

一人ひとりに寄り添って楽しい食事のお手伝い

おいしい365日

腎疾患患者用食品や介護・高齢者向け食品などを掲載

腎疾患
患者用食品

ゆめごはん P.5

主食からはじめる食事療法で、
毎日の食事が楽しくなる



ご注文については、P.77 をご覧下さい。



ゆめごはん
1/35トレイ (P.21)

ゆめごはんを使用した
ハムと卵のおにぎらず (P.20)
写真はイメージです。

1万円以上で (常温品・冷蔵品別別)
送料無料
(当社負担)

2024年4月1日
新規取り扱い開始

たんぱく調整おかずセット

健康美膳 P.39





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思いから、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、商品が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

P.4

豊富な情報を持った専任担当がお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

キッセイヘルスケア ネットショップのご紹介 P.3

キッセイ食事サポートサービス P.4

ゆめごはん 主食からはじめる食事療法 P.5

材料を正しく計量しましょう! P.14

・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.15

食品の栄養計算をしましょう! P.15

キッセイコミュニティー! P.16

New おいしいお便り!

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します。 P.19~20



セット品のご紹介 P.26

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?

医師や管理栄養士さんに確認しましょう。

エネルギー	kcal	たんぱく質	g
カリウム	mg	リン	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.4

・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、アレルギー等については、商品/パッケージをご覧ください。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します!

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

パン・麺等 27~30, 35

ごはん 28

お惣菜 31~33

もち・せんべい等 34

New 冷凍/おかずセット 36~44

エネルギー補給食品 45

デザート 46~47

調理素材 48

飲料等 48

塩分調整食品 49

減塩調味料等 51~52

カロリー調整食品 53

デザート 56

New 冷凍/おかずセット 57~64

介護・高齢者向け食品 65

水分補給食品 67~68

やわらか食品 68~69

栄養補助食品 70~71

とろみ調整食品 72~73

その他 73

注文書・定期お届けコース 74

注文書 74~75

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 検索

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

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



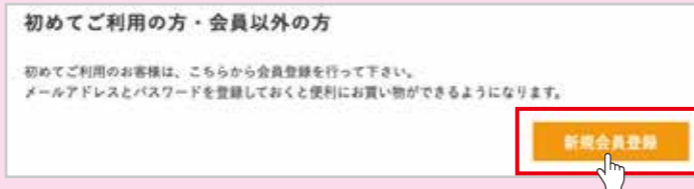
会員登録の方法 ネットショップで初めてご注文いただく際は、会員登録が必要となります。

●パソコンの場合

① トップページ右上の「ログイン」マークをクリック。



② 初めてご利用の方・会員以外の方は「新規会員登録」をクリック。ご利用規約に同意の上、登録を進めて下さい。



●スマートフォンの場合

①

②

商品の探しかた

その1 **カテゴリから探す**
トップページ上部にある「商品を探す」をクリック



その2 **キーワードを入れて検索**
トップページ右上の「検索」マークをクリック



その3 **マイページの「購入履歴」や「お気に入り」から商品を探す**

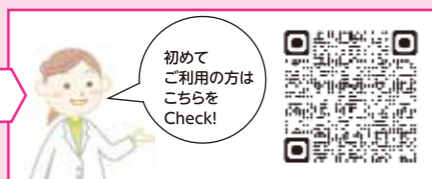
●パソコンの場合
トップページ右上に「マイページ」マークが表示されます。



●スマートフォンの場合
トップページ右上の「メニュー」をクリックすると「マイページ」マークが表示されます。



ご利用ガイド



初めてご利用の方は
こちらを
Check!

「キッセイ食事サポートサービス」

電話相談

ご利用
無料

お気軽に!

食事療法での不安解消! 食事療法を継続している方のお悩み解決!

※食事療法は医師の指導の下で行って下さい。

例えば、こんなお悩みをかかえていませんか?



食事療法に関すること

- ・食事療法を頑張っているけど、なかなかうまくいかないわ。
- ・たんぱく質やカリウムなど色々な制限があるので食べるものが良く分からないな。
- ・たんぱく質を減らしたらやせてしまったけど、どうしたらいいの?



検査値に関すること

- ・検査値の見方がよく分からないな。
- ・食事に気をつけているが、なかなか数値がよくなって、どうしたらいいかな?



商品やレシピに関すること

- ・ゆめごはんって何が違うの?普通のごはんではダメなの?
- ・献立の参考になるレシピが欲しいわ。

ご利用の流れ

1

お問い合わせ

毎日の食事でお困りのことがございましたら、まずはお気軽にお電話下さい。

2

ご相談内容の確認

医療機関からのお話の内容や、分からないことを伺いながら、お話しします。

3

ご回答・ご提案

疑問やお悩み等に対して、ひとつひとつ丁寧にお答え致します。

4

安心サポート

食事療法は継続が重要!

ご相談は何度でも無料! 分からないことや不安なことを何度でもご相談下さい。

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。

お気軽にお電話でご相談下さい。



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。

特別用途食品

◆食事療法は医師の指導の下で行って下さい◆



ゆめごはん

主食からはじめる食事療法で、
毎日の食事が楽しくなる

慢性腎臓病と診断され、たんぱく質の摂取を控えるように言われたとき

「ごはんを食べて、
たんぱく質をとりすぎてしまうから・・・」
と食事の量を減らしていませんか？

「たんぱく質を控える=食事の量を減らす」ではありません！

たんぱく質は控えても、
エネルギーの摂取量は減らさないで！

慢性腎臓病の食事療法で、たんぱく質を控えるために食事の量を減らしてしまうと、健康な生活のために必要なエネルギー摂取が不足してやせてしまい、効果が得られないばかりか逆効果になることがあります。

必要なエネルギーをしっかりとって、
たんぱく質をしっかりとコントロールする。

私たちは「今までの食生活をできるだけ変えずに、効果的にたんぱく質をコントロールできる食事」を追求しました。

慢性腎臓病の食事療法って
難しく大変なの？

弊社のホームページで
「ゆめごはん」について
詳しくご紹介しております。



「ゆめごはん」は電話、FAXでご注文いただけます。
詳細は P.77 をご覧下さい。

お得で便利な、「定期お届けコース」もございます。
詳細は P.76 をご覧下さい。

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

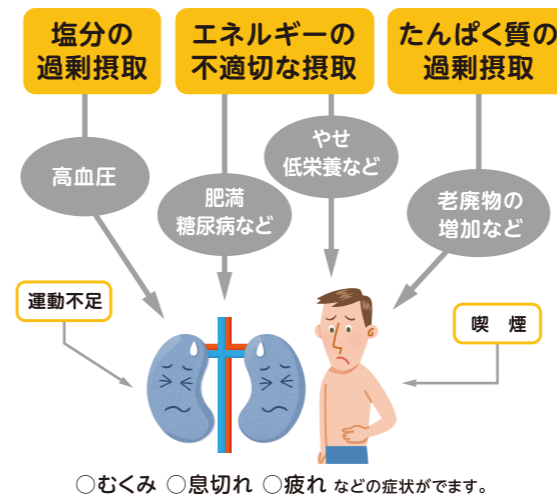
CKDでは、ある程度まで腎臓の機能が低下してしまうと、元の状態に戻ることはありません。しかし、正しい治療を行うことで進行を抑えることができます。CKDの場合は「薬物療法」のみでは効果が現れにくく、「食事療法」も行うことでより大きな効果を発揮します。

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、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、治療の効果がで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」などにか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	ほぼ正常	正常または軽度低下	軽度~中等度低下	中等度~高度低下	高度低下	高度低下~末期腎不全
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。

慢性腎臓病の食事療法って
難しく大変なの？

弊社ホームページでは、慢性腎臓病の食事療法に関する
様々な情報をご紹介します。



腎臓病の食事で注意すること!

- ☑ 医師・管理栄養士の指導・相談を受けましょう
- ☑ たんぱく質を適正量に控えましょう **P.9へ!**
- ☑ 適正なエネルギーをとりましょう **P.11へ!**
- ☑ 塩分(食塩)を控えて適塩生活を送りましょう **P.12へ!**



あなたの1日の指示栄養摂取量は?

※医師や管理栄養士さんに確認しましょう。

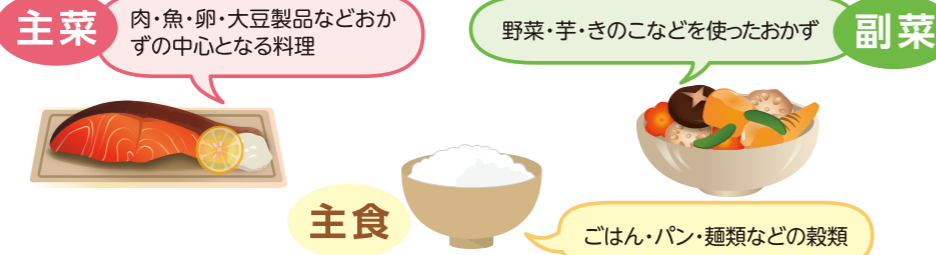
エネルギー	kcal	たんぱく質	g		
カリウム	mg	リン	mg	食塩相当量	g

「ごはんを食べると、たんぱく質をとりすぎてしまうから・・・」と食事の量を減らしていませんか?

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。



必要なエネルギーをしっかりとって、たんぱく質をしっかりとコントロールしましょう。

「今までの食生活をできるだけ変えずに、効果的にたんぱく質をコントロールできる食事は・・・」

まずは、主食を **ゆめごはん** に変えてみましょう。

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るので、食事療法が継続しやすくなります。

詳しくはこちら **P.8** →



慢性腎臓病の食事療法って、難しく大変なの?

弊社ホームページでは、慢性腎臓病の食事療法に関する様々な情報をご紹介します。



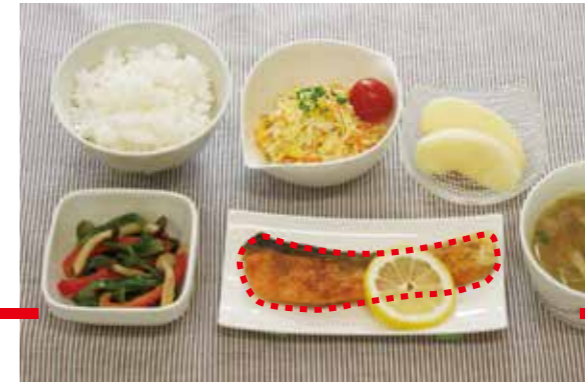
常食(一般食品使用)を低たんぱく食(1食たんぱく質11g)にした献立例

「普通のごはんだけで行った場合」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
 - さけのカレムニエル(さけ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

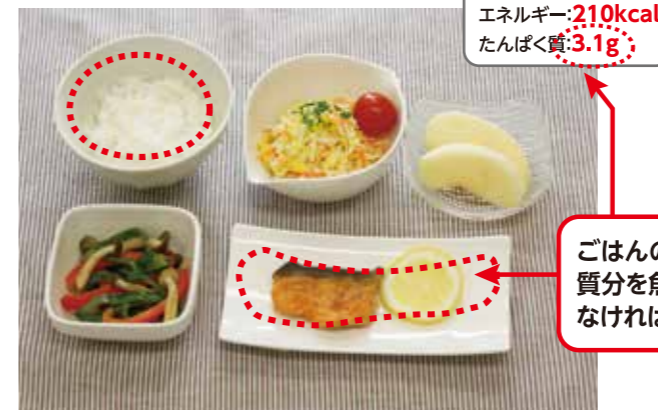


1食合計
エネルギー
726 kcal
たんぱく質
21.6g
カリウム:693mg
リン:340mg
食塩相当量:2.4g

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 一般食品だけで行った場合



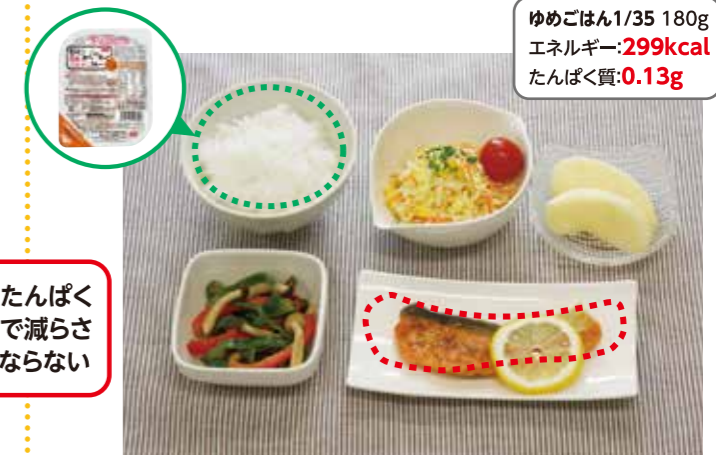
普通のごはん125g
エネルギー:210kcal
たんぱく質:3.1g

ごはんのたんぱく質分を魚で減らさなければならない

- 1食献立
- ごはん(2/3膳)125g
 - さけのカレムニエル(さけ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

◆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(1膳)180g
 - さけのカレムニエル(さけ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。

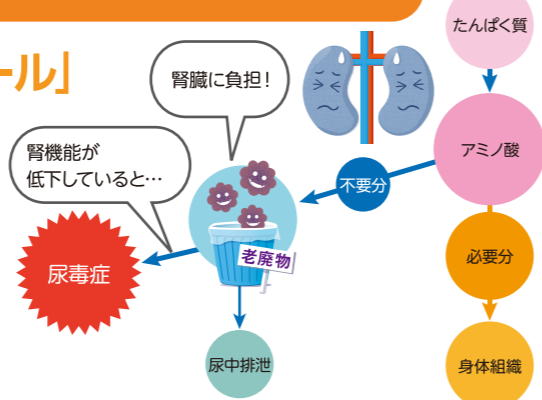
各献立の栄養成分値は、日本食品標準成分表2015年版(七訂)と食品表示基準に基づく商品の栄養成分表示から計算

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に控えましょう!

なぜ、「たんぱく質の適正なコントロール」が必要なの?

腎臓の機能が低下してくると、たんぱく質が代謝されてできる老廃物(燃えカス)が腎臓から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。
そこで、老廃物の蓄積を少しでも抑え腎機能の悪化を抑制するために、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。



参考:「明解! あなたの処方箋 最新版 本気で治したい人の腎臓病」(学研プラス)

食事でのポイント!

- 食品に含まれるたんぱく質量に注意しましょう。
- たんぱく質の摂取量を調整しましょう。
- 良質なたんぱく質をとりましょう。
- まずは、主食をたんぱく質調整食品に置きかえましょう。



■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	180	281	4.5
市販の食パン	60	149	5.3
うどん(ゆで)	240	228	6.2
そば(ゆで)	170	221	8.2
切りもち	50	112	2.0
牛肉 肩ロース	40	88	7.2
豚肉 肩ロース	40	95	6.8
豚肉 ひき肉	40	84	7.1
鶏肉 もも 皮つき	40	76	6.6
ロースハム	20	42	3.7
ウィンナー	20	64	2.3

食品名	重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
さけ	70	87	15.6
たら	70	50	12.3
めばちまぐろ(刺身用)	30	35	7.6
卵(全卵)	50	71	6.1
卵黄と卵白のたんぱく質量の違い (10g当たり)			卵黄1.7g > 卵白1.0g
木綿豆腐	50	37	3.5
絹ごし豆腐	50	28	2.7
納豆	40	76	6.6
普通牛乳	180	110	5.9
ヨーグルト	80	45	2.9
しょうゆせんべい	15	55	1.1
ビスケット	16	82	0.9

日本食品標準成分表2020年版(八訂)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



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%以上にするのが望ましいとされています。

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。

“良質なたんぱく質”の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

豚肉2切

ゆめごはん 1/35トレイ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

豚肉4切

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!

動物性たんぱく質
4.5g
動物性たんぱく質比
39.8%

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
559kcal	11.3g	537mg	161mg	1.0g
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!

