

楽
食「らく」

泉平メディカル

メディカル向け

食の楽しいご提案

泉平 izuhei

4・5月号

有効期間：2015年4月1日～5月31日まで

これからも泉平を宜しく申し上げます!!

桜の花も咲き始め、春らしくなってきましたね。
春は、新生活のスタート時期なので楽しみも
多くない気持ちまで暖かくなりますよね♪
食「らく」だよりもようやく発行3年目に入ります。
私たち泉平メディカルチームは、これからも
この食「らく」だよりを通し、よりお客様に喜んで
頂けるようなご提案をさせて頂きますので、
本年度もよろしくお願ひ致します。
ご意見、ご要望などがございましたら、
お気軽に弊社営業担当までお声かけ下さい。

春



その1

◆減塩商材集めました◆



減塩

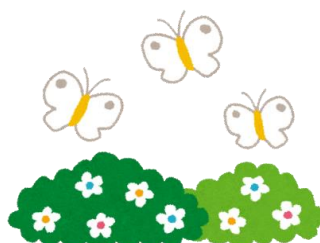
その2

◆春1番のおすすめ◆



その3

◆子どもの日◆





Trend News



◆食のトレンドをいち早く！サキドリでお届けします◆

2015年度の『食』を取り巻く 制度の変化について

これまで「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」と管轄省庁も分断された法制度に基づいて行われてきた食品表示の見直しが2015年に検討されています！

食品は「減塩」志向へ

●厚生労働省：『食事摂取基準』の見直し (2015年4月改訂予定)

ナトリウム(食塩相当量)目標の引き下げ

1日あたり、**男性9.0g⇒8.0gへ**

女性7.5g⇒7.0gへ 引き下げ

●消費者庁：『表示基準』の見直し

「食塩相当量」表示の義務付けが検討されています！

加工表示は**ナトリウム(Na)⇒食塩相当量**に変更となります。

今年からは
「食塩相当量」
表記です!!



栄養成分表示	100mlあたり
エネルギー	211kcal
炭水化物	49.3 g
たんぱく質	3.5 g
脂肪	0.8 g
ナトリウム	2570mg
(食塩相当量)	6.5 g

理研ビタミン

『ヘルシーバランス』

■ヘルシーバランスとは???

健康を保つ為にはバランスの良い食事が大切になってきます。
『ヘルシーバランス®』は理研ビタミンが自信をもって提案する
美味しさと健康に配慮した食シリーズです!!

～和風～

減塩
60%カット

～～減塩!!60%カット～～

日本食品標準成分表2010に比べ、
ナトリウムが**60%カット!**厳選した
かつお節とうまみ成分をバランスよく
配合した風味豊かな粒状の和風だし
の素で、**1人分0.8～1.0g**が目安。
減塩を継続するのに最適な商品

理研 ヘルシーバランス 減塩和風だしの素60



商品コード 9110018500
規格 1kgX10
調理方法 湯で溶かす

商品特徴

減塩60%カット

～洋風～

減塩
30%カット

～～減塩!!30%カット～～

日本食品標準成分表2010に比べ
ナトリウムを**30%カット!**鶏のうまみを主体
にローストオニオンの甘味を効かせ、各種
スパイスをバランス良く配合したコンソメです。
スープの場合**1人前3g**が目安となっ
ておきます。ぜひお試し下さいませ。

理研 ヘルシーバランス 減塩コンソメ30



商品コード 9110018600
規格 500gX20
調理方法 湯で溶かす

商品特徴

減塩30%カット

～中華～

減塩
50%カット

～～減塩!!50%カット～～

当社従来品に比べナトリウムを**50%カット!**
鶏・豚・各種旨味成分・スパイスをバランス
良く配合した粉末中華スープです。
中華料理のベースとしてご使用でき、スー
プの場合**1人前2.5g**が目安です。

理研 ヘルシーバランス 減塩中華スープ50



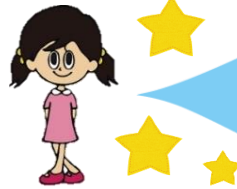
商品コード 9110018700
規格 500gX20
調理方法 湯で溶かす

商品特徴

減塩50%カット

キッコーマン食品

『減塩しょうゆ』



＊おいしく減塩！

減塩とみると、味が薄い食べた気がしないと思われていますが今は違います!!

◎減塩でも美味しい！3つのポイントをご紹介します！



Point 1
キッコーマン減塩しょうゆなら、おいしさはそのままに塩分を減らせます！

キッコーマン減塩しょうゆを使えば、おいしさそのままに塩分カットできます。口当たりの柔らかな減塩しょうゆですッ！



Point 2
食材から出る味や出汁をうまく活かして！

調味料だけでなく、食材そのものにも風味があります。加熱してコク旨味、甘味を引き出し塩分だけに頼らない味作りが効果的！



Point 3
味つけは食材の表面にしっかりと！

食材の表面に味付けをした料理は、口に入った瞬間に味を感じやすく、控えめの塩分でも美味しく頂く事が出来ます。
調味料をからめ焼きにして味を濃縮させたり、とろみをつけ素材に味のをせやすくする調理方法も効果的！

