので取り除いて下さい。

下の表を参考に適切なとろみをつけましょう。

●100mLに対する使用量の目安(g)

とろみ付け食品	食品	段階1 薄いとろみ *1 (50~150mPa·s)*1	段階2 中間のとろみ *1 (150~300mPa·s)*1	段階3 濃いとろみ *1 (300~500mPa·s)*1
スルーソフトQ	水、お茶	1.0g	1.5g	2.5g
	温かいお茶、オレンジジュース、スポーツ飲料、みぞ汁	0.5g	1.0g	2.0g
	牛乳	0.5g	1.0g	1.5g
スルーソフトリキッド (12g/包)	水、お茶	1/2包(6g)	1包(12g)	1+1/2包(18g)
	牛乳、オレンジジュース、スポーツ飲料、みぞ汁、濃厚流動食*2	1/3包(4g)	2/3包(8g)	1包(12g)
スルーマイルド	水、お茶、牛乳、オレンジジュース、スポーツ飲料、みぞ汁	1.0g	1.5g	2.5g

*1 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(とろみ)早見表」を一部改変しています。

表の理解にあたっては『日摂食嚥下リハ会誌25(2):135-149,2021』または日本摂食嚥下リハ学会HPホームページ:

<http://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf>『嚥下調整食学会分類2021』を必ずご参照下さい。

*2 濃厚流動食の種類によって、とろみのつき方が異なります。とろみの状態をよくお確かめのうえ、ご使用下さい。



つけすぎ注意!

とろみをつけすぎると、かえって飲み込みにくい場合がありますので、ご注意下さい。



とろみ付け食品

スルーソフトQ

とろみがつきにくい牛乳にも、比較的短時間でとろみがつき始めます。濃厚流動食にもとろみがつけられます。



商品番号 2003804

2g×30包/箱 627円

商品番号 2003802

770g/袋 3,369円

商品番号 2003803

◆デザイン・表示変更を予定しております。 2.2kg/袋 8,156円

スルーソフトリキッド

初めてでも使いやすい液状タイプ。飲み物や液状食品になじみやすく、追加しても、よくかき混ぜることで均一になります。



商品番号 2003301

1箱 (12g/包×20包) 907円

栄養成分値

ー: 栄養成分分析未実施もしくは未公開

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)	
					糖質(g)	食物繊維(g)						
スルーソフトQ	100g当たり	283	8.0	0~2.8	0~0.3	52.0	34.2	974~2186	0~678	—	74	2.5~5.6
スルーソフトQ(分包)	1包2g当たり	5.5	0.2	0~0.06	0~0.006	1.0	0.7	19.5~43.7	0~14	—	1.5	0.05~0.11
スルーソフトリキッド	1包12g当たり	10	8.5	0	0	1.6	1.8	10	47	—	2	0.03

とろみ付け食品

スルーマイルド

飲み物や液状食品の種類や温度の影響を受けにくいため、簡単にとろみがつけられます。



商品番号 2003903

◆デザイン・表示変更を予定しております。2kg/袋 5,589円

強力スカイスルー

お茶、スポーツ飲料、みそ汁に強いとろみがつけられます。*とろみでもゼリー状でも。※自社他製品との比較



商品番号 2003602

700g/袋 3,369円

商品番号 2003603

2kg/袋 8,424円

おかゆ調整食品

おかゆケアスルー



商品番号 2003570

1kg/袋 6,069円

固形化補助食品

スルーパートナー



飲み物やミキサー食に加えて固めるごとで、食べやすいゼリー食が作れます。水分補給ゼリーやゼリー食作りに。

商品番号 2003502

600g/袋 4,282円

商品番号 2003503

*80°C以上でよく溶かし、40°C以下で固まります。
また、60°Cくらいまでは形が崩れにくいです。

2kg/袋 11,868円

でんぶん分解酵素

おかゆヘルパー



商品番号 2003504

220g/袋 1,119円

●栄養成分値

ー：栄養成分分析未実施もしくは未公開

商品名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物(g)		ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
					糖質(g)	食物繊維(g)					
スルーマイルド	100g当たり	287	9.9	0.4~1.4	0	57.0	27.7	1820	58~300	—	103
強力スカイスルー	100g当たり	288	9.7	1.0	0.2	54.2	32.7	430	699	—	62
おかゆケアスルー	100g当たり	373	4.3	0.8	0.1	92.2		317	449	—	35
スルーパートナー	100g当たり	279	8.7	0.6	0	50.8	36.8	—	153~617	—	41
おかゆヘルパー	100g当たり	385	3.8	0.1	0	96.1		8	2	—	3
											0.02

P42 工
「エネルギー
46 をご
覽下さい。
ネルギー補給食品は、

便利で
お得な!