普通のごはん(180g)

たんぱく質含有量の差
4.5g

ゆめごはん1/35(180g)

たんぱく質含有量の差
0.13g

その分のたんぱく質をおかずへ

豚肉 肩ロース 薄切り 25g(約1枚)
たんぱく質 **4.3g**

まだい(刺身用) 20g(約2切)
たんぱく質 **4.2g**

お好みのおかずをもう1品!

鶏肉 もも皮つき 25g
たんぱく質 **4.2g**

木綿豆腐 60g(約1/5丁)
たんぱく質 **4.2g**

良質なたんぱく質の摂取量がアップ

*参考:「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)
「食品たんぱく質の栄養価としての「アミノ酸スコア」No.46 Dec.2005」(一般財団法人 日本食品分析センター)

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。エネルギー不足による低栄養状態にならないように気をつけましょう。

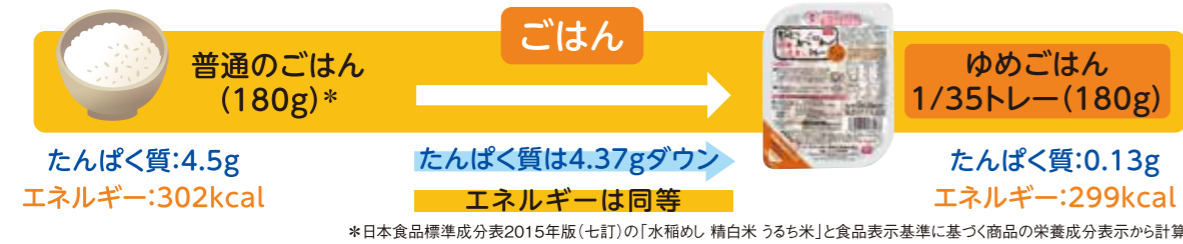
ご自身にあった**適正なエネルギー**の摂取が大切です。



[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。



*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

- 春雨を加える
- マヨネーズで和える
- バターをぬる

◇調理方法

- 油を使って
- 炒める
- 揚げる

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.46~48

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。

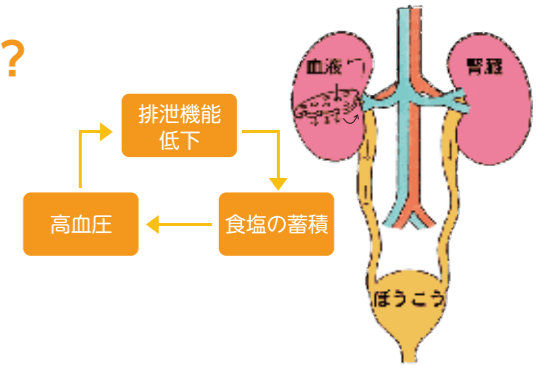
参考:[糖尿病治療ガイド2022-2023](一般社団法人 日本糖尿病学会)

☑ 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)制限」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。

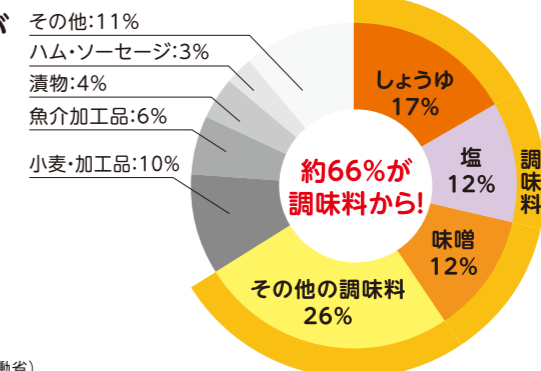


減塩の第一歩は、調味料から!

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_iryuu/kenkou/eiyuu/r1-houkoku_00002.html)

■ 1日の食塩摂取量の約66%が調味料から!



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_iryuu/kenkou/eiyuu/r1-houkoku_00002.html) 100ページから103ページのナトリウム値より作成

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。
- ☑ 食塩の少ない調味料を上手に使いましょう。 P.50
- ☑ 調味料は「かける」より「つける」ようにしましょう。
- ☑ 調味料は計量スプーンやはかりで**使用量を確かめて**から使いましょう。
- ☑ 麺類の汁は残しましょう。
- ☑ 煮物はだしの「うま味」を利用しましょう。
- ☑ 素材の味を生かしましょう。
- ☑ 香辛料や酸味、香味野菜などを上手に利用しましょう。
- ☑ 加工食品、漬物は控えましょう。

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	ローズハム	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

日本食品標準成分表2020年版(八訂)で計算

*参考:[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) [第三版 腎不全がわかる本](日本評論社)

カリウムについて※1

高カリウム血症を生じている場合は、カリウム制限が必要となります。

なぜ、「カリウム制限」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

カリウム制限の指示が出た場合、たんぱく質制限をすることが重要です！

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。適切なたんぱく質制限によりカリウムの摂取量が減ると、特にカリウム制限に注意を払わなくてもよいことも多くあります。

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制限することは困難です。

基本的にたんぱく質制限をすることがカリウム制限となりますが、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。

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。

肉や魚にもカリウムが含まれています。

鶏もも肉 40g 116mg	豚肩ロース肉 40g(薄切り2枚) 120mg	かぼちゃ 30g(4cm角1切) 135mg	じゃが芋(皮なし) 50g(1/2個) 205mg	さつまいも(皮なし) 50g(中1/5本) 240mg	バナナ 100g(1本) 360mg
牛肩ロース肉 40g(薄切り2枚) 120mg	さけ 70g(1切) 245mg	キウイフルーツ 50g(1/2個) 150mg	青汁(粉末) 10g(1包) 230mg	トマトジュース(食塩無添加) 210g(1杯) 546mg	干し芋 30g(1枚) 294mg

日本食品標準成分表2020年版(八訂)で計算

リンについて※2

なぜ、「リン制限」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。たんぱく質が多い食品はリンも多い傾向にあり、たんぱく質制限をするとリン制限にもつながります。また、たんぱく質調整食品を使うことで、リンの摂取量も控えることができます。

■ 食品のリン含有量

牛乳(100ml) 96mg	ヨーグルト(80g) 80mg	卵(1個50g) 85mg	鶏レバー(100g) 300mg	辛子明太子(1腹50g) 145mg	ウィンナー(2本40g) 80mg	ポテトチップス(1袋75g) 75mg
-------------------	--------------------	------------------	---------------------	-----------------------	----------------------	------------------------

加工食品・スナック菓子には、食味を良くしたり、保存性を高めるためにリン酸塩が添加されているのでリンが多くなります。

日本食品標準成分表2020年版(八訂)で計算

材料を正しく計量しましょう！

たんぱく質制限を行う上で、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
はかってみましょう。

■ 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.15

参考:※1.[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.

※2.[CKD:透析患者の食事療法と運動療法](医薬ジャーナル社)

■ 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。

■ 自分が食べる量の栄養成分値の求め方

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

▶ 例えば、鶏もも肉を30g使用した場合のたんぱく質量

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

ステップ 3 ▶ 成分ごとに、栄養量を合算します。

P.4

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

栄養計算が自分でもできる、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。

2024
No.18

みなさまの声でつながる

キッセイ

コミュニティー!



おいしいお便り!

たくさんのお便りありがとうございます。

キッセイ商品をお使いいただいているお客様から、嬉しいお声が寄せられています。このコーナーでは、その一部をご紹介します。

食事で実践している秘訣や工夫

夫は4年前に腎臓病と医師に言われました。「薬はありません。食事療法で頑張って下さい。このままですと透析になります。」私は栄養士の資格がありません。日常生活の中で栄養バランス、塩分には気をつけていたが食事療法は私にできるか不安でした。本屋さんで食品成分表や腎臓病レシピ本を購入して勉強しましたが自信がありませんでした。そんな時、看護師さんに相談したら御社(キッセイさん)のカタログ本を頂き、ゆめごはん、げんたつゆ、しょうゆを知りました。夫は酢飯が大好物なので週1くらいで野菜をげんたつゆで煮て、ちらし寿司を作っています。お蔭様で現在、透析はしておりません。89才なので現状維持したいと努力しております。ゆめごはん、調味料(げんたつゆ、しょうゆ)は夫の大事な食品です。感謝しております(妻) 神奈川県(男性)



人気レシピは必ず作るようにしています。写真だけではわかりませんので、実際食べてみるとよくわかります。作り方について細かく書いてありますので男性でも苦になりません。その結果、レポートリーがかなり多くなりました。

愛知県(男性)



カップアガロリーを利用して

2、3年前に入院した時に、夕食にいつもカップゼリーが付いてきました。たんぱく質量や塩分の他、エネルギー補給も大切な事と痛感し、それからよく食べています。御社のカップアガロリーは外出時にも重宝で助かっています。

静岡県(男性)



ゆめレトルトを活用して

最近時々作るのが、焼きカレーです。ゆめごはん1/25小盛りに辛口カレーをかけ、チーズをかけてオーブントースターでフツフツするまで焼きます。

埼玉県(女性)



キッセイ食事サポートサービスを利用して

電話で悩んでいることなどをお話ししても、気持ちよくこたえて頂きありがとうございます。「こういうふうにするといいですよ」と言って頂き、とても助かります。

京都府(女性)



キッセイより

たくさんのお便りをありがとうございました。

毎日の食事でお困りのことがございましたら、お気軽にお電話下さい。

ぜひ皆さまの声を今後もお寄せ下さい。お待ちしております。



※「おいしい365日No.17のアンケート」にお答えいただいた方のご感想です。
※表現を一部わかりやすくしています。

◆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っても大切です。	※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ため、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り、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、働かなくなったりします。このような酸は腎不全になると、体の中に溜まってきます。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 (Ab、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、健康な人の多くが入る範囲で、検査値を解釈する際の目安として用いられますが、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)」[日腎会誌]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	血清尿素窒素 (BUN)	100						
		90						
		80						
		70						
		60						
		50						
		40						
		30						
		20						
		10						
0								
血清尿素窒素、eGFRを書き込み線で結んでみましょう	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。

(韓国風豆もやしごはん・ハムと卵のおにぎらず・焼きそうめんは
レシピの紹介です。販売していません。)

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/>



韓国風豆もやしごはん

【使用する商品】



P.21



P.51



調理時間
約20分

材料(1人分)

大豆もやし	40g	ゆめごはん1/35トレイ	180g(1パック)
ごま油(もやし用)	2g	卵	50g(1個)
たれ		サラダ油	2g
こねぎ	3g	七味唐辛子	少々
減塩げんたしょうゆ	5g		
砂糖	0.5g		
ごま油(たれ用)	1g		
白いりごま	0.5g		

作り方

- 大豆もやしはひげ根を取り、沸騰したお湯に入れ、5~6分ほどお好みのかたさに茹でる。
- ①をザルにあけ、粗熱が取れたら、よく水気を絞り、ボウルに入れ、ごま油(2g)を加えて混ぜる。
- こねぎは小口切りにし、減塩げんたしょうゆ、砂糖、ごま油(1g)、白いりごまを加えて混ぜ合わせ、たれを作る。
- ゆめごはん1/35トレイはパッケージに記載されている方法で温め、大きめのボウルに入れて軽くほぐし、②を加え、切るように混ぜ、器に盛る。
- 卵を容器に割り入れる。
- フライパンを中火で熱し、サラダ油を入れ、全体に広げる。⑤を入れ、弱火にして蓋をせず、3~5分ほど黄身がお好みのかたさになるまで焼く。
- ④に⑥の目玉焼きをのせ、七味唐辛子を振り、③のたれを添える。

ONE POINT

・もやしは、豆の部分の食感が楽しめる大豆もやしを使用しました。
豆の部分に火が通りにくいため、普通のもやしより長めに茹でましょう。
・目玉焼きを作る時に蓋をしないことで、見た目が白っぽくならず、
黄身のきれいな目玉焼きが出来ます。

栄養成分値(1人分)

エネルギー(kcal)	437	たんぱく質(g)	8.0	脂質(g)	11.9	炭水化物(g)	75.3
ナトリウム(mg)	205	カリウム(mg)	143	リン(mg)	133	食塩相当量(g)	0.5

動物性
たんぱく質
6.1g

動物性
たんぱく質比
76.3%

ゆめごはん1/35トレイのカリウムは上限値で計算しております。

ハムと卵のおにぎらず

【使用する商品】



P.21



調理時間
約20分

材料(1人分)

ロースハム	10g	塩	0.3g
卵	50g(1個)	マヨネーズ	5g
砂糖	3g	練りからし	0.5g
サラダ油	2g	焼きのり(手巻き寿司用)	1.3g(1枚)
サニーレタス	15g		
ゆめごはん1/35トレイ	180g(1パック)		

作り方

- ロースハムは半分に切る。
- ボウルに卵、砂糖を入れてかき混ぜ、サラダ油を熱したフライパンに流し、半熟状になったら四角になるよう折りたたみ、形を整え、両面焼く。
- サニーレタスは一口大にちぎる。
- ゆめごはん1/35トレイはパッケージに記載されている方法で温め、ボウルに入れ、塩を加えて混ぜる。
- マヨネーズと練りからしを混ぜておく。
- ラップの上に焼きのりをのせ、半分に④の半量を広げ、その上に⑤を塗り①、②、③をのせ、その上に残りの④をのせる。ラップごと焼きのりで包むように巻く。
- 軽く押さえて形を整え、ぬらした包丁で半分に切る。

ONE POINT

・のりがごはんになじんでから切ると上手に切れます。

栄養成分値(1人分)

エネルギー(kcal)	461	たんぱく質(g)	8.9	脂質(g)	13.4	炭水化物(g)	77.4
ナトリウム(mg)	337	カリウム(mg)	189	リン(mg)	150	食塩相当量(g)	0.9

動物性
たんぱく質
8.0g

動物性
たんぱく質比
89.9%

ゆめごはん1/35トレイのカリウムは上限値で計算しております。

焼きそうめん

【使用する商品】



P.28



P.51



調理時間
約20分

材料(1人分)

げんたそうめん(乾麺)※	100g(1袋)	しめじ	15g
サラダ油(炒め用)	10g	サラダ油(炒め用)	10g
サラダ油(和える用)	2g	塩	0.5g
豚ばら薄切り肉	50g	こしょう	少々
にら	15g	減塩げんたしょうゆ	
にんじん	15g		

作り方

- げんたそうめんはたっぷりのお湯で5分茹で、ザルに取り、流水でしっかり洗い、水気を切り、ボウルに入れ、サラダ油(2g)で和える。
- 豚ばら肉は3cm幅に切り、にらは3cm長さに切る。
- にんじんは4cm長さの細切りにする。
- しめじは石づきを取り、ほぐしておく。
- フライパンにサラダ油(10g)を熱し、②の豚ばら肉を入れ、焼き色がつくまで炒め、③、④を炒め、火が通ったら②のにらを加えて炒める。
- ⑤に塩、こしょう、減塩げんたしょうゆを加えて炒め、フライパンから取り出し、①に入れ混ぜる。
- ⑥をフライパンに戻し、軽く炒める。

ONE POINT

・げんたそうめんは、茹で上がった流水で、ぬめりをとるように洗い、あらかじめサラダ油で和えておくこと、炒めすぎないようにボウルで食材を混ぜることで、麺同士がくっつかず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)	545	たんぱく質(g)	9.3	脂質(g)	32.4	炭水化物(g)	55.8
ナトリウム(mg)	497	カリウム(mg)	304	リン(mg)	124	食塩相当量(g)	1.3

動物性
たんぱく質
7.2g

動物性
たんぱく質比
77.4%

※げんたそうめん(乾麺)100gを茹でると、およそ200gの茹で麺になります。

げんたそうめん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。



お米から生まれた「ゆめごはん」シリーズ

おいしさに、
こだわりました



ゆめごはん

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。

(注) ごはんの盛付写真はイメージになります。

*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。

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1/25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**

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。 **60食ご購入で送料無料(当社負担)[2箱]!**

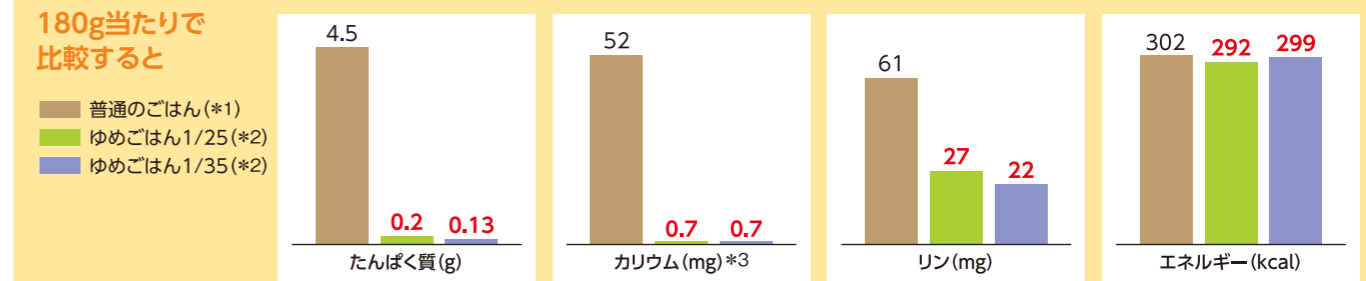


ゆめごはん1/25 [普通盛り180g]
普通盛り 180g たんぱく質 0.2g
商品番号 4001034
180g×30食 **6,156円**



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.76~をご覧ください。



*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」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

●栄養成分値

Table with 11 columns: 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, 食物繊維), 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). Rows include 1/25 and 1/5 series products.