キッコーマン 減塩しょうゆ 5ml



商品コード 2960072300
規格 (5mlX100)X20
調理方法 開封のみ

商品特徴

塩分分を50%カット

キッコーマン 減塩しょうゆ 1.8L



商品コード 8810011000
規格 1.8LX6
調理方法 開封のみ

商品特徴

塩分分を50%カット

三島食品

『減塩ペースト製品』



～のりの佃煮～



三島 減塩のり佃煮 8g



商品コード 8060064200
規格 (8gX40)X20
調理方法 開封のみ

商品特徴

今までに比べナトリウム35gカット

三島 減塩のり佃煮 500g



商品コード 8060064600
規格 500gX10
調理方法 開封のみ

商品特徴

今までに比べナトリウム35gカット

～うめびしお～



三島 食物繊維強化 減塩うめびしお 6g



商品コード 8060011800
規格 (6gX40)X20
調理方法 開封のみ

商品特徴

今までに比べナトリウム20gカット

三島 食物繊維強化 減塩うめびしお 490g

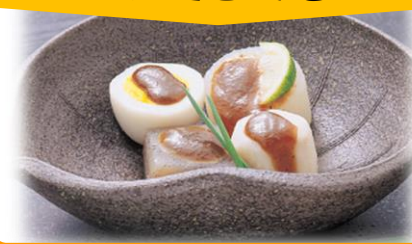


商品コード 8060010600
規格 490gX10
調理方法 開封のみ

商品特徴

今までに比べナトリウム20gカット

～いりこみそ～



三島 鉄強化 減塩いりこみそ すり潰し 8g



商品コード 8060044500
規格 (8gX40)X20
調理方法 開封のみ

商品特徴

今までに比べナトリウム30gカット

三島 鉄強化 減塩いりこみそ すり潰し 500g



商品コード 8060044600
規格 500gX10
調理方法 開封のみ

商品特徴

今までに比べナトリウム30gカット

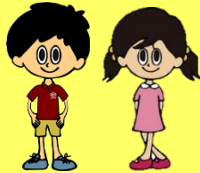
ヤヨイサンフーズ 『お餅風デザート』

※使用上の注意について※

離水が見られた場合は器に移すなどして
水と分離してからお召し上がり下さい。

◆お餅風デザートの特徴

お餅の風味をだし、歯触りに
拘ったおすすめのデザート！
今までこのようなデザートに
何か物足りないさを感じていた
お客様！！！！
ぜひぜひ1度試し
てみておくれっ！



ヤヨイサン SFさくら餅風デザート



商品コード 8730007900
規格 450g(10個)X4/3
調理方法 自然解凍

商品特徴

餅粉入りのゼリーに桜の香りを加え
爽やかな味わい

ヤヨイサン SFくず餅風デザート



商品コード 8730007700
規格 450g(10個)X4/3
調理方法 自然解凍

商品特徴

さっぱりしたくず餅風のゼリーに黒
蜜ソースをかけた

ヤヨイサン SFみたらし団子風デザート



商品コード 8730008000
規格 450g(10個)X4/3
調理方法 自然解凍

商品特徴

餅粉を加えた団子風ゼリーにみた
らし団子ソースを合わせました

ヤヨイサン SFあんころ餅風デザート



商品コード 8730007800
規格 450g(10個)X4/3
調理方法 自然解凍

商品特徴

餅粉を加えたゼリーに養料な甘さ
のソースを合わせました

◆行事食◆

受注締切がございます！お早めに！



・子どもの日とは・・・

5月5日は端午の節句とも言う。江戸幕府によって
五節句のひとつとして定められ男の子の行事として
定着、しかし『子どもの人格を重んじ子どもの幸福を
はかるとともに、母に感謝する日』として子どもの日
が制定され男女の区別なくお祝いする日となりました！

受注締切：4月1日(水)

ヤヨイサン 新北海道産小豆のかしわもち(鉄・Ca)

RENEWA



商品コード 8730009900
規格 40gX40/3
調理方法 自然解凍

商品特徴

賞切れの良い餅生地で北海道産
小豆のこし餡を包みました

受注締切：4月7日(火)

受注締切：4月7日(火)

受注締切：4月7日(火)

ヤヨイサン 新こどもの日カープゼリー(鉄・Ca)

ヤヨイサン 新こどもの日デザート(鉄・食物繊維)

ヤヨイサン 新こどもの日プチクレープ(Ca)



商品コード 8720024400
規格 60gX40/2
調理方法 自然解凍

商品特徴

黄桃とパインの果肉をもちりばめたり
んごゼリーと豆腐プリン2層



商品コード 8720000800
規格 40gX40/3
調理方法 自然解凍

商品特徴

国産りんご果汁、国産りんごピューレ
ソースの贅沢な1品



商品コード 8720024300
規格 30gX40/4
調理方法 自然解凍

商品特徴

ホイップに黄桃とパインの果肉を入れた
ミニクレープです。

★次回6・7月号予告★

「土用の丑」「七夕まつり」のご提案致します！
お届けは5月下旬予定です♪♪お楽しみに～!!