定期お届けコース

最大約8%[★]お得!

★②の5%引きと、③の3%ポイントを合算した場合。

定期お届けコースとは?

1 定期的に お届けします

毎回決まった日・曜日に
商品をお届けします。

お届けサイクル 毎月/2ヶ月に1回/3ヶ月に1回

毎回注文しなくて
いいのね!



2 お得に 購入できます

対象商品は通常価格の5%OFF



☆1: 2025年4月1日発売となります。

☆2: 在庫が終了次第、順次販売終了となります。

3 ポイントが 貯まります

商品代金の総額^{*}に対して
3%のお買い物ポイント
を進呈!! ※送料は含まれません。

次回の注文から
1ポイント=1円
でお支払いに使えます。



4 クレジットカード払い ができます

ご登録いただくと
クレジットカードでのお支払い
ができます。



*電話受付のみ。
お申込み者ご本人様名義の
カードのみ使用可能です。

ご利用方法の詳細は P.74 をご参照下さい。

商品や数量の変更・追加、お休み等をご希望の場合

設定したお届け日の7日前までにお電話でご連絡下さい。

変更や追加が
できるから助かるわ!

お届け日の変更

商品の変更・追加

お届け一時停止・再開

解 約

ポイント利用



お得で便利な定期お届けコースのご案内

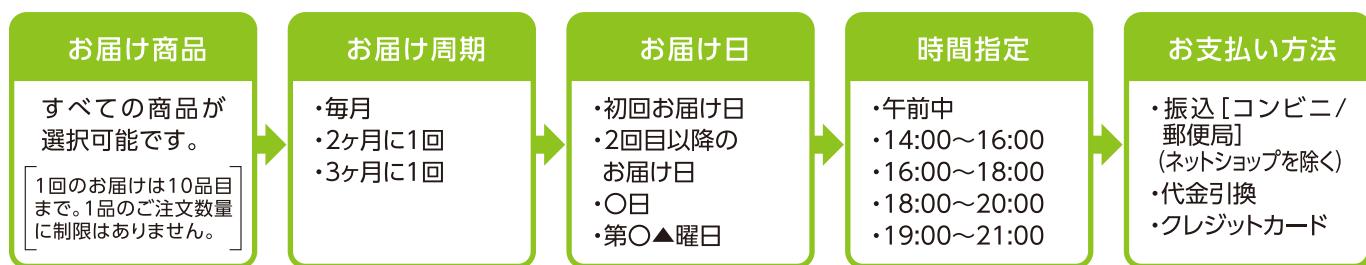
■ お申込み方法

電話 ☎ 0120-588-117 FAX ☎ 0120-815-804

インターネット <https://healthcare.kissei.co.jp/shop/>

P.77の
専用申込書を
ご利用下さい

■ お申込みの流れ



■ 送料

商品代金 1万円以上:無料(当社負担) 商品代金 1万円未満:全国一律500円

○【冷凍品】と【常温品】の組み合わせは、それぞれ別発送となります。商品代金は合算されず、それに送料がかかります。
ただし、それが1万円以上になると送料は当社負担になります。

■ お届け内容の変更

お届け内容に変更がある場合はお届け日の**7日前**までにお電話でご連絡下さい。

○お届け日の変更 ○商品の変更、追加 ○停止、再開 ○解約 ○ポイント利用など

■ お買い物ポイント

【お買い物ポイントの付与】

- 定期お届けコースは商品代金の総額(送料除く)に対して3%のポイントが付与されます。
- お買い物ポイントは1ポイント=1円でご使用いただけます。
例:10,000円の商品代金に対して300ポイント(300円)が付与されます。
- 貯まったポイントの有効期限は、最後にご注文いただいた日より1年間となります。
- 現在の保有ポイントは、お買上げ明細書に記載されます。