ごはん ゆめごはん1/35シリーズ [トレータイプ]

たんぱく質が普通のごはんの1/35*1です。



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 6,480円▶定期お届けコース価格 ※2 **6,156円**

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 6,674円▶定期お届けコース価格 ※2 **6,340円**

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 5,702円▶定期お届けコース価格 ※2 **5,417円**

*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.76~をご覧ください。

●栄養成分値

Table with 11 columns: 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, 食物繊維), 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). Rows include 1/35 series products.

ごはん ゆめシリーズ

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*1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。商品番号 4001053 1kg×1袋 1,728円 定期お届けコース価格*2 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*1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。商品番号 4001051 5kg×1袋 9,180円

*1. 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 *2. 定期お届けコースについてはP.76~をご覧ください。

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

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) の場合 米1合と水の割合 米 約140g 水 約180cc 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。)

栄養成分値表: 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)

ご飯マグ 電子レンジ専用炊飯調理器

電子レンジで“キッセイゆめ”をごはんやお粥に、手軽に美味しく調理できます。



材質: 陶器 (株)イシガキ産業 商品番号 6006010 1個 1,300円

サイズ(縦×横×高さ): 17×13.5×14.5(cm) 重量: 約880g 容量: 約0.8L *電子レンジ庫内の幅・高さをご確認下さい。

電子レンジを使用したおいしいごはんの炊き方

ご飯マグを使用した場合

米と水の割合表: 米, 水, 出来上がり量(目安)

1 容器に米と水を入れてかき混ぜます。 2 電子レンジで加熱します。 3 そのまま電子レンジ庫内で10分蒸らします。

ゆめごはんトレータイプ お粥の作り方

1 大きめのお茶碗にトレーのごはんとお粥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。 3 取り出してから軽く混ぜます。 4 ラップをして約2分蒸らします。

麺 げんた乾麺

げんたそば

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 594円



栄養成分値表: 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)

*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。)

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.76~裏表紙をご覧ください。

セット品のご紹介

～毎日のお食事にお役立て下さい～

こんな方におすすめ!


はじめて注文するけど、どの商品を買えばいいのかわからないわ。

日替わりで食事を楽しみたいけど、調理が難しいわ。

疲れた時や忙しい時に簡単に食べたいわ。

まとめてお届け!

お惣菜 ゆめレトルトセット P.31

カレー3品セット

風味の異なる3品セット!



通常より **40円**お得!

セット番号 4005927
3種類各1袋

981円

ミックス21品セット

和・洋・中そしてカレーと全21種が楽しめるセット!



全21種

通常より **293円**お得!

セット番号 4005929
21種類各1袋

7,271円

冷凍おかず ゆめの食卓 Dシリーズ P.37

6食セット

和・洋・中と楽しめる適度なボリュームのおかずセット!



きのこのデミグラスハンバーグセット

通常より **163円**お得!

セット番号 4006170
6食セット

5,147円

冷凍おかず たんぱく調整食 健康美膳 P.39~44

7食セット

- P-1 たんぱく調整 おすすめセット
- P-2 たんぱく調整 和洋中セット
- P-3 たんぱく調整 いろいろセット
- P-4 たんぱく調整 バラエティセット
- P-5 たんぱく調整 肉のおかずセット



さばの味噌煮

とんかつの玉子あんかけ

バラエティ豊かな品揃え!

2024年
4月1日
新規取り扱い開始!

商品番号	
P-1	4009500
P-2	4009501
P-3	4009502
P-4	4009503
P-5	4009504

7食セット 各 **5,193円**

常温品と冷凍品は、「会計」・「配送」・「送料」がすべて別になります。



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。



盛付例:ゆめレトルト 粒入りコンソースープ

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。



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。

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



◆表示変更を予定しております。

◆表示変更を予定しております。

※本品は、たんぱく質を調整しているため、割れやすくなっていますのでご了承下さい。

☆2024年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

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)	食塩相当量 (1枚当たり)	食塩	商品番号
0.5g	0.07g	無添加	4003100
1袋(1枚入り、標準重量100g)			
220円		定期お届けコース価格	209円

賞味期限: 発送時に20日以上の商品を出荷致します。 ※1

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)	食塩相当量 (1個当たり)	食塩	商品番号
0.2g	0.06g	無添加	4003110
1袋(1個入り、標準重量50g)			
147円		定期お届けコース価格	139円

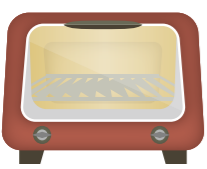
賞味期限: 発送時に20日以上の商品を出荷致します。 ※1

※1. 定期お届けコースについてはP.76をご覧ください。

●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。

■トースターの場合

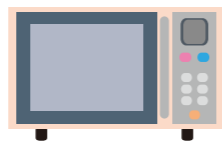


3分～5分
食パン

3分～5分
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
食パン

500W
30秒～45秒
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。

ごはん

越のげんた米(炊飯米)



米どころ「越後」のお米から作ったたんぱく質調整米です。1袋は使いやすい1合入り。

たんぱく質 (130g当たり) **0.5g**

〇無洗米

商品番号 **1003100**

130g×10袋入 **3,105円** ☆

☆2024年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

乾麺を上手に茹でるコツ

- 大きめの鍋を使って、たっぷりの沸騰したお湯で茹でる。
↳ 麺がおどるくらいの量が目安
- くっつかないように菜ばし等でかき混ぜる。
- 茹で上がった後流水でしっかりぬめりをとるように洗う。

麺 乾麺

そばはP.24へ

冷凍めんはP.35へ

たんぱく質を調整しながら、小麦の風味を感じる美味しい麺に仕上げました!

げんたうどん



コシのある美味しいうどんです。



調理例

たんぱく質 (100g当たり) **1.4g**

食塩 無添加

商品番号 **1003060**

100g×3袋/袋 **594円**

1人分の目安量100gが3袋入っています。

げんたそうめん



つるつるとした食感の美味しいそうめんです。



調理例

たんぱく質 (100g当たり) **1.6g**

食塩 無添加

商品番号 **1003070**

100g×3袋/袋 **594円**

1人分の目安量100gが3袋入っています。

【ご紹介】げんたつゆ



たんぱく質 (100g当たり) **5.6g**

めんにつけつゆの場合、本品1を水またはお湯5で薄めてお使い下さい。

塩分 **48%** 減※2

商品番号 **1003080**

500ml/瓶 **1,166円**

詳しくはP.51へ

◆デザイン・表示変更を行っております。現在庫が終了次第、変更品を発送致します。

※2. 「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

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)						
ゆめベーカリー たんぱく質調整 食パン	100g当たり	260	41.4	0.5	5.9	50.3	1.8	26.3	15.8	5.2	25.0	0.07
ゆめベーカリー たんぱく質調整 丸パン	50g当たり	146	17.1	0.2	3.3	28.4	1.0	22.0	8.3	2.0	13.7	0.06
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	0.01	
げんたうどん	乾麺100g当たり	363	—	1.4	3.4	81.8	26	55	137	48	0.07	
	乾麺100gの茹で上がり値※	250	—	1.0	2.4	56.2	5.6	8.8	100	30	0.01	
げんたそうめん	乾麺100g当たり	368	—	1.6	3.9	81.6	23	56	128	53	0.06	
	乾麺100gの茹で上がり値※	233	—	1.0	2.6	51.4	4.4	7.8	86	32	0.01	

※参考値(げんたうどん、げんたそうめんは乾麺100gを茹でると、およそ200gの茹で麺になります。)

※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.76～裏表紙をご覧ください。

麺 即席ノンカップ麺

冷凍めんはP.35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 (1食当たり) 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 (1食当たり) 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 (1食当たり) 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 (1食当たり) 3.7g 塩分調整 商品番号 1003090 1食(75g) 197円

●栄養成分値

Table with 11 columns: 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). Rows include Gen Taramen Soy Sauce, Gen Taramen Miso Tonkotsu, Gen Taya Soban, Gen Tawon.

麺 即席カップ麺

冷凍めんはP.35へ

しょうゆラーメン

チキンと野菜の旨みを生かしたスープです。



たんぱく質 (1食当たり) 3.2g

塩分 30% カット※1

★ねぎ・コーン入り 商品番号 6007060 1食(72.2g) 250円

ソース焼そば

スパイシーで香ばしい特製ソースが決め手です。



たんぱく質 (1食当たり) 4.7g

塩分 40% カット※2

★キャベツ・あおさ・乾燥紅生姜入り 商品番号 6007080 1食(107.8g) 280円

※1. 日本食品標準成分表2020「中華スタイル即席カップめん・油揚げ・しょうゆ味・乾」と比較 ※2. 日本食品標準成分表2020「中華スタイル即席カップめん・油揚げ・焼きそば・乾」と比較

麺 即席麺

ジンゾウ先生のでんぷんノンフライ麺

お湯を注ぐだけの即席麺。ラーメンや焼きそばなどに。



たんぱく質 (85g当たり) 0.3g

商品番号 6001011

85g×5食/袋 1,014円

※スープはついておりません。

☆2024年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

麺 たんぱく調整パスタタイプ麺

アプロテン スパゲティタイプ

太さ1.8mmのスパゲティタイプです。



たんぱく質 (100g当たり) 0.4g

商品番号 6004060

1袋(490g) 1,080円

●栄養成分値

Table with 11 columns: 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), 食物繊維(g). Rows include Soy Sauce Ramen, Sauce Yakisoba, Jinsou Sensei Gellan Non-fry Noodles, Aproten Spaghetti.

—：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する詳しい情報は、P.76～裏表紙をご覧ください。



盛付例肉じゃが

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。

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食当たり) **5.3g**
商品番号 4005362
1袋(135g) **396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食当たり) **4.4g**
商品番号 4005212
1袋(150g) **432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食当たり) **5.7g**
商品番号 4005321
1袋(140g) **451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食当たり) **5.4g**
商品番号 4005301
1袋(150g) **424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食当たり) **5.4g**
商品番号 4005311
1袋(150g) **415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食当たり) **3.9g**
商品番号 4005332
1袋(150g) **451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食当たり) **3.6g**
商品番号 4005352
1袋(140g) **453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食当たり) **2.2g**
商品番号 4005342
1袋(130g) **356円**

五目ごはんの素

温かいごはん混ぜるだけの手軽な五目ごはんの素。



たんぱく質 (1食当たり) **2.8g**
商品番号 4005251
1袋(70g) **294円**

★花椒(ホワジャオ)…山椒の仲間です。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	144	107.3	5.3	7.7	13.4	401	171	70	1.0	1.3	24.5
中華丼	162	121.5	4.4	10.5	12.5	464	62	29	1.2	3.4	77.3
酢豚	152	108.9	5.7	6.6	17.4	426	120	56	1.1	3.7	65.4
ビーフシチュー	135	124.2	5.4	7.4	11.7	479	99	41	1.2	3.3	61.7
クリームシチュー	144	124.7	5.4	9.5	9.3	306	134	62	0.8	3.9	71.9
おでん	137	124.2	3.9	7.8	12.7	397	87	47	1.0	2.6	65.7
すき焼き	126	112.3	3.6	4.2	18.5	448	94	34	1.1	2.5	70.6
肉じゃが	127	105.7	2.2	7.0	13.7	471	121	27	1.2	2.0	92.3
五目ごはんの素	106	50.3	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する詳しい情報は、P.76～裏表紙をご覧ください。

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。

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 **40円**お得!
セット番号 4005927
3種類各1袋 **981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 **293円**お得!
セット番号 4005929
21種類各1袋 **7,271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、フルーツや香味野菜、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) **308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) **378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) **335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	187	114.0	1.5	9.6	23.6	351	219	35	0.9	0.0	0.0
辛口カレー	185	114.2	4.1	9.5	20.7	486	182	45	1.2	2.5	60.5
ひき肉カレー	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

副菜・小鉢に (1袋は1食分です)

プラス一品にぴったりな味付けです。



盛付例: 切干大根煮

ひじき煮
ひじきや大豆などをおと昆布の合わせだしで煮た、飽きのこない惣菜。



たんぱく質
(1食当たり)
3.4g

商品番号 **4005401**

1袋(65g) **304円**

切干大根煮
切干大根、人参、油揚げを煮しめた、味わい深い定番の惣菜。



たんぱく質
(1食当たり)
2.0g

商品番号 **4005451**

1袋(70g) **313円**

筑前煮
鶏肉、たけのこ、人参、こんにゃくなど具だくさんの筑前煮。



たんぱく質
(1食当たり)
2.7g

商品番号 **4005432**

1袋(100g) **348円**

切り昆布煮
昆布、人参、油揚げ、椎茸をおだしで仕上げた煮物。



たんぱく質
(1食当たり)
2.2g

商品番号 **4005411**

1袋(60g) **292円**

大根そぼろ煮
大根と豚ひき肉を、ねぎとしょうがの風味を効かせて仕上げた煮物。



たんぱく質
(1食当たり)
2.6g

商品番号 **4005421**

1袋(120g) **358円**

ぜんまい煮
ぜんまい、椎茸、油揚げをおと昆布の合わせだしで仕上げた煮物。



たんぱく質
(1食当たり)
2.7g

商品番号 **4005441**

1袋(60g) **329円**

スープ (1袋は1食分です)

野菜の旨味を楽しめます。



盛付例: 粒入りコーンスープ

粒入りコーンスープ
スイートコーン本来の甘みを楽しめるクリーミーなスープ。



たんぱく質
(1食当たり)
2.7g

商品番号 **4005501**

1袋(140g) **281円**

ミネストローネ
トマト、玉ねぎ、人参、じゃが芋などが入った、トマトの旨みと酸味が楽しめるスープ。



たんぱく質
(1食当たり)
1.4g

商品番号 **4005521**

1袋(140g) **340円**

野菜スープ
野菜の風味を生かしたコンソメ仕立ての具だくさんスープ。



たんぱく質
(1食当たり)
0.8g

商品番号 **4005511**

1袋(140g) **306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 (%)
ひじき煮	110	46.3	3.4	7.9	6.4	202	88	40	0.5	0.1	1.5
切干大根煮	89	55.0	2.0	6.2	6.2	237	20	25	0.6	0.1	4.5
筑前煮	89	81.2	2.7	3.4	11.9	217	70	26	0.6	2.1	78.9
切り昆布煮	98	43.1	2.2	6.9	6.8	259	57	29	0.7	0.1	4.1
大根そぼろ煮	106	98.6	2.6	4.9	12.8	262	148	37	0.7	1.6	63.1
ぜんまい煮	106	40.9	2.7	6.5	9.1	215	19	33	0.5	0.0	1.5
粒入りコーンスープ	163	109.2	2.7	8.5	18.9	232	120	50	0.6	0.1	3.3
ミネストローネ	91	121.7	1.4	4.6	11.1	381	181	27	1.0	0.6	46.4
野菜スープ	68	125.6	0.8	2.8	9.9	378	52	13	1.0	0.1	12.5

