



新商品のご紹介

イベントや行事食におすすめの商品です。



風味や口あたりを工夫した
和のメニューです。

※和風に仕立てたムースです。



衣をやわらかく
仕上げています。

※揚げ物風に仕立てたムースです。

SF いなり寿司風ムース40



<規格・入数> 240g(6個入)×12×3合
<調理方法> 蒸す スチコン 11分程度
自然解凍 室温10℃ 200分程度
25℃ 50分程度

SF おはぎ風ムース35 (こしあん)



<規格・入数> 210g(6個入)×12×3合
<調理方法> 自然解凍 室温10℃ 180分程度
25℃ 50分程度

SF 鶏のからあげ風ムース20



<規格・入数> 400g(20個入)×10袋
<調理方法> 蒸す スチコン 8分30秒程度



和風のおやつ

様々なラインナップ。用途に合わせてお選びください。

見た目・簡便性

SF おはぎ風ムース35
(こしあん)



簡単・時短

SF あんころ餅風
デザート45



アレンジ

SF お餅風ムース30
+
こしあん

手作りおはぎ風



【作り方】

- ①凍ったままのお餅風ムース30を7分程度蒸す。
- ②①を1/2にカットし、こしあん で包む。

※こしあんは商品に含まれていません。お好みに応じてご用意ください。

行楽の秋

ピクニック気分を楽しみましょう！



- A 【新商品】SF いなり寿司風ムース40
B ごぼうの和え物
・SF ソフリそのままごぼう10
・SF ソフリそのままにんじん10
・SF やわらかホウレン草40
C れんごんのはさみ焼き風
・SF ソフリそのままれんごん20
・SF NEW豚肉ムース15
D かぼちゃのモンブラン風
・SF やわらかかぼちゃ40

SF 鶏のからあげ風ムース20の特長



1. 隠し味にはニンニクと醤油を使用し、食欲をそそります！
2. 立体感にこだわった見た目！
3. 香ばしい唐揚げ風の衣をソフトな食感に仕上げています！

ちよっと豪華なアレンジメニュー ミックスフライ風

- SF 新プチトマトゼリー
SF ソフリそのままブロッコリー10
SF ソフリそのままキャベツ40



SF 海老フライ風ムース40

【新商品】

SF 鶏のからあげ風ムース20

詳しいレシピにつきましては別途メニュー表をご用意しております。担当営業までお気軽にお申し付けください。

※イラストはイメージです。
※記載されている写真は盛り付け例です。実際の商品とは異なる場合がありますので、予めご了承ください。
※タレは商品に含まれておりません。お好みに応じてご用意ください。
※調理により商品の特徴「[UoF区分] 舌でつぶせる」の物性が変わる可能性がありますので、予めご了承ください。
※本紙に記載の情報は2022年7月1日現在のものです。

召しあがる方の飲み込みの状態によって、適する商品や食べ方が異なります。
医師や専門家と相談の上、それぞれに合ったものをお選びください。

お知らせ

マルハニチロ(株) / (株)ヤヨイサンフーズ 共催

参加者
受付中!!

管理栄養士、調理師
医療介護従事者の方必見!!

MARUHA NICHIRO X ヤヨイサンフーズ

介護食行事食オンラインレッスン
(無料WEBセミナー)

お正月

講師：特別養護老人ホーム 共愛の里
管理栄養士 栗野先生

ライブ配信：8月27日(土)14~15時(ZOOM)
オンデマンド配信：8月31日(水)~9月11日(日)(YouTube)

嚥下調整食の行事食の献立にお悩みではありませんか？

管理栄養士 栗野先生考案！マルハニチロとヤヨイサンフーズの介護食を使用した行事食レシピの実演を交えながらご紹介いたします。

栗野先生の施設での食事提供の工夫についてもお聞きする予定です。

【ライブ配信】8月27日(土)14:00~15:00(ZOOM) ※定員500名

【オンデマンド配信】8月31日(水)~9月11日(日)(YouTube)

【参加費】無料

【講師】特別養護老人ホーム 共愛の里 管理栄養士 栗野先生

【対象】管理栄養士・栄養士・調理師・その他医療介護従事者の方

【応募】下記QRコードより、参加登録をお願いいたします。

※応募締め切り(8月23日(火)19:00まで)
開催前に視聴URLをお送りいたします。

参加登録QRコード



詳しくは弊社HPをご確認ください。

ヤヨイサンフーズHP→お知らせ/トピックス→イベント情報
→「行事食オンラインレッスン」開催のお知らせ

栗野先生Instagram



このQRコードはアクセス解析のためCookieを使用しています。アクセス解析は匿名で収集されており、個人を特定するものではありません。この機能はCookieを無効にすることで収集を拒否することができますので、お使いのデバイスのブラウザの設定をご確認ください。

マルハニチロ(株) / (株)ヤヨイサンフーズ 共催

7月1日(金)より
応募開始!!

いつまでも楽しく美味しく食べる

第8回
介護食レシピ
コンテスト

グランプリ受賞者には
amazonギフト券2万円分プレゼント!

▼応募期間▼
2022年7月1日~9月30日23:00

MARUHA NICHIRO X ヤヨイサンフーズ

今年もマルハニチログループの「マルハニチロ」と「ヤヨイサンフーズ」の2社でコラボし、「第8回介護食レシピコンテスト」を開催いたします。皆様からお寄せいただいた介護食のアイデアや調理のポイントを介護食に関わる方々に広く発信し、「いつまでも楽しく美味しく食べる」を応援したいという思いを込めたイベントです。

グランプリには、Amazonギフト券2万円分をプレゼント!!

【コンテストテーマ】いつまでも楽しく美味しく食べる

【応募資格】管理栄養士、栄養士、調理師、栄養・調理師専攻の学生の方

【応募内容】・ Medikae食品とソフリの両方から各1品以上使用し作成したレシピであること。(合計5品まで)
・ユニバーサルデザインフード舌でつぶせる(嚥下調整食学会分類2021コード3・4相当)のかたさのオリジナルレシピであること。

日頃施設様でご提供いただいているMedikae食品・ソフリを使用したお食事や行事食レシピも大歓迎です!!

【応募の流れ】

サンプルお申込み

2022年9月1日(木)23時締切

レシピ応募

応募方法は2種類!
①応募フォームから
②Instagramから

結果発表

2023年1月頃

こちらのQRコード
からもチェック!



詳しくは弊社HPをご確認ください。

ヤヨイサンフーズHP→お知らせ/トピックス→イベント情報→「介護食レシピコンテスト」開催のお知らせ

※イラストはイメージです。
※記載されている写真は盛り付け例です。実際の商品とは異なる場合がありますので、予めご了承ください。
※タレは商品に含まれておりません。お好みに応じてご用意ください。
※調理により商品の持つ「UDF区分舌でつぶせる」の物性が変わる可能性がありますので、予めご了承ください。
※本紙に記載の情報は2022年7月1日現在のものです。

Instagramもぜひチェックしてください!⇒

"yayoisunfoods"又は"ヤヨイサンフーズソフリ"で検索



召しあがる方の飲み込みの状態によって、適する商品や食べ方が異なります。
医師や専門家と相談の上、それぞれに合ったものをお選びください。

ヤヨイサンフーズ