【お買い物ポイントの使用】

電話・FAX・郵便をご利用のお客様

- 定期お届けコースで使用する場合
⇒お届け日の7日前までにご連絡をいただき、
使用するポイントをお伝え下さい。
- 定期お届けコース以外で使用する場合
⇒ご注文いただく際、使用するポイントをお伝え下さい。

ネットショップをご利用のお客様

- 定期お届けコースをご利用のお客様の場合
⇒貯まったポイントは定期購入にはご利用いただけません。
通常購入でご利用下さい。

- 【常温品】と【冷凍品】の組み合わせはできません。
- クレジットカードでのお支払い(ネットショップを除く)は、「電話でのお申込み」、「申込者ご本人様名義のカード」のみ可能です。
- クレジットカードの有効期限が更新された場合は、クレジットカードの番号と有効期限を確認させていただきます。

ご不明な点はお電話で
お問い合わせ下さい。

0120-588-117

ご注文・発送・お届け・お支払方法・送料・返品交換などについて

■ ご注文方法 (4つのご注文方法があります)

※定期お届けコースについては、P.74をご参照下さい。

電話

- ①下記専用電話番号にお電話下さい。
- ②電話口の担当者が必要事項をお尋ねしますのでお伝え下さい。

専用電話番号

0120-588-117

通話料無料

FAX

- ①76ページの注文用紙に必要事項をご記入下さい。
- ②下記FAX専用番号にご記入いただいた用紙を送信して下さい。

専用FAX番号

0120-815-804

通信料無料

郵便

- ①76ページの注文用紙に必要事項をご記入下さい。
- ②下記住所に用紙をご郵送下さい。

〒399-0711

長野県塩尻市片丘9637番地6
キッセイ薬品工業(株)
ヘルスケア事業部

インターネット

下記URLまたは「キッセイヘルスケア」で検索して「キッセイヘルスケア通販ネットショップ」からご注文下さい。

1%のお買い物ポイントがつきます。

キッセイヘルスケア 検索



<https://healthcare.kissei.co.jp/shop/>

■ 商品発送

受付時間	月	火	水	木	金	土	日	休日・祝日
暁12:00まで					当日発送			
暁12:00以降	火曜日発送	水曜日発送	木曜日発送	金曜日発送		月曜日発送		翌営業日発送

※ネットショップの場合、配達希望日の指定は注文日から5営業日目以降となります。最短をご希望の場合は「希望なし」を選択して下さい。営業日午前11:00受付分までを当日発送致します。

■ お届け時間指定

下記時間帯の指定が可能です。

- ①午前中(8:00~12:00) ④18:00~20:00
- ②14:00~16:00 ⑤19:00~21:00
- ③16:00~18:00

■ お支払い方法

手数料無料

【代金引換】

○商品配達時に現金でのお支払いをお願い致します。

【振込(郵便局/コンビニエンスストア)】

○商品同封の振込用紙で商品到着後7日以内にお振込み下さい。

○ネットショップでご注文の場合は、ご利用いただけません。

*発送伝票に付いている「宅急便コレクト領収書」・「振替払込票」が正式な領収書となります。

*領収書の再発行は承っておりません。大切に保管して下さい。

【クレジットカード】

○ネットショップ/定期お届けコース(電話受付)の場合のみ可能です。

■ 送料

1回の商品代金	1万円以上	1万円未満
送 料	無料 ※(当社負担)	500円(全国一律)

○【冷凍品】と【常温品】の組み合わせは、それぞれ別発送となります。商品代金は合算されず、それぞれに送料がかかります。
ただし、それぞれが1万円以上になると送料は当社負担になります。

※送料は弊社にて負担しており、弊社商品をお勧めするための販売促進の手法として表示しております。
なお、配送業者様に対しては、契約に基づき適正な運賃をお支払いしております。