サンプル品分析による推定値

もち・せんべい等 もち

ジンゾウ先生のでんぷんお餅

焼く、煮る、揚げるなど様々な料理に。



たんぱく質
(2個当たり)
0.1g

(有)オトコーポレーション

商品番号 **6001050**

1袋 (約50g×8個入) **810円**☆

☆2024年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

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。厚めの生地にうま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) **599円**☆

☆2024年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

もち・せんべい等 でんぷん製品 粉類

ジンゾウ先生のでんぷん薄力粉

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)オトコーポレーション

商品番号 **6001040**

1kg **1,516円**☆

☆2024年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

ジンゾウ先生のでんぷ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)オトコーポレーション

商品番号 **6001030**

1kg **1,855円**☆

☆2024年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

ジンゾウ先生のでんぷんパンミックス

電子レンジやホームベーカリーで手軽に焼き立てパンを味わえます。



たんぱく質
(100g当たり)
0.2g

(有)オトコーポレーション

商品番号 **6001020**

320g×3袋 (ドライイースト 3g×3包入) **1,586円**☆

※ドライイーストのたんぱく質は含まれておりません。☆2024年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

●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ぷんお餅	205	—	0.1	1.4	48	—	—	3	—	9	0.1
純米せんべい サラダ味	100	—	0.2	7.2	9.7	—	—	22	2	5	0.05
ジンゾウ先生のでんぷん薄力粉	360	—	0.2	0.5	89	—	—	10	—	32	0.17
ジンゾウ先生のでんぷんホットケーキミックス	382	—	0	4.0	87	—	—	3	—	28	0.58
ジンゾウ先生のでんぷんパンミックス	1197	—	0.6	10.6	275	—	—	38	—	118	2.35

★: 参考値

※ 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する詳しい情報は、P.76～裏表紙をご覧ください。

たんぱく調整冷凍おかずセット

たんぱく質、塩分、カリウムを調整した冷凍おかずセットです。全41種！
和洋中のバラエティ豊かなおかずが楽しめます。



2024年4月1日
新規取り扱い開始!



6食セット&単品
P.37~38



7食セット
P.39~44



盛り付け例:きのこのデミグラスハンバーグセット



盛り付け例:さばの味噌煮(P-1)

〔Dシリーズ 1食当たり(目安)〕		
たんぱく質	エネルギー	食塩相当量
10g未満	250kcal以上	2g未満
6食セット	5,147円	

単品でもご購入いただけます。 P.38へ

〔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
7食セット	5,193円	

5種類のセットからお選びいただけます。

常温品

おかずと一緒に! たんぱく質を調整したごはん、パンなど取り揃えております。



ゆめごはん
1/35 トレー
P.21へ



ゆめごはん
1/25 トレー
P.22へ



ゆめベーカリー
たんぱく質調整食パン
(米粉パン)
P.27へ



ゆめベーカリー
たんぱく質調整丸パン
(米粉パン)
P.27へ

※【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。

冷凍品と送料別

冷凍食品

新鮮、出来たてを急速冷凍

おいしさ長持ち 調理も簡単です

栄養や衛生状態への配慮はもちろん、味や香り、歯ざわりなど、出来たての風味を味わえます。

麺 冷凍めん



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“うどん風冷凍でんぷんめん”。でんぷん特有のぬめりがなく、くっつきにくく、のびにくいめんです。



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**

※5食入り。つゆは付いておりません。

○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**

げんた冷凍めん 中華めん風

たんぱく質を調整した、コシのある“中華めん風冷凍でんぷんめん”。ラーメンや、焼きそば、冷やし中華などのお料理に!



たんぱく質 (1食当たり) **0g**
食塩相当量 (1食当たり) **0.05g**
食塩 **無添加**

※5食入り。スープは付いておりません。

○サイズ:縦10×横13.5×高さ16(cm)

商品番号 **4008020**
1袋 (180g×5食) **1,350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)
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
げんた冷凍めん 中華めん風	293	109.8	0	2.4	67.8	19	2.6	0~95	26	0.05

(株)ニチレイフーズと共同企画!

おかずセット たんぱく調整おかずセット

冷凍食品

おかず ゆめの食卓 Dシリーズ

冷凍品
常温品と
送料別

きのこのデミグラスハンバーグセット

人気のハンバーグときのこのデミグラスソースの相性が抜群です。



・きのこのデミグラスハンバーグ
・野菜のクリームシチュー
・レンコンのバジル風味
・人参のサラダ

動物性たんぱく質比 **55.6%**

1食あたり
エネルギー **277kcal** たんぱく質 **9.0g** 食塩相当量 **1.9g**

商品番号 **4006110**

1食(225g) **885円**

※良質なたんぱく質を多く含む大豆(アミノ酸スコア100)を使用しています。

野菜と鶏肉の黒酢あんセット

鶏肉と彩りのある野菜に、コクのある黒酢あんをかけました。



・野菜と鶏肉の黒酢あん
・フロッコリー
・卵ときくらげの中華炒め
・コーン入りポテトサラダ
・いんげんとツナの和え物

動物性たんぱく質比 **63.3%**

1食あたり
エネルギー **262kcal** たんぱく質 **9.0g** 食塩相当量 **1.6g**

商品番号 **4006120**

1食(215g) **885円**

麻婆茄子セット

ほどよい辛さに仕上げた本格的な麻婆茄子です。



・麻婆茄子
・えび焼売
・コーンといんげんの鶏肉入りサラダ
・チンゲン菜としいたけの炒め物
・卵の中華風和え物
・フロッコリー

動物性たんぱく質比 **57.0%**

1食あたり
エネルギー **274kcal** たんぱく質 **8.6g** 食塩相当量 **1.9g**

商品番号 **4006130**

1食(225g) **885円**

表示変更を予定しております。 ※良質なたんぱく質を多く含む大豆(アミノ酸スコア100)を使用しています。

肉じゃがセット

豚肉と玉ねぎの旨味がじゃが芋にしみ込んだ肉じゃがです。



・肉じゃが
・豆腐のひき肉包み揚げ
・なすのしょうが風味
・いんげん
・厚焼き卵
・オクラのおかか和え
・春雨の和え物

動物性たんぱく質比 **44.4%**

1食あたり
エネルギー **284kcal** たんぱく質 **9.9g** 食塩相当量 **1.8g**

商品番号 **4006140**

1食(210g) **885円**

※良質なたんぱく質を多く含む大豆(アミノ酸スコア100)を使用しています。

白身魚フライのタルタルソースセット

白身魚フライになめらかなタルタルソースをかけました。



・白身魚フライのタルタルソース
・キャベツのカレー炒め
・ほうれん草とぶなしじのソテー
・かぼちゃと大豆のサラダ
・トマトソースパゲッティ

動物性たんぱく質比 **31.5%**

1食あたり
エネルギー **326kcal** たんぱく質 **9.2g** 食塩相当量 **1.6g**

商品番号 **4006150**

1食(215g) **885円**

※良質なたんぱく質を多く含む大豆(アミノ酸スコア100)を使用しています。

メンチカツセット

ふっくらとしたメンチカツに、旨味のあるソースを合わせました。



・メンチカツ
・ほうれん草のソテー
・キャベツと鶏肉のサラダ
・フロッコリー
・春雨サラダ
・人参となすのトマトソースかけ

動物性たんぱく質比 **30.5%**

1食あたり
エネルギー **297kcal** たんぱく質 **8.2g** 食塩相当量 **1.7g**

商品番号 **4006160**

1食(210g) **885円**

※良質なたんぱく質を多く含む大豆(アミノ酸スコア100)を使用しています。

●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)	リン(mg)	食塩相当量(g)	動物性たんぱく質(g)
きのこのデミグラスハンバーグセット	277	173.7	9.0	16.7	22.7	749	407	124	1.9	5.0
野菜と鶏肉の黒酢あんセット	262	164.7	9.0	14.2	24.5	636	449	172	1.6	5.7
麻婆茄子セット	274	174.2	8.6	16.4	23.0	738	374	124	1.9	4.9
肉じゃがセット	284	154.6	9.9	14.7	28.1	722	363	139	1.8	4.4
白身魚フライのタルタルソースセット	326	154.8	9.2	18.9	29.7	632	393	112	1.6	2.9
メンチカツセット	297	155.4	8.2	17.9	25.8	678	445	111	1.7	2.5

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する詳しい情報は、P.76～裏表紙をご覧ください。

FAX.0120-815-804

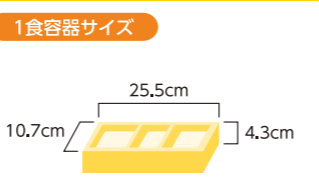
(株)ニチレイフーズと共同企画!

おかずセット たんぱく調整おかずセット

冷凍食品



彩り豊かなメニューを盛り込んだ、適度なボリュームのおかずセット。



冷凍庫での保存の際にかさばりにくいコンパクトサイズ

[Dシリーズ 1食あたり]		
たんぱく質(g)	エネルギー(kcal)	食塩相当量(g)
8.2~9.9	262~326	1.6~1.9

おかず ゆめの食卓 Dシリーズ

冷凍品
常温品と
送料別

6食セット

冷凍品
常温品と
送料別

通常より **163円**お得!

セット番号 **4006170**
6種 **5,147円**

まとめ
買いで
お得に!

和・洋・中のメニューが楽しめます。



きのこのデミグラスハンバーグセット



野菜と鶏肉の黒酢あんセット



麻婆茄子セット



肉じゃがセット



白身魚フライのタルタルソースセット



メンチカツセット

エネルギー 250kcal以上	たんぱく質 10g未満	食塩相当量 2g未満	カリウムとリンも 調整
--------------------	----------------	---------------	----------------

※ 各弁当のメニュー内容、栄養成分値はP.38をご覧ください。

キッセイヘルスケア通販

ご注文 フリーダイヤル **0120-588-117**

2024年4月1日
新規取り扱い開始!

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!
全35種! バリエティ豊かな品揃え。
常備食としても便利です。



詳しい情報は P.40~44

(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**



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.40



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.41



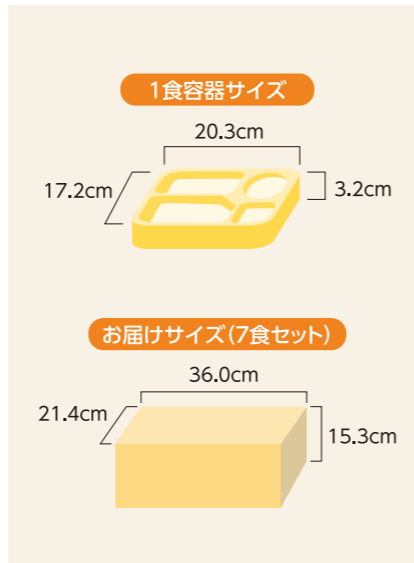
P-3 いろいろりセット(7食)
肉も魚も、いろいろりを添えたメニューのセット
P.42



P-4 バリエティセット(7食)
バリエティ豊かな料理のセット
P.43



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.44



おかずセット たんぱく調整おかずセット 冷凍食品

2024年4月1日
新規取り扱い開始!

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

(株)武蔵野フーズ
商品番号 **4009500**
7食セット **5,193円**

New 冷凍品 常温品と送料別

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**

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**

たらもの西京焼き

- たらもの西京焼き
- ブロッコリーの塩炒め
- 大根の湯菜あんかけ
- 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**

とんかつの玉子あんかけ

- とんかつの玉子あんかけ
- なすとピーマンのなべしぎ
- 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 **295kcal** たんぱく質 **10.0g** 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**

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**

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

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
たらもの西京焼き	270	9.7	15.3	22.8	496	157	2.0
とんかつの玉子あんかけ	295	10.0	15.0	28.4	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

※ 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.76~裏表紙をご覧ください。

2024年4月1日 新規取り扱い開始!

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-2 たんぱく調整 和洋中セット (株)武蔵野フーズ New 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 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

たららのクリームソース 1食(203g)当たり エネルギー 287kcal たんぱく質 9.6g 食塩相当量 1.8g

えびカツ 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 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 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 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 1食(224g)当たり エネルギー 329kcal たんぱく質 9.7g 食塩相当量 1.9g

P-3 たんぱく調整 いろいろりセット (株)武蔵野フーズ New 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 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 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 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 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 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 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 1食(197g)当たり エネルギー 257kcal たんぱく質 9.2g 食塩相当量 2.0g

●栄養成分値

Table with 8 columns: 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). Rows include items like チキンカレー, 牛肉のすき煮, etc.

推奨値

●栄養成分値

Table with 8 columns: 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). Rows include items like 肉じゃが, 照り焼きハンバーグ, etc.

推奨値

P45 エネルギー補給食品は、48をこぎ覧下さい。

P45 エネルギー補給食品は、48をこぎ覧下さい。

※ 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.76～裏表紙をご覧ください。

2024年4月1日 新規取り扱い開始!

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-4 たんぱく調整 バラエティセット

(株)武蔵野フーズ New 冷凍品 常温品と送料別 商品番号 4009503 7食セット 5,193円

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

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

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

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

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
なすのなべしぎ
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

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

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

P-5 たんぱく調整 肉のおかずセット

(株)武蔵野フーズ New 冷凍品 常温品と送料別 商品番号 4009504 7食セット 5,193円

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 336kcal たんぱく質 9.6g 食塩相当量 1.9g

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 294kcal たんぱく質 8.0g 食塩相当量 1.7g

ホイコーロー



- ホイコーロー
春雨と筍のオイスターソース炒め
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 325kcal たんぱく質 8.6g 食塩相当量 1.6g

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 281kcal たんぱく質 9.8g 食塩相当量 1.9g

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 277kcal たんぱく質 8.2g 食塩相当量 2.0g

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 303kcal たんぱく質 9.7g 食塩相当量 1.9g

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
ぜんまい煮

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

●栄養成分値

Table with 8 columns: 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). Rows include items like 牛肉の赤ワイン煮, 揚げ鶏のチリソース, etc.

推奨値

●栄養成分値

Table with 8 columns: 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). Rows include items like チーズ入りハンバーグのトマトデミソース, みそかつ, etc.

推奨値

P45 エネルギー補給食品は、48をこえてください。

P45 エネルギー補給食品は、48をこえてください。

エネルギー補給食品

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 准教授 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。

☑ 油脂から上手にエネルギーUP!