■ 商品の返品交換

○商品がお申込み商品と異なっていた場合、不良品の場合は、商品お取替え・返品にて対応させていただきますのでご連絡をお願い致します。

○商品の性質上、お客様のご都合による、商品お取替え・返品はご遠慮下さい。

翌日の午前中にお届けが可能です。

翌日の14時以降にお届けが可能です。

※青森・秋田・和歌山・徳島・愛媛・高知の一部地域は、常温品のお届けが翌日の18時以降となります。

※島根の一部地域と鳥取・岡山・広島・山口・徳島・香川・愛媛・高知は、冷凍品のお届けが翌々日の午前中となります。

翌々日にお届けが可能です。



※天候・交通事情等により、ご希望にそえない場合もございます。

予めご了承下さい。

キッセイヘルスケア通販

FAX・郵便 注文書

ご注文用FAX番号

24時間受信

フリーダイヤル: **0120-815-804**

ご注文者(請求書の宛名となります)

ご注文日	年 月 日	電話番号
フリガナ	ご住所(〒 -)	
お名前		
ご紹介先(病院名等) ※初めてご注文の方のみご記入下さい。		
カタログ改版時の送付	<input type="checkbox"/> 不要	日中のご連絡先 電話番号

上記とお届け先が異なる場合は、枠内をご記入下さい。		ご住所(〒 -)
フリガナ	お名前	
電話番号	請求書送付先 <input type="checkbox"/> ご注文された方 <input type="checkbox"/> 商品お届け先	

お支払い方法 ➤ 振込(郵便局/コンビニエンスストア) 代金引換

送 料 ➤

商品代金1万円以上: 送料無料(当社負担) 商品代金1万円未満: 送料500円(全国一律)

※【冷凍品】と【常温品】の組み合わせは、それぞれ別発送となります。商品代金は合算されず、それぞれに送料がかかります。
ただし、それぞれが1万円以上になると送料は当社負担になります。

商品発送

受付時間	月	火	水	木	金	土	日	休日・祝日
昼12:00まで			当日発送					
昼12:00以降		火曜日発送	水曜日発送	木曜日発送	金曜日発送		月曜日発送	翌営業日発送

※配達指定は「カタログ」P.75の「地図」をご覧いただき、必ず配達可能日時以降の指定をお願い致します。

※「営業日」「休日」は「カタログ」P.78の「キッセイカレンダー」をご確認下さい。

配達希望日 月 日

配達希望時間帯 午前中(8:00~12:00) 14:00~16:00 16:00~18:00 18:00~20:00 19:00~21:00

・天候・交通事情により、ご希望にそえない場合もございます。予めご了承下さい。

商品番号	商品名	単価(円)	数量	金額
①				
②				
③				
④				
⑤				
⑥				
⑦				
⑧				
⑨				
⑩				
⑪				
⑫				
⑬				
⑭				
⑮				
送料	商品代金合計 10,000円以上: 送料無料(当社負担) 10,000円未満: 500円			
合計金額				

※常温品と冷凍品は、『会計』・『配送』・『送料』がすべて別になります。予めご了承下さい。

キッセイ 定期お届けコース専用 申込書 FAX 番号 :0120-815-804

ご注意 こちらの注文書は定期お届けコース専用の申込書となります。詳しくは P.74 をご覧下さい。

変更等は、お届け日の**7日前**までにお電話でご連絡をお願い致します。

ご注文者（請求書の宛名となります）

キッセイヘルスケア通販のご利用 あり なし

申込日 年 月 日	電話番号
フリガナ	ご住所 (〒 - -)
お名前	
カタログ改版時の送付 <input type="checkbox"/> 不要	日中のご連絡先 電話番号

上記とお届け先が異なる場合は、枠内をご記入下さい。

ご住所 (〒 - -)

フリガナ

お名前

電話番号

請求書送付先 ご注文された方 商品お届け先

定期お届け日

毎月2ヶ月に1回3ヶ月に1回

初回お届け希望日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

2回目以降 指定月 _____ 日 第 _____ 曜日

配達時間指定

時間指定なし午前中(8:00~12:00)14:00~16:0016:00~18:0018:00~20:0019:00~21:00

お支払い方法

振込(郵便局／コンビニエンスストア)代金引換

クレジットカードでのお支払い(ネットショップを除く)は、電話注文のみの受付となります

定期お届け商品

商品番号	商品名	単価(円)	数量	金額
①				
②				
③				
④				
⑤				
⑥				
⑦				
⑧				
⑨				
⑩				
送料	商品代金合計 10,000円以上:送料無料(当社負担) 10,000円未満:500円			
合計金額				