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

●マクトンゼロパウダー

スープなどに

コーヒー、紅茶などに

P.48

☑ 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。

●カップアガロリー (たんぱく質0g)

盛付例

●ソフトアガロリー (たんぱく質0g)

盛付例

●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.46~47

「たんぱく質調整食品」、「介護・高齢者向け食品」と組み合わせてエネルギーをおとりいただけます

食卓に彩りをそえます



デザート アガロリーシリーズ

カップアガロリー

さっぱりとした口あたりのゼリーです。

商品番号 1002071
詰合せ 8種×3個 (24個) **3,913円**

○カルシウム100mgを補給できます。
○果汁※、オリゴ糖入り
○エネルギー:150kcal
※カップアガロリーシリーズ1個当たり0.5~5.7%の果汁を使用
カリンは1個当たりエキスとして0.1%使用

商品番号	商品番号
オレンジ	1002010
ウメ	1002020
カリン	1002030
マスカット	1002040
リンゴ	1002050
モモ	1002060
ストロベリー	1002080
ブルーベリー	1002090

1個(83g) **各168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。

商品番号 1002290
詰合せ 8種×3個 (24個) **3,913円**

○カルシウム100mgを補給できます。
○果汁※、オリゴ糖入り
○エネルギー:150kcal
※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

商品番号	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168円**

ムースアガロリー

ふんわりとしたなめらかな食感です。

商品番号
詰合せ 8種×3個 (24個) **3,913円**

○エネルギー:160kcal
*無果汁

商品番号	商品番号
プレーンヨーグルト味	1002110
いちごミルク味*	1002120
マンゴー味*	1002130
ブルーベリー味*	1002150
バナナ味*	1002160

1個(67g) **各162円**

アガロリー100

熱湯に溶かして作るゼリーの素。1袋で5食分でき、甘さを抑えた自然な味です。

商品番号
詰合せ 8種×3袋 (24袋) **2,116円**

○カルシウム:1食当たり100mg補給
○エネルギー:1食当たり100kcal
*無果汁

商品番号	商品番号
青リンゴ味*	1001010
オレンジ味*	1001020
グレープフルーツ味*	1001030
うめ味*	1001040
抹茶味	1001050
コーヒー味	1001060

1箱(132g×5袋入) **各2,116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)
カップアガロリー オレンジ	150	45.3	0	0	37.5	0	2~8	100	1~3	0
ウメ	150	45.3	0	0	37.5	0	0~5	100	0~3	0
カリン	150	45.3	0	0	37.5	0	1~4	100	0~3	0
マスカット	150	45.3	0	0	37.5	0	0~5	100	0~3	0
リンゴ	150	45.3	0	0	37.5	0	1~6	100	0~3	0
モモ	150	45.3	0	0	37.5	0	1~7	100	0~3	0
ストロベリー	150	45.3	0	0	37.5	0	3~14	100	1~2	0
ブルーベリー	150	45.3	0	0	37.5	0	2~6	100	0~3	0
ソフトアガロリー パイナップル	150	45.3	0	0	37.5	0	4~5	100	0~3	0
メロン	150	45.3	0	0	37.5	0	4~11	100	1~3	0
洋ナシ	150	45.3	0	0	37.5	0	3~7	100	0~3	0
マンゴー	150	45.3	0	0	37.5	0	4~6	100	0~1	0
キウイ	150	45.3	0	0	37.5	0	5~7	100	0~1	0
ぶどう	150	45.3	0	0	37.5	0	2~3	100	0~2	0
ゆず	150	45.3	0	0	37.5	0	4	100	0~1	0
アセロラ	150	45.3	0	0	37.5	0	4~8	100	1~2	0
ムースアガロリー(全種)	160	36.9	0.2	8.0	21.8	20	17	—	10	0.05
アガロリー100 (抹茶味)	500	—	0	0	125	7	16	500	4	0.02
// (コーヒー味)	500	—	0	0	125	14	25	500	4	0.04
// (抹茶味、コーヒー味を除く4味)	500	—	0	0	125	5	7	500	0~3	0.01

※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.76~裏表紙をご覧ください。

デザート マクトンシリーズ

ニューマクトンプチゼリー

1袋で3種類が楽しめます。
ひと口サイズで食べやすく、持ち運びにも便利です。



1個(標準重量25g)当たり
○エネルギー:50kcal



商品番号 5001080
1袋(30個入) **1,854円**

ニューマクトンクッキー

サクッとかる〜い口あたり。



1個(標準重量9.3g)当たり
○エネルギー:50kcal



商品番号
バナナ風味 5001011
シナモン風味 5001021
1箱(20個入) **各1,339円**

丸型ニューマクトンビスキー

軽い口あたりのクッキー。
1パック2枚入り。

1パック(標準重量18.6g/2枚)当たり
○エネルギー:100kcal



商品番号
ミルク風味 5001033
モカ風味 5001043
レモン風味 5001053
紅茶風味 5001063
バター風味 5001073
1箱(12パック入) **各1,684円**

純米せんべい サラダ味

サラダ味のおせんべいです。

5枚当たり
○エネルギー:100kcal



商品番号 6008000
1袋(65g) **599円**
☆2024年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

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**

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。



(株)サナス

商品番号 6002112
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。



(株)ハーバー研究所

商品番号 6002122
13g×40包 **1,350円**

◆表示変更を予定しております。現在在庫が終了次第、変更品を発送致します。

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**

商品番号 5001120
1箱(12.7g×30包入) **4,345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

飲料

栄養補助食品

カロリーミックス

鉄と亜鉛に加えて、8種類の水溶性ビタミンが摂取できます。
甘みをおさえた果汁10%の飲料。



エネルギー(1本当たり) **160kcal**
たんぱく質(1本当たり) **0g**

日清オリーブグループ(株) 商品番号
りんご味 6007151
みかんパイナップル味 6007161
ピーチ味 6007171
マスカット味 6007181

1本(125ml) **各183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)						
ニューマクトンプチゼリー-メロン風味	25g当たり	50	12.1	0	0.4	10.7	1.8	—	1.24	4.2	0.16	0.028
グレープ風味	25g当たり	50	12.1	0	0.4	10.7	1.8	—	1.05	4.8	0.29	0.028
あんず風味	25g当たり	50	12.1	0	0.4	10.7	1.8	—	2.40	4.4	0.22	0.028
丸型ニューマクトンビスキー(レモン風味)	18.6g当たり	100	0.3	0.47	5.4	12.45	—	8	1.28	8	0.018	—
//(ミルク風味、モカ風味、紅茶風味、バター風味)	18.6g当たり	100	0.3	0.50	5.5	12.30	—	9	1.31	9	0.025	—
ニューマクトンクッキー(全種)	9.3g当たり	50	0.2	0.3	2.8	6.0	—	4	1	3	0.01	—
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	—

★: 参考値

●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
					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(350g袋)	100g当たり	789	1.0	0	78.5	20.5	0	0~3	4.6	1.2	0.055	—
マクトンゼロパウダー(分包)	1包12.7g当たり	100	0.1	0	10.0	2.6	0	0~0.4	0.6	0.15	0.007	—
こなあめ 1kg	100g当たり	380	—	0	0	95.0	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	—
カロリーミックス りんご味	1本125ml当たり	160	101.3	0	0	40	—	15	—	2	0.02	鉄:4mg 亜鉛:3.3mg
みかんパイナップル味	1本125ml当たり	160	101.3	0	0	40	—	28	—	4	0.02	鉄:4mg 亜鉛:3.3mg
ピーチ味	1本125ml当たり	160	101.3	0	0	40	—	21	—	7	0.02	鉄:4mg 亜鉛:3.3mg
マスカット味	1本125ml当たり	160	101.3	0	0	40	—	8	—	6	0.02	鉄:4mg 亜鉛:3.3mg

※ 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.76~裏表紙をご覧ください。

塩分調整食品

食塩管理はすべての食事療法の基本です!



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



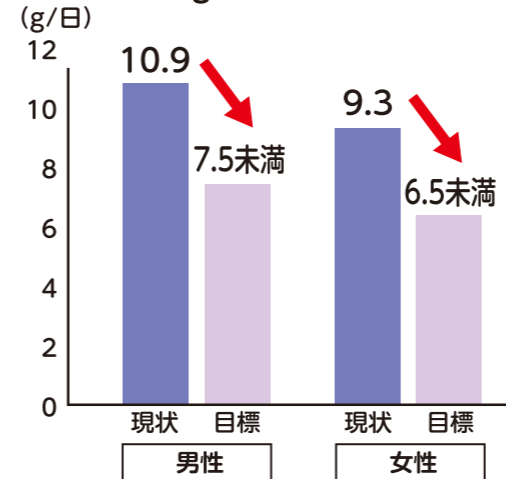
我が国は四方を海に囲まれた島嶼^{とうしょ}国家であり、歴史的に製塩業も盛んで食塩不足はありませんでした。また塩は魚や肉、野菜の保存料として使用されていたので、食塩摂取量は世界的に見ても多くなっていました。

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3.4g、女性は2.8gオーバーしています。

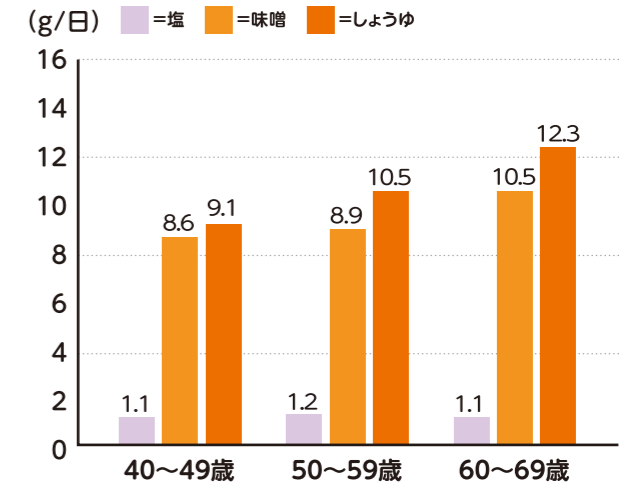


食塩摂取量の状況(20歳以上)

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_iryoku/kenkou/eiyoku/r1-houkoku_00002.html)
(目標)「日本人の食事摂取基準(2020年版)」(厚生労働省)
(https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_08517.html)

^{*}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。

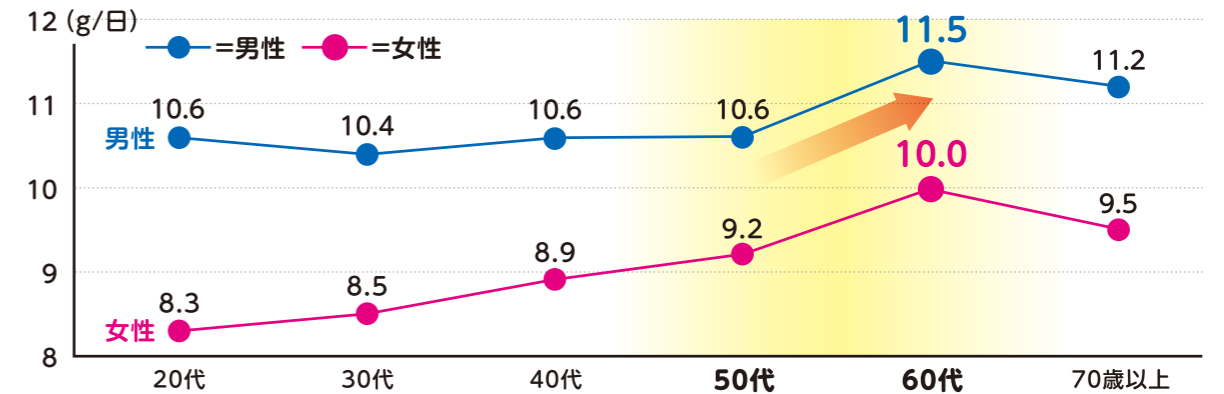
■ 年齢が上がるにつれ、味噌、しょうゆが増える傾向にあります。食事摂取量は減少傾向にありますので、味付けが濃くなっていることが推測されます。



1日の調味料の摂取量(年齢階層別)

「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_iryoku/kenkou/eiyoku/r1-houkoku_00002.html)を加工して作成

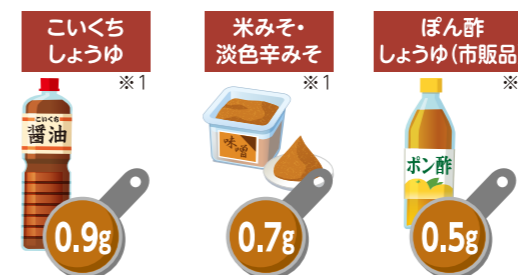
■ 50代から60代にかけて、食塩摂取量が増える傾向にあります! このデータからも味付けが濃くなっていることが伺えます。



食塩摂取量の平均値(20歳以上、性・年齢階層別)

「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_iryoku/kenkou/eiyoku/r1-houkoku_00002.html)を加工して作成

■ 小さじ1杯当たりの食塩量



成分調整調味料を上手に利用しましょう。 P.51



^{*}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

減塩調味料等 調味料

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**

減塩げんたぼん酢



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ぼん酢です。

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

商品番号 **6007131**
500ml/ボトル **610円**

◆げんたつゆはデザイン・表示変更を行っております。現在在庫が終了次第、変更品を発送致します。

※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「ぼん酢しょうゆ、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

—：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)					
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
減塩げんたぼん酢	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
からだ想い だしわりしょうゆ 500ml	100g当たり	100	71.7	3.1	0	19.2	2303	22.4	8.1	37.9	5.9
	小さじ1杯(5ml)当たり	5	4.0	0.2	0	1.1	127	1.24	0.45	2.10	0.33

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

マルコム(株)

商品番号 **6004074**
6食入 **248円**

※4.マルコム(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。



★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

	商品番号	ホリカフーズ(株)	価格
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☆

☆2024年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

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。



塩分に配慮

2g×12袋

2g×11袋

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

☆2024年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

※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
	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	0.3
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	2	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	—	14	0.2

※ 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.76～裏表紙をご覧ください。

カロリーを控えるように
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

減量するように
言われたけれど...



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

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。

肥満が気になる方はエネルギーを控えることになりま。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。



盛付例:さくばりごぜん7食セット ぶりの照り焼き(P.57)

あなたの適正な1日の栄養摂取量は?

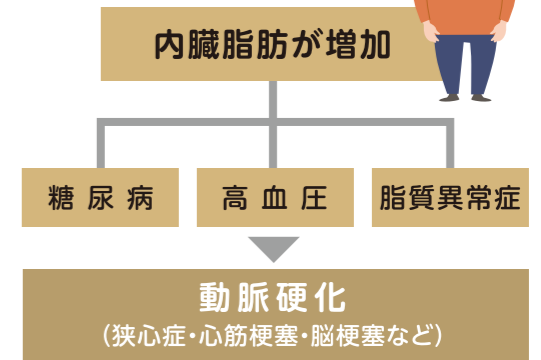
※医師や管理栄養士さんに確認しましょう。

エネルギー kcal

食塩相当量 g



肥満をもたらす病気



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、内臓脂肪が多めの方は注意が必要です。

食生活や日常生活習慣を見直しましょう。

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。

運動 ・こまめに体を動かしましょう。
・ウォーキング、階段を使うなど。

- 毎日、体重を確認しましょう。
- 塩分は控えて適塩生活を送りましょう。



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。

BMIの求め方

$$\frac{\text{体重}}{\text{kg}} \div \frac{\text{身長}}{\text{m}} \div \frac{\text{身長}}{\text{m}} = \text{あなたのBMI}$$

現在の体重

_____ kg

目標体重の求め方

$$\frac{\text{身長}}{\text{m}} \times \frac{\text{身長}}{\text{m}} \times \begin{matrix} 22(65歳未満) \\ 22\sim25(65歳以上) \end{matrix} = \text{あなたの目標体重} \text{ kg}$$

※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。

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:「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・・・!

知って得!

体脂肪1kgとは!?

約 **7,000kcal** のエネルギーに相当。

体重1kgを減らすには!?

1か月で約 7,000kcal
1日で約230kcal* の減量が必要です。
※7,000kcal÷30日=約230kcal

ポイント

1日約230kcal分 のエネルギーを「食事」から減らすか、「運動」をして消費を増やし、合わせて体重を減らしましょう!



食生活で摂取エネルギー **減** ※1

エネルギーが低いものを選ぶ

カレーライス (ごはん250g) 837kcal → **1/4量減らすと 740kcal** (97kcal減)

丼物 1101kcal → **中華丼 605kcal** (496kcal減)

主菜 144kcal → **刺身(盛合せ) 104kcal** (144kcal減)

鶏の唐揚げ 248kcal

エネルギーを見る習慣を...