※常温品と冷凍品は、『会計』・『配送』・『送料』がすべて別になります。予めご了承下さい。

お問い合わせ:キッセイヘルスケア通販 電話番号:0120-588-117 営業時間:9:00~17:00(土・日・祝日を除く)

キッセイカレンダー(2025年)

休業日 9/30(火)は、受注・お問い合わせのみとなります(棚卸のため商品発送は行いません)。※詳細は、電話にてご確認下さい。

4月						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

5月						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

6月						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

7月						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

8月						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

9月						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

5月・8月の 休業期間 発送の ご案内

■発送業務休業期間▶2025年5月3日(土)～5月6日(火)
8月14日(木)～8月17日(日)

日付	5/2(金)		5/3(土)～5/6(火)		5/7(水)		8/13(水)		8/14(木)～8/17(日)		8/18(月)	
受付時間	AM	PM	休業(FAXのみ受付)		AM	PM	AM	PM	休業(FAXのみ受付)		AM	PM
出荷日	5/2(金)		5/7(水)			5/8(木)	8/13(水)		8/18(月)			8/19(火)

※ネットショップ▶5/2午前11:01～5/7午前11:00のご注文は、5/7より順次発送となります。

8/13午前11:01～8/15午前11:00のご注文は、8/18より順次発送となります。

■冷凍品▶冷凍品(定期お届けコース含む)は、①～②の配達日指定はできません。

①5/6～5/7[北海道・九州・沖縄県・山口県・広島県・鳥取県・岡山県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県・島根県の一部は5/8まで]

②8/17～8/18[北海道・九州・沖縄県・山口県・広島県・鳥取県・岡山県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県・島根県の一部は8/19まで]

営業日
11:00までの
ご注文で
当日発送

キッセイヘルスケア ネットショップ



アクセスは
こちら▶

[キッセイヘルスケア](#)

インターネット注文なら

P
1ポイント=1円

1%のお買い物ポイント還元

お買い上げ金額(税込)に対して。送料は含まれません。

クレジットカード決済が可能

定期購入すると
3%のお買い物
ポイント還元!

詳しくはこちらをチェック



ご注文方法

初めてご注文される方は、P.75をご覧下さい。

電話

0120-588-117

受付 9:00~17:00(土・日・祝日を除く)



FAX

0120-815-804

受付 24時間

P.76の専用注文書
にご記入の上、お送
り下さい。

インターネット

<https://healthcare.kissei.co.jp/shop/>

キッセイヘルスケア

検索

受付 24時間



ご注文

発送

お支払い

電話
FAX
郵便

営業日午後12:00までの
ご注文は当日発送

・代金引換・振込(郵便局/コンビニエンスストア)
・クレジットカード(定期お届けコース(電話受付)のみ)

手数料無料

インターネット

営業日午前11:00までの
ご注文は当日発送

・代金引換
・クレジットカード

手数料無料

送料

商品代金1万円以上で 送料無料(当社負担)

(冷凍品と常温品の合算はできません。)
1万円未満500円(全国一律)

医師・管理栄養士の相談、指導を受けてご利用下さい。

お一人おひとりの不安やお悩みに寄り添う

「キッセイ食事サポートサービス」電話相談

「何をしたらよいのか」、「色々な制限があり食べるものが分からない」など、お悩みや不安、お困りごとなどがありましたら、まずはお気軽に電話を下さい。お話を伺い、一緒に考え、少しでも不安を取り除けるようお手伝い致します。どんな些細なことでも構いません。お話を聞かせて下さい。



ぜひお気軽にお電話下さい。

ご利用 無料



0120-515-260

受付時間 9:00~17:00
(土・日・祝日を除く)



*医療従事者が行う個々の病態・栄養状態の評価や治療方法についてのお答えは致しかねます。

便利で
お得な

食事療法は継続が大切です!

定期お届けコースをご利用下さい!

ご希望日(曜日)に、
商品をお届け!

対象商品は、通常価格の
5%引き!

お買い物ポイントが
貯まる!使える!

詳細は
P.73~を
ご覧下さい。



キッセイ 薬品工業株式会社 ヘルスケア事業部

〒399-0711 長野県塩尻市片丘9637番地6

キッセイ食事サポートサービス 0120-515-260 受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日を除く)

AA050220 2025年3月作成