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

POTATO CHIPS (60g) 324kcal

お菓子を控える

アイスクリーム (150ml) 164kcal

ショートケーキ (1個) 283kcal

大福もち (1個) 212kcal

肉まん (1個) 218kcal

クリームパン (1個) 315kcal

アーモンドチョコ (4個) 88kcal

果物は適量を...

バナナ (1本) 112kcal

デラウエア (1房) 49kcal

りんご (1/2個) 56kcal

アルコールの量や回数を減らす

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。
- ・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。

※1 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)
 ※2 参考:「健康づくりのための身体活動基準2013」(厚生労働省)

運動で消費エネルギー **増** ※2

生活の中に運動を取り入れる (体重60kgの場合)

ウォーキング (10分) 30kcal

軽いジョギング (30分) 155kcal

ランニング (15分) 110kcal

水泳 (10分) 75kcal

自転車 (軽い負荷20分) 65kcal

テニス (20分) 125kcal

ゴルフ (60分) 155kcal

本格的でなくても...

・1駅分、多く歩く

・エレベーターやエスカレーターを使わず階段を

・買い物前に少し散歩をする

まずは、できる事から始めてみましょう!

カロリー調整食品のご紹介

冷凍おかず

P.57~60

きくばりごぜん™ 気くばり御膳®

おかずのみ

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)

カロリーと塩分を控えた人気のおかずセット
 健康にもおいしさにも「気くばり®」

新パッケージの「きくばりごぜん™」登場!

「気くばり御膳®」の中身のコンセプトは変えずに、パッケージがリニューアル!
 フタもトレイも環境にやさしい素材を使用。開けるときは、紙製シールをはがすだけ。



盛付例: デミグラスのポークステーキ

冷凍弁当

P.61~64

ウーディッシュ®

おかず+ごはん・麺

カロリーと塩分を控えたヘルシーなお弁当メニュー
 栄養バランスを大切にしたい方におすすめ。
20品目以上の食材を使用!



盛付例: カツ煮風

デザート

ゼリックスノンシュガー (エネルギー調整ゼリーの素)

エネルギーを調整し、食物繊維を補給できる手作りタイプのゼリーの素。 **1袋で10食分** できます。(1袋を600mlのお湯に溶かした場合)

青りんご風味*

オレンジ風味*

グレープフルーツ風味*

うめ風味*

抹茶風味

コーヒー風味

1食(10g)当たり ※1
 エネルギー **14.3kcal**
 食物繊維 **4.43g**

*無果汁	商品番号
青りんご風味	3001010
オレンジ風味	3001020
グレープフルーツ風味	3001030
うめ風味	3001040
抹茶風味	3001050
コーヒー風味	3001060

調理例:
 ゼリックスノンシュガー
 オレンジ風味

1箱 (100g×5袋入) **各3,429円**

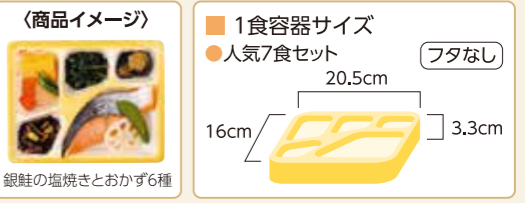
●栄養成分値

—: 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
					糖質 (g)	食物繊維 (g)						
ゼリックスノンシュガー 青りんご風味	143※2	—	0.2	0	52.8	44.3	107	—	—	—	0.27	糖類:0g
オレンジ風味	143※2	—	0.3	0	52.8	44.3	162	—	—	—	0.41	糖類:0g
グレープフルーツ風味	143※2	—	0.2	0	52.8	44.3	145	—	—	—	0.37	糖類:0g
うめ風味	143※2	—	0.2	0	52.8	44.3	134	—	—	—	0.34	糖類:0g
抹茶風味	143※2	—	0.8	0	52.8	44.3	39~171	—	—	—	0.1~0.4	糖類:0g
コーヒー風味	143※2	—	1.1	0	52.8	44.3	55	—	—	—	0.14	糖類:0g

※2. ゼリックスノンシュガーのエネルギー値は原材料からの計算値

冷凍食品 気くぱり御膳® (株)ニチレイフーズ



健康にもおいしさにも気くぱり 1食当たり300kcal以下、食塩相当量2.0g以下

●人気のカロリー調整冷凍おかずセット。

冷凍食品 きくぱりごぜん™ (株)ニチレイフーズ



「気くぱり御膳®」から新パッケージの「きくぱりごぜん™」登場!

●人気のカロリー調整冷凍おかずセット。

新 きくぱりごぜん 7食セット

2024年4月1日 新規取り扱い開始!

(株)ニチレイフーズ
商品番号 4009400
7食セット **5,950円**

冷凍品 常温品と送料別

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 たんぱく質 食塩相当量
200kcal 12.9g 1.6g

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 たんぱく質 食塩相当量
250kcal 11.5g 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 たんぱく質 食塩相当量
185kcal 9.5g 1.8g

ぶりの照り焼き

- ・ぶりの照り焼き
- ・なすの揚げたし
- ・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 たんぱく質 食塩相当量
231kcal 14.8g 1.7g

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ガーリックソテー
- ・枝豆入りマッシュポテト

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

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 たんぱく質 食塩相当量
285kcal 13.8g 2.0g

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 たんぱく質 食塩相当量
213kcal 7.4g 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) 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)
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

気くぱり御膳 人気7食セット

(株)ニチレイフーズ
商品番号 4009319
7食セット **6,060円**

冷凍品 常温品と送料別

カツの卵とじ風とおかず3種

- ・豚カツの卵とじ風
- ・野菜の炊き合わせ
- ・若竹煮
- ・ほうれん草のおひたし

1食(215g)当たり
エネルギー たんぱく質 食塩相当量
255kcal 9.7g 1.7g

銀鮭の塩焼きとおかず6種

- ・銀鮭の塩焼き
- ・れんこんのきんぴら
- ・厚焼き玉子
- ・野菜の炊き合わせ
- ・ほうれん草のおひたし
- ・揚げなすの和え物
- ・ひじきの煮物

1食(190g)当たり
エネルギー たんぱく質 食塩相当量
262kcal 19.6g 1.4g

カレーの煮付け風とおかず4種

- ・カレーの煮付け風
- ・里芋となすのおろしあんかけ
- ・ひじきの煮物
- ・厚焼き玉子
- ・ほうれん草のごま和え

1食(215g)当たり
エネルギー たんぱく質 食塩相当量
268kcal 15.3g 1.8g

牛すき焼き風とおかず4種

- ・牛すき焼き風
- ・ふろふき大根
- ・さつまいもの甘煮風
- ・ひじきの煮物
- ・ブロッコリーのごま和え

1食(210g)当たり
エネルギー たんぱく質 食塩相当量
226kcal 8.2g 2.0g

牛肉となすの甘辛味噌仕立てとおかず4種

- ・牛肉となすの甘辛味噌仕立て
- ・グリーンピースと卵の和え物
- ・大根とにんじんの炒め物
- ・チンゲン菜の炒め物
- ・いんげんのアーモンド和え

1食(205g)当たり
エネルギー たんぱく質 食塩相当量
210kcal 7.0g 1.5g

チーズとデミグラスのハンバーグとおかず5種

- ・チーズとデミグラスソースのハンバーグ
- ・ブロッコリー
- ・ほうれん草とベーコンのソテー
- ・ポテトサラダ
- ・枝豆と卵の和え物
- ・野菜のトマトソース和え

1食(220g)当たり
エネルギー たんぱく質 食塩相当量
280kcal 15.2g 1.9g

赤魚の煮付け風とおかず4種

- ・赤魚の煮付け風
- ・野菜の炊き合わせ
- ・きんぴらごぼう
- ・キャベツのおかか和え
- ・切り干し大根の煮物

1食(205g)当たり
エネルギー たんぱく質 食塩相当量
147kcal 13.5g 1.9g

●栄養成分値

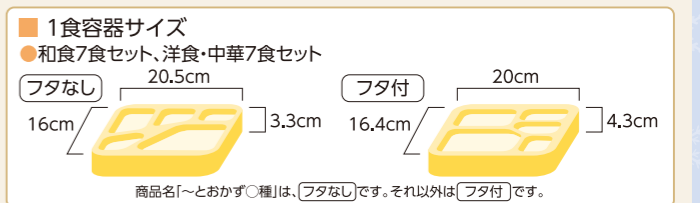
商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g) 糖質 (g) 食物繊維 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
カツの卵とじ風とおかず3種	255	9.7	14.0	20.6 3.7	686	383	55	129	1.7
銀鮭の塩焼きとおかず6種	262	19.6	16.3	7.2 4.0	542	431	147	224	1.4
カレーの煮付け風とおかず4種	268	15.3	15.1	15.5 4.5	705	432	93	181	1.8
牛すき焼き風とおかず4種	226	8.2	9.9	23.7 4.4	788	386	86	94	2.0
牛肉となすの甘辛味噌仕立てとおかず4種	210	7.0	15.4	8.6 4.5	605	361	65	101	1.5
チーズとデミグラスのハンバーグとおかず5種	280	15.2	16.7	14.8 4.6	741	524	268	203	1.9
赤魚の煮付け風とおかず4種	147	13.5	3.5	13.3 3.9	742	408	94	115	1.9

冷凍食品 気くばり御膳® (株)ニチレイフーズ

健康にもおいしさにも気くばり 1食あたり300kcal以下、食塩相当量2.0g以下

●人気のカロリー調整冷凍おかずセット。

写真は盛付例です。



気くばり御膳 和食7食セット

(株)ニチレイフーズ

New 冷凍品 常温品と送料別
商品番号 **4009320**
7食セット **5,950円**
★新セット品より、本価格でのお届けとなります。

豚肉のしょうが焼き



- ・豚肉のしょうが焼き
- ・野菜とビーフンの炒め物
- ・なすの和え物
- ・ほうれん草のおかか和え
- ・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 **231kcal** たんぱく質 **9.4g** 食塩相当量 **1.8g**

気くばり御膳 洋食・中華7食セット

(株)ニチレイフーズ

New 冷凍品 常温品と送料別
商品番号 **4009321**
7食セット **5,840円**
★新セット品より、本価格でのお届けとなります。

デミグラスソースハンバーグとおかず4種



- ・デミグラスソースハンバーグ
- ・たまねぎのソテー
- ・トマトソースオムレツ
- ・マッシュポテト
- ・ほうれん草とコーンのソテー
- ・ブロッコリー

1食(240g)当たり
エネルギー **265kcal** たんぱく質 **14.1g** 食塩相当量 **1.7g**

豚肉の肉じゃが



- ・豚肉の肉じゃが
- ・枝豆の卵和え
- ・若竹煮
- ・白菜のおかか和え
- ・小松菜とピーマンの和え物
- ・白身魚と豆腐のふんわり天

1食(215g)当たり
エネルギー **177kcal** たんぱく質 **9.2g** 食塩相当量 **1.8g**

赤魚の煮付け風とおかず4種



- ・赤魚の煮付け風
- ・野菜の炊き合わせ
- ・きんぴらごぼう
- ・キャベツのおかか和え
- ・切り干し大根の煮物

1食(205g)当たり
エネルギー **147kcal** たんぱく質 **13.5g** 食塩相当量 **1.9g**

なすとポテトのミートソースセット



- ・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
- ・ほうれん草とたまねぎのソテー
- ・れんこんとにんじんのマヨネーズ風
- ・グリーンピースエッグ

1食(210g)当たり
エネルギー **192kcal** たんぱく質 **7.6g** 食塩相当量 **1.8g**

鱈のタルタルソースセット



- ・鱈のタルタルソース
- ・ブロッコリー
- ・大豆のトマト煮
- ・れんこんのカレー炒め
- ・いんげんとツナのサラダ
- ・ジャーマンポテト

1食(205g)当たり
エネルギー **258kcal** たんぱく質 **16.0g** 食塩相当量 **1.8g**

カレーの煮付け風とおかず4種



- ・カレーの煮付け風
- ・里芋となすのおろしあんかけ
- ・ひじきの煮物
- ・厚焼き玉子
- ・ほうれん草のごま和え

1食(215g)当たり
エネルギー **268kcal** たんぱく質 **15.3g** 食塩相当量 **1.8g**

味噌カツセット



- ・味噌カツ
- ・キャベツ
- ・にんじんの胡麻和え
- ・大根の柚子味噌和え
- ・ほうれん草とピーマンのおかか和え
- ・なすとオクラのあんかけ

1食(215g)当たり
エネルギー **292kcal** たんぱく質 **9.5g** 食塩相当量 **1.7g**

牛肉となすの甘辛味噌仕立てとおかず4種



- ・牛肉となすの甘辛味噌仕立て
- ・グリーンピースと卵の和え物
- ・大根とにんじんの炒め物
- ・チンゲン菜の炒め物
- ・いんげんのアーモンド和え

1食(205g)当たり
エネルギー **210kcal** たんぱく質 **7.0g** 食塩相当量 **1.5g**

メンチカツのトマトチーズソースセット



- ・メンチカツのトマトチーズソース
- ・ブロッコリー
- ・ヤングコーンのサラダ
- ・ほうれん草と玉ねぎのソテー
- ・しいたけとピーマンのガーリックソテー
- ・なすのバジル仕立て
- ・にんじんとツナのサラダ

1食(205g)当たり
エネルギー **258kcal** たんぱく質 **8.8g** 食塩相当量 **1.9g**

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
- ・キャベツとほうれん草の和え物
- ・にんじんとツナの炒め物
- ・厚焼き玉子

1食(220g)当たり
エネルギー **236kcal** たんぱく質 **8.4g** 食塩相当量 **1.9g**

鶏ももとつくねの炭火焼きセット



- ・鶏ももとつくねの炭火焼き
- ・しいたけとピーマンのガーリックソテー
- ・じゃがいものしょうがあんかけ
- ・にんじんのサラダ
- ・キャベツとほうれん草の和え物
- ・ひじきの煮物

1食(210g)当たり
エネルギー **230kcal** たんぱく質 **14.5g** 食塩相当量 **1.9g**

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
- ・かに玉
- ・ピーマンの和え物
- ・チンゲン菜の炒め物
- ・じゃがいもの中華風炒め
- ・キャベツとセロリの和え物

1食(210g)当たり
エネルギー **218kcal** たんぱく質 **8.0g** 食塩相当量 **1.8g**

鶏むね肉の香味ソースセット



- ・鶏むね肉の香味ソース
- ・野菜とビーフンの炒め物
- ・ほうれん草ときくらげのナムル
- ・かに玉
- ・枝豆と大豆のサラダ
- ・にんじんの胡麻和え
- ・チンゲン菜のクリームソース和え

1食(225g)当たり
エネルギー **253kcal** たんぱく質 **17.6g** 食塩相当量 **1.8g**

*新セット品の和食7食セットは、2024年3月下旬頃から商品の準備が整い次第、発送致します。

*新セット品の洋食・中華7食セットは、2024年3月下旬頃から商品の準備が整い次第、発送致します。

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) 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)
豚肉のしょうが焼き	231	9.4	12.7	17.6 4.5	722	377	77	94	1.8
豚肉の肉じゃが	177	9.2	5.8	20.0 4.1	701	443	52	118	1.8
赤魚の煮付け風とおかず4種	147	13.5	3.5	13.3 3.9	742	408	94	115	1.9
カレーの煮付け風とおかず4種	268	15.3	15.1	15.5 4.5	705	432	93	181	1.8
味噌カツセット	292	9.5	18.3	20.4 3.9	686	359	60	113	1.7
鶏と野菜の黒酢あん	236	8.4	12.5	20.9 3.1	730	310	48	176	1.9
鶏ももとつくねの炭火焼きセット	230	14.5	11.1	16.0 4.2	750	443	59	185	1.9

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) 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)
デミグラスソースハンバーグとおかず4種	265	14.1	13.7	19.7 3.4	673	542	218	183	1.7
なすとポテトのミートソースセット	192	7.6	10.1	15.5 4.2	727	479	83	137	1.8
鱈のタルタルソースセット	258	16.0	14.4	14.3 3.5	709	478	46	172	1.8
牛肉となすの甘辛味噌仕立てとおかず4種	210	7.0	15.4	8.6 4.5	605	361	65	101	1.5
メンチカツのトマトチーズソースセット	258	8.8	16.6	15.8 5.1	738	400	113	132	1.9
厚揚げと野菜のピリ辛仕立て	218	8.0	11.8	17.0 5.7	695	378	83	129	1.8
鶏むね肉の香味ソースセット	253	17.6	12.4	15.5 4.5	702	324	83	162	1.8

※ 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.76～裏表紙をご覧ください。

冷凍食品 **ウーディッシュ** (株)ニチレイフーズ

20品目以上の食材を使用 栄養バランスがうれしいヘルシーなお弁当。

おかずとごはん・麺

ウーディッシュ 7食Aセット

商品番号 **4007778**
7食セット **4,891円**

だし炊きごはん&揚げ鶏



- ・五穀のだし炊きごはん
- ・揚げ鶏の山椒照り焼きソース
- ・ほうれん草の胡麻和え
- ・大豆とわかめの煮物
- ・肉焼売
- ・なすの大根おろしあんかけ

1食(240g)当たり
エネルギー **338kcal** たんぱく質 **14.4g** 食塩相当量 **1.8g**

えびドリア(五穀入り)



- ・五穀のえびドリア
- ・ミートボールのオニオンソース
- ・ブロッコリー
- ・カリフラワー
- ・マカロニ入りラタトゥイユ
- ・豆サラダ
- ・ほうれん草ときのこのソテー

1食(270g)当たり
エネルギー **307kcal** たんぱく質 **11.3g** 食塩相当量 **1.6g**

グリルドハンバーグ デミグラスソース



- ・雑穀入りごはん
- ・黒米入りごはん
- ・ハンバーグデミグラスソース
- ・かぼちゃのサラダ
- ・コーンの香草仕立て
- ・ほうれん草ときのこのソテー
- ・ブロッコリー

1食(260g)当たり
エネルギー **367kcal** たんぱく質 **13.0g** 食塩相当量 **1.4g**

五穀のちらし寿司とふんわりしんじょ



- ・五穀のちらし寿司
- ・しんじょと野菜のそぼろあんかけ
- ・ごぼうと蓮根のきんぴら
- ・ほうれん草の胡麻和え
- ・さつまいもの甘煮風

1食(240g)当たり
エネルギー **299kcal** たんぱく質 **7.7g** 食塩相当量 **2.0g**

鶏つくねと野菜の炊き合わせ



- ・雑穀入りごはん
- ・雑穀入り枝豆ひじきごはん
- ・鶏つくね
- ・野菜の炊き合わせ
- ・里芋のそぼろあん
- ・ブロッコリーの胡麻和え
- ・きんぴらごぼう
- ・厚焼き卵
- ・菜の花の辛し和え

1食(260g)当たり
エネルギー **349kcal** たんぱく質 **13.3g** 食塩相当量 **1.9g**

五穀の炒飯風と肉シューマイ



- ・五穀の炒飯風
- ・肉シューマイ
- ・にんじんと筍の煮物
- ・かぼちゃのりんご風味
- ・チンゲン菜のクリームソテー

1食(240g)当たり
エネルギー **336kcal** たんぱく質 **9.6g** 食塩相当量 **1.8g**

ベーコンピラフと白身魚フライ



- ・雑穀入りベーコンピラフ
- ・白身魚フライのサルサソース
- ・温野菜のチーズホワイトソース
- ・ほうれん草のツナ和え
- ・豆サラダ

1食(250g)当たり
エネルギー **377kcal** たんぱく質 **11.0g** 食塩相当量 **1.7g**

「だし炊きごはん&揚げ鶏」と「えびドリア(五穀入り)」は、現行品が終了次第、リニューアル品となります。

●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)
だし炊きごはん&揚げ鶏	338	14.4	13.9	35.5	696	442	94	232	1.8
えびドリア(五穀入り)	307	11.3	11.1	37.6	640	473	108	195	1.6
グリルドハンバーグ デミグラスソース	367	13.0	9.9	54.1	546	442	154	163	1.4
五穀のちらし寿司とふんわりしんじょ	299	7.7	8.2	46.3	806	252	102	102	2.0
鶏つくねと野菜の炊き合わせ	349	13.3	8.6	52.3	738	330	49	170	1.9
五穀の炒飯風と肉シューマイ	336	9.6	11.8	45.1	727	377	66	147	1.8
ベーコンピラフと白身魚フライ	377	11.0	17.5	40.8	680	403	100	158	1.7

「だし炊きごはん&揚げ鶏」と「えびドリア(五穀入り)」の栄養成分値は、リニューアル品の値です。

カロリーと塩分を控えたバラエティ豊かな食事が日替わりで楽しめます。

写真は盛付例です。



1食容器サイズ
11.1cm x 25.5cm x 3.8cm

ウーディッシュ 7食Bセット

2024年4月1日 取り扱い開始!
商品番号 **4007774**
7食セット **4,891円**

五穀のオムライスとミニメンチ



- ・五穀のオムライス
- ・メンチカツデミソース
- ・野菜炒め
- ・温野菜サラダ
- ・ひじき入りポテトサラダ

1食(255g)当たり
エネルギー **324kcal** たんぱく質 **8.7g** 食塩相当量 **1.8g**

さわらの西京焼きとそばろごはん



- ・雑穀入り鶏そぼろごはん
- ・さわらの西京焼き いんげん添え
- ・切干大根の炒め物
- ・なすのねぎソース
- ・厚焼き玉子
- ・豆サラダ

1食(235g)当たり
エネルギー **304kcal** たんぱく質 **16.2g** 食塩相当量 **1.6g**

カツ煮風



- ・雑穀入り豆ごはん
- ・カツ煮風
- ・ひじきの煮物
- ・大根葉入り和風マッシュポテト
- ・きんぴらごぼう

1食(230g)当たり
エネルギー **364kcal** たんぱく質 **12.0g** 食塩相当量 **1.8g**

ハヤシビーフ



- ・コーン入り五穀のごはん
- ・ハヤシビーフ マッシュポテト添え
- ・枝豆とキャベツの卵和え
- ・ポテトコロッケ
- ・ほうれん草のバター風味

1食(260g)当たり
エネルギー **337kcal** たんぱく質 **9.4g** 食塩相当量 **2.0g**

筍ごはん&鶏の唐揚げ



- ・五穀の筍ごはん
- ・鶏ももの唐揚げ
- ・蓮根のガーリックソテー
- ・ごぼうときのこのサラダ
- ・かぼちゃの煮物
- ・小松菜とピーマンの和え物

1食(215g)当たり
エネルギー **324kcal** たんぱく質 **14.8g** 食塩相当量 **1.6g**

鶏肉の味噌だれと和風きのこパスタ



- ・和風きのこパスタ
- ・雑穀入り大根葉ごはん
- ・鶏肉の味噌だれ
- ・オクラとピーマンのおかか和え
- ・にんじんとツナのごま和え
- ・ひよこ豆と枝豆の卵サラダ

1食(240g)当たり
エネルギー **319kcal** たんぱく質 **13.0g** 食塩相当量 **1.6g**

天津飯と八宝菜



- ・雑穀入り天津飯
- ・黒米ごはん
- ・八宝菜
- ・小松菜の和え物

1食(270g)当たり
エネルギー **333kcal** たんぱく質 **9.7g** 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)
さわらの西京焼きとそばろごはん	304	16.2	9.4	36.2	630	381	56	165	1.6
五穀のオムライスとミニメンチ	324	8.7	13.0	41.1	727	505	56	149	1.8
ハヤシビーフ	337	9.4	10.9	47.8	798	450	51	132	2.0
カツ煮風	364	12.0	16.1	40.3	706	347	45	144	1.8
鶏肉の味噌だれと和風きのこパスタ	319	13.0	12.2	36.9	629	300	39	210	1.6
筍ごはん&鶏の唐揚げ	324	14.8	11.4	38.3	645	338	126	172	1.6
天津飯と八宝菜	333	9.7	10.0	49.2	713	257	69	123	1.8

※ 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.76～裏表紙をご覧ください。

P.49 塩分調整食品は、52を参考にしてください。

P.49 塩分調整食品は、52を参考にしてください。

冷凍食品 **ウーディッシュ** (株)ニチレイフーズ

20品目以上の食材を使用 栄養バランスがうれしいヘルシーなお弁当。

おかずとごはん・麺

ウーディッシュ 7食Cセット

(株)ニチレイフーズ
商品番号 **4007779**
7食セット **4,891円**

イタリアンハンバーグとペペロンチーノ



- ペペロンチーノ
- イタリアンハンバーグ
- ほうれん草のアーモンド和え
- マッシュポテト
- 豆サラダ

1食(235g)当たり
エネルギー **300kcal** たんぱく質 **14.1g** 食塩相当量 **2.0g**

北欧風ミートボールとトマトソースペンネ



- トマトソースペンネ
- 北欧風ミートボール りんごソース添え
- グリーンピース入りマッシュポテト
- ほうれん草のソテー
- ひよこ豆の卵サラダ
- にんじんとツナのサラダ

1食(225g)当たり
エネルギー **272kcal** たんぱく質 **10.8g** 食塩相当量 **2.0g**

ルーロー飯とバンバンジー



- ルーロー飯 (雑穀入り大根葉ごはん、煮豚、ほうれん草のナムル)
- バンバンジー
- 枝豆の卵和え
- ブロッコリー
- 春雨サラダ

1食(240g)当たり
エネルギー **255kcal** たんぱく質 **11.5g** 食塩相当量 **1.8g**

銀鮭の幕ノ内弁当



- 雑穀入りりんじんひじきごはん
- 黒米入りごはん
- 銀鮭の塩焼き
- 切干大根の煮物
- 厚焼き卵
- 大豆とわかめの煮物
- 肉焼売
- ほうれん草のおひたし

1食(245g)当たり
エネルギー **327kcal** たんぱく質 **14.2g** 食塩相当量 **1.8g**

五穀のちらし寿司とふんわりしんじょ



- 五穀のちらし寿司
- しんじょと野菜のそぼろあんかけ
- ごぼうと蓮根のきんぴら
- ほうれん草の胡麻和え
- さつまいもの甘煮風

1食(240g)当たり
エネルギー **299kcal** たんぱく質 **7.7g** 食塩相当量 **2.0g**

ひよこ豆と大豆のカレー



- 黒米入りごはん
- 雑穀入り枝豆ごはん
- ひよこ豆と大豆のカレー
- ハンバーグおろしソース
- ポテトサラダ
- なすのトマトソース
- コーンの香草炒め
- ブロッコリー

1食(270g)当たり
エネルギー **360kcal** たんぱく質 **13.0g** 食塩相当量 **2.0g**

ホイコーロー 彩り野菜の回鍋肉



- 雑穀入り大根葉ごはん
- 黒米入りごはん
- 回鍋肉
- 春雨サラダ
- かに玉
- 小松菜ときくらげの中華風和え物
- ブロッコリー

1食(250g)当たり
エネルギー **301kcal** たんぱく質 **9.3g** 食塩相当量 **1.7g**

「北欧風ミートボールとトマトソースペンネ」は、現行品が終了次第、リニューアル品となります。

●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)
銀鮭の幕ノ内弁当	327	14.2	8.6	45.6	711	323	105	176	1.8
イタリアンハンバーグとペペロンチーノ	300	14.1	13.6	26.8	780	505	187	191	2.0
五穀のちらし寿司とふんわりしんじょ	299	7.7	8.2	46.3	806	252	102	102	2.0
北欧風ミートボールとトマトソースペンネ	272	10.8	11.7	27.4	783	459	88	181	2.0
ひよこ豆と大豆のカレー	360	13.0	9.2	53.2	788	510	95	183	2.0
ルーロー飯とバンバンジー	255	11.5	6.7	34.8	710	266	65	132	1.8
彩り野菜の回鍋肉	301	9.3	7.0	48.0	670	228	58	103	1.7

「北欧風ミートボールとトマトソースペンネ」の栄養成分値は、リニューアル品の値です。

カロリーと塩分を控えたバラエティ豊かな食事が日替わりで楽しめます。

写真は盛付例です。



1食容器サイズ
25.5cm x 11.1cm x 3.8cm

ウーディッシュ 7食Dセット

(株)ニチレイフーズ
商品番号 **4007773**
7食セット **4,891円**

スパイスカレーとチキンステーキ



- スパイスカレー
- 雑穀入りレモンライス
- キャベツのサブジ (インド風炒め煮)
- チキンステーキ

1食(245g)当たり
エネルギー **265kcal** たんぱく質 **10.0g** 食塩相当量 **1.7g**

黒酢の酢豚と担々麺風



- 担々麺風パスタ
- 黒酢の酢豚
- 中華風ビーフン
- 大豆と五穀の小豆和え
- ブロッコリー

1食(240g)当たり
エネルギー **308kcal** たんぱく質 **12.0g** 食塩相当量 **2.1g**

ロコモコ風とトマトソースニョッキ



- ロコモコ風 (雑穀入りごはん)
- じゃがいもニョッキとなすのトマトソース
- ロコモコ風 (ハンバーグいんげん添え、卵サラダ)
- 豆サラダ
- ほうれん草ソテー
- ブロッコリー

1食(255g)当たり
エネルギー **338kcal** たんぱく質 **12.2g** 食塩相当量 **1.8g**

ボロネーゼとチーズリゾット風



- ボロネーゼ
- 五穀のチーズリゾット風
- チキンステーキのサルサ風ソースかけ
- 豆サラダ
- ブロッコリー

1食(250g)当たり
エネルギー **327kcal** たんぱく質 **14.8g** 食塩相当量 **2.2g**

和ごはんと豆腐のひき肉包み揚げ



- 五穀の鶏ごぼろごはん
- 五穀のひじきごはん
- 豆腐のひき肉包み揚げ
- いんげん添え
- なすのあんかけ

1食(230g)当たり
エネルギー **313kcal** たんぱく質 **11.3g** 食塩相当量 **2.2g**

焼肉と五穀のビビンバ



- 五穀のビビンバ (五穀の味付きごはん、大根とにんじんのナムル、ほうれん草のナムル、卵)
- 焼肉 野菜ソテー添え
- ポテトサラダ
- ごぼうとこんにゃくのきんぴら
- 春雨サラダ

1食(230g)当たり
エネルギー **255kcal** たんぱく質 **9.4g** 食塩相当量 **1.9g**

甘辛チキンとカレービーフン



- カレービーフン
- 雑穀入りごはん
- 甘辛チキン
- じゃがいもと野菜サラダ
- ほうれん草のナムル

1食(240g)当たり
エネルギー **279kcal** たんぱく質 **10.3g** 食塩相当量 **2.0g**

●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)
ボロネーゼとチーズリゾット風	327	14.8	13.8	33.5	863	455	83	263	2.2
スパイスカレーとチキンステーキ	265	10.0	10.8	29.6	654	470	63	193	1.7
和ごはんと豆腐のひき肉包み揚げ	313	11.3	13.3	34.5	879	311	189	150	2.2
黒酢の酢豚と担々麺風	308	12.0	11.5	36.7	818	286	75	164	2.1
焼肉と五穀のビビンバ	255	9.4	6.7	37.0	736	294	62	101	1.9
ロコモコ風とトマトソースニョッキ	338	12.2	12.5	40.5	722	564	117	175	1.8
甘辛チキンとカレービーフン	279	10.3	8.2	38.9	785	377	71	203	2.0

※ 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する詳しい情報は、P.76～裏表紙をご覧ください。

P.49 塩分調整食品は、52gを1食とさせていただきます。

P.49 塩分調整食品は、52gを1食とさせていただきます。

介護・高齢者向け食品

高齢者の食事の特徴

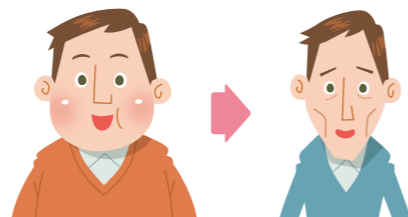
監修 駒沢女子大学 人間健康学部 健康栄養学科 教授 社会福祉法人 緑風会 緑風荘病院 栄養室 運営顧問 西村 一弘 先生



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



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ください)

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)

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.70 ●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.70 ●えねばくゼリー P.46 ●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 いとより鯛

P.69 ●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調整食品で粘度の調整ができます。



P.72 ●新スルーキングi お茶などにおすすめ

(写真はイメージです)

介護・高齢者の食事で気をつけること

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



えんげ 摂食嚥下障害をご存知ですか?

高齢になると、唾液の分泌量が低下して、歯が減少し、あごの筋力が低下して食物を十分にかむことができなくなることがあります。また、のどの筋力が低下して飲み込む力が衰えることもあります。このように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を摂食嚥下障害といいます。全身の病気や脳卒中の後遺症をお持ちの方にも合併することがあります。

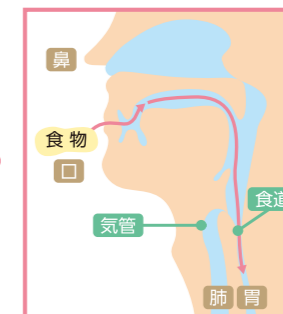
嚥下障害を疑う日常生活の様子



嚥下障害のある方のお口やのどを見てください。



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う、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。飲み込みやすさや食べやすさに配慮した食品(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)

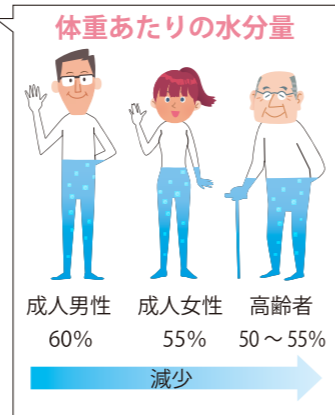
水分補給を心がけましょう

～からだとの関係～

人間の体に含まれる水分量は成人男性で体重の60%、高齢者では50～55%といわれています。これらの水分は、「体温を調節する」「必要な栄養素を運ぶ」「不要になった老廃物を運ぶ」など、とても重要な働きをしています。

～高齢者が脱水状態に陥りやすい理由は……～

- ・加齢とともに体内の水分量が減少する
- ・のどのかわきを感じにくくなる
- ・腎臓の機能が低下し、水分が失われやすい
- ・飲み物や食べ物を十分に摂取できない
- ・嚥下機能が低下して水分を十分に摂取できない



Exercise Physiology 第4版、1996.53-54 より一部引用

参考：「熱中症環境保健マニュアル2018」（環境省）
参考：「経口補水療法ハンドブック改訂版」（日本医療企画）

～このようなサインがあるときは注意しましょう～

- ・口の中が乾燥している
- ・皮膚の張りがない
- ・微熱が続く
- ・元気がない
- ・食欲がない

高齢者は気づかぬうちに脱水の状態に陥ることがあります。日頃からこまめな水分補給を心がけましょう！

（水分制限のある方は、医師に相談の上、行って下さい）

水分補給食品

キッセイのフルーツゼリー



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**

●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
					糖質 (g)	食物繊維 (g)						
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	—	0.05	

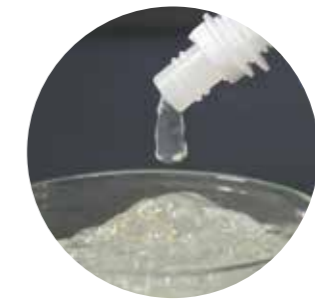
*Mg:マグネシウム

水分補給食品

のみや水 (水分補給ゼリー飲料)



水分補給ゼリー飲料。さっぱりとした美味しさです。無果汁



	商品番号
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**113円**

◆デザイン・表示変更を予定しております。

やわらか食品 もち

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	1kg(8本入)	1,407円
紅白やわらか福もち	2004620	1kg(紅・白 各4本入)	1,496円

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・そうめん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
やわらか短めん そうめんS	8002040	1袋(500g)	712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)						
のみや水 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	0.30
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
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
やわらか短めん そうめんS	乾麺100g当たり	357	—	7.6	2.9	75.0	—	—	—	—	—	1.8

※ 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.76～裏表紙をご覧ください。

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ゼリー風の食感です。

※加熱しなくても、そのまま召し上がっていただけます。



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203円**

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203円**

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。



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1,218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)	その他
やわらかカップ いとより鯛★	102	64.1	2.4	8.4	4.3	218	31	104	14	0.6	MCT*:2.9g
かに風味★	100	63.8	2.5	7.8	5.0	253	24	101	13	0.6	MCT:2.9g
ほたて風味★	102	63.6	2.8	8.0	4.7	250	31	107	15	0.6	MCT:2.9g
いわし★	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★	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★	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★	99	42.1	7.3	6.0	3.9	161	37	82	17	0.4	MCT:2.2g
ぶり大根風味★	93	43.5	7.0	5.8	3.1	161	20	71	9	0.4	MCT:2.2g
カレー風味	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	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	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

栄養補助食品

えねばくゼリー

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。

※えねばくゼリーシリーズ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

商品番号	2001480
詰合せ 6種×4個(24個)	3,936円

商品番号	
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164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。

商品番号	1002290
詰合せ 8種×3個(24個)	3,913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168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入り。



○エネルギー:120kcal
○たんぱく質:5g

- *1.無果汁
- *2.黒糖不使用
- *3.アーモンド不使用
- *4.チーズ不使用

商品番号	
プレーン	2001111
バナナ風味	2001121
黒糖風味*2	2001131
アーモンド風味*3	2001141
マンゴー風味	2001151
チーズ風味	2001161

1個(75g) **各185円**

◆ソフトカップはデザイン・表示変更を行っております。現在庫が終了次第、変更品を発送致します。

●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
えねばくゼリー(全種)	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	150	45.3	0	0	37.5	0	4~5	100	0~3	0	
メロン	150	45.3	0	0	37.5	0	4~11	100	1~3	0	
洋ナシ	150	45.3	0	0	37.5	0	3~7	100	0~3	0	
マンゴー	150	45.3	0	0	37.5	0	4~6	100	0~1	0	
キウイ	150	45.3	0	0	37.5	0	5~7	100	0~1	0	
ぶどう	150	45.3	0	0	37.5	0	2~3	100	0~2	0	
ゆず	150	45.3	0	0	37.5	0	4	100	0~1	0	
アセロラ	150	45.3	0	0	37.5	0	4~8	100	1~2	0	
ソフトカップ(全種)	120	48.6	5.0	3.4	17.4	44	122	92	102	0.1	鉄:1.0mg, ラクトース:0.1g

※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.76~裏表紙をご覧ください。

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!



商品番号 2003550
1袋 (400g) **3,627円**

※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およそ75℃です)

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)。



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。

*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	商品名
2001311	プレーン
2001321	小豆味
2001331	抹茶味
2001350	黒ゴマ味
2001360	マロン味

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。



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

1食(20g)当たり★
○エネルギー:85kcal
○たんぱく質:4g

*無果汁

商品番号	商品名
2001210	プレーン
2001220	バナナ味
2001230	コーヒー味

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)		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
					糖質 (g)	食物繊維 (g)						
たんぱくUPヘルパー	100g当たり	378	4.4	93.6	0.4	0	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	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	262	483	364	315	0.7	

「とろみ調整食品」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、とろみ調整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つきます。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調整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。

※ダメ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)

とろみ調整食品	食品	段階1 薄いとろみ*1	段階2 中間のとろみ*1	段階3 濃いとろみ*1
		(50~150mPa・s)*1	(150~300mPa・s)*1	(300~500mPa・s)*1
新スルーキングi	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
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、みそ汁	0.5g	1.0g	2.0g
スルーソフトリキッド	水、お茶	1/2包	1包	1+1/2包
	牛乳、オレンジジュース、スポーツ飲料、みそ汁、濃厚流動食*2	1/3包	2/3包	1包

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、ご注意ください。



*1 参考:「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」『日摂食嚥下リハ会誌25(2):135-149,2021』
*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。

とろみ調整食品

新スルーキングi

さまざまな飲み物に手軽にとろみがつけられます。お茶やスポーツ飲料などに。



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**

※新スルーキングiはデザイン・表示変更を予定しております。

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 2003800
300g/箱 **2,046円**

商品番号 2003802
770g/袋 **3,369円**

商品番号 2003803
2.2kg/袋 **8,156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)						
新スルーキングi	100g当たり	288	7.3	0.4~1.7	0~0.3	54.0	33.0	1773	107~288	—	85	4.5
新スルーキングi (分)	1包2g当たり	5.9	0.1	0.008~0.03	0~0.006	1.1	0.7	35	2.1~5.8	—	1.7	0.09
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)	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

※ 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.76~裏表紙をご覧ください。

キッセイヘルスケア通販

ご注文用FAX番号

24時間受信

FAX・郵便 注文書

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							翌営業日
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

※配達指定は「カタログ」P.77の「地図」をご覧ください、必ず配達可能日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」をご確認ください。

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(ゆめごはん等)と冷凍品(ゆめの食卓等)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。

とろみ調整食品

強カスカイスルー

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**

*60℃以上の飲み物や液状食品に溶かした
場合、冷めるとやわらかいゼリー状になります。

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、簡単にとろ
みがつけられます。



商品番号 2003903

2kg/袋 **5,589円**

とろみ調整食品

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**

おかゆ調整食品

おかゆケアスルー



離水に配慮したお粥に調整できます。
べたつきやかたさを調整できます。
ミキサー粥も簡単に調整できます。

商品番号 2003570

1kg/袋 **6,069円**[☆]

☆2024年4月1日ご注文分より、本価格に変更となります。

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こ
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

2kg/袋 **11,868円**

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

でんぷん分解酵素

おかゆヘルパー



酵素(アミラーゼ)の働きで、気にな
るでんぷんのべたつきを改善。
お粥や芋などでんぷんの多い食材の
ミキサー食、ゼリー食作りにおすすめ。
とろみ調整食品やスルーパートナー
と組み合わせて。

商品番号 2003504

220g/袋 **1,119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)						
強カスカイスルー	100g当たり	288	9.7	1.0	0.2	54.2	32.7	430	699	—	62	1.1
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	4.6
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
おかゆケアスルー	100g当たり	373	4.3	0.8	0.1	92.2	—	317	449	—	35	0.8
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	2.4~2.8
おかゆヘルパー	100g当たり	385	3.8	0.1	0	96.1	—	8	2	—	3	0.02

※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.76~裏表紙をご覧ください。

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.76 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。

フリガナ	ご住所 (〒 -)
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

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) 14:00~16:00

16:00~18:00 18:00~20:00 19:00~21:00

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(ゆめごはん等)と冷凍品(ゆめの食卓等)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)

お得で便利な定期お届けコースのご案内

最大約8%
お得!

★下記の2の5%引きと、3の3%ポイントを合算した場合。

- 毎月、2ヶ月、3ヶ月の周期で、決まった日・曜日に商品をお届けします。
- 対象商品が**通常価格の5%引き**になります。
対象商品:「ゆめごはんトレー」、「常温保存キッセイゆめ1/25」、「ゆめペーカリー」
- 商品代金の総額に対して**3%のお買い物ポイント**を進呈します。
- クレジットカードが使えます。

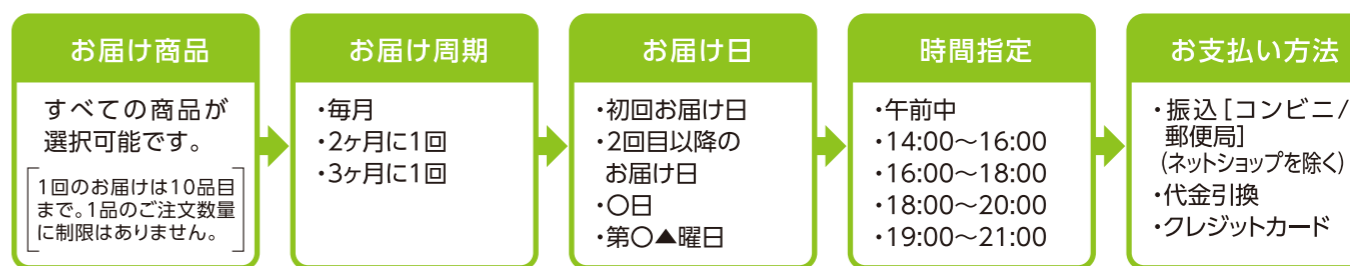
お届け日の**7日前**までにご連絡をいただくことで
○お届け日の変更 ○商品の変更、追加 ○停止、再開 ○解約 ○ポイント利用 が可能です。

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/>

左ページ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となります。

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.76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

- ①74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

- ①74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かえます。

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
昼12:00まで	当日発送					月曜日発送		翌営業日発送
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				

※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。
- *ゆうちょ銀行から現金でお支払いいただく場合、1件につき110円がかかります(こちらの手数料はお客様のご負担となります)。

【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、配達業者様に対しては、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。

ご提供いただきましたお名前等の個人情報につきましては、法令に従い、適切に管理し、商品の発送や各種ご案内の提供の範囲内にて使用させていただきます。個人情報に関するお問合せは 個人情報相談窓口:0263-25-7922(受付時間:営業日9:00-17:00) 詳細は弊社HP [https://www.kissei.co.jp/policy/] をご覧下さい。

キッセイカレンダー(2024年)

休業日 受注・お問い合わせのみ(棚卸のため商品発送は行いません) ※詳細は、電話にてご確認ください。

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

7月							8月							9月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6					1	2	3							1
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	8	9	10	11	12	13	14
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	15	16	17	18	19	20	21
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	31	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 ▶ 2024年 5月3日(金)~5月6日(月) 8月10日(土)~8月14日(水)

日付	5/2(木)	5/3(金)~5/6(月)	5/7(火)	8/9(金)	8/10(土)~8/14(水)	8/15(木)
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(木)	5/7(火)	5/8(水)	8/9(金)	8/15(木)	8/16(金)

※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。8/9午前11:01~8/15 午前11:00のご注文は、8/15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、下記の配達日指定はできません。 5/6~5/7 [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] 8/13~8/15 [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8/16まで]

〈定期お届けコース〉をご利用のお客様へ 8/12~8/16お届け分の内容変更は、8/5(月)までにご連絡をお願い致します。

【楽天市場】キッセイ薬品工業(株)直営店(キッセイヘルスケア通販 楽天市場店)でも商品をお買い求めいただけます!

URL: <https://www.rakuten.co.jp/kissei/>

楽天 キッセイ

検索



このマークが直営店の目印



お会計10,000円以上で 送料無料で!! (当社負担) 営業日14:00までのご注文で当日発送 14:00以降 / 休日のご注文は翌営業日発送

~キッセイのヘルスケア情報~
おいしい365日
栄養のプロが一人ひとりと一緒に



ご注文方法

初めてご注文される方は、P.77をご覧ください。

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

郵便

P.74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

営業日昼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]
★ゆうちょ銀行から現金でお支払いいただく場合、
1件につき110円かかります(こちらの手数料はお客様のご負担となります)。

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。

— 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、まずはお気軽にお電話を下さい。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。

4ページで**ご相談例**をご紹介します!

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.76~を
ご覧ください。**



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)

AA050218 2024年3月作成