



安心の“やわらかさ”と“おいしさ”を。



味の素冷凍食品の
病院・介護施設給食

2019年 秋

おすすめ製品のご案内



味の素冷凍食品の ユニバーサルデザイン食品

かむ力が弱くなった方にも
安心して食べていただけるよう、
おいしさはもちろん、食べやすさや
栄養にも配慮しました。



ユニバーサルデザインフード

ユニバーサルデザイン

区分	ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン	ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン	ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン	ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン ユニバーサルデザイン
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくまたはやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい

※重度な嚥下障害がある方の食事摂取は医師や専門家にご相談ください。

手間をかけずに、おいしく食べやすい おかず

やわらか焼きようざ(ニンニク抜き)(焼調理済)

GG147

[JANコード]4901001373307

区分 容易にかめる



【規格・荷姿】[10個入トレイ袋]×16×2合 *約18.5g/個

【調理方法】【袋から取り出して調理】○蒸し:トレイのまま約10分

○スチームコンベクションオープン:トレイのまま[調理モード:スチーム]温度:100℃、時間:約10分○茹で:約3分30秒

【袋のまま調理】○蒸し:袋の端から半分程度切れ目を入れ、20~22分○スチームコンベクションオープン:袋の端から半分程度切れ目を入れ[調理モード:スチーム]温度:100℃、時間:20~22分



蒸し スチ 茹で



スプーンで簡単に切れるやわらかさ!

調理後、時間が経っても皮が硬くなりなく、食べやすい焼き目つきの餃子です。袋のまま蒸し調理、また茹で調理も可能。生姜が香るやさしい味わいの餃子をご提供いただけます。

やわらか豆腐しゅうまい(Fe)

GS132

[JANコード]4901001282012

やわらかほうれん草しゅうまい(Fe)

GS133

[JANコード]4901001282036

やわらかかぼちゃしゅうまい(食物繊維)

GS134

[JANコード]4901001282050

やわらかにんじんしゅうまい(食物繊維)

GS135

[JANコード]4901001283439

区分 容易にかめる



【規格・荷姿】

[15個入トレイ袋]×20×2合 *約15g/個

【調理方法】

○蒸し:トレイのまま約10分

○茹で:沸とうしたお湯に入れ、煮立たせないように弱火で約5分

○スチームコンベクションオープン:

トレイに水を張り[調理モード:スチーム]温度:100℃、時間:約10分

蒸し 茹で スチ

組み合わせ次第で、クリスマス・お誕生会などの行事食の彩りに。

●時間が経っても硬くなりにくい!
●小鉢や椀だねにもオススメです。



豆腐とすり身を合わせたやわらかな焼売です。豆腐・ほうれん草・かぼちゃ・にんじんの4種類の味でラインナップ。豆腐とほうれん草は鉄分、かぼちゃとにんじんは食物繊維配合。

やわらか豆腐寄せハンバーグ(国産大豆の豆腐使用) GH176
 [JANコード]4901001361090



【規格・荷姿】 [10個入袋]×10×2合
 *約60g/個
【調理方法】 ○蒸し:約12分○茹で:約10分○揚げ:約6分(油温約150℃)○スチームコンベクションオープン:[調理モード:オープン]温度:200℃、時間:約13分
 ○電子レンジ:ラップをして【1個】約1分50秒(500W)、約1分40秒(600W)

蒸し 茹で 揚げ スチ 電子レンジ マルチ調理

薄味仕立てで、
 どんなソースとも
 相性抜群!



マルチ調理だから、使いやすい!

蒸し 茹で 揚げ スチ コン 電子レンジ

国産大豆から製造した豆腐と、国産ひじきを使用した、こだわりの一品です。
 上品な味わいの主菜をさまざまな調理方法でご提供いただけます。

ミートローフ(ポテトサラダ入り) GH174
 [JANコード]4901001274215



【規格・荷姿】
 [1.2kg袋(4本入)]×10 *約300g/本
【調理方法】
 ○スチームコンベクションオープン:
 [調理モード:コンビ]温度:約140℃、
 湿度:90%、時間:約25分
 ○蒸し:約20分

スチ 蒸し フリーカット



約19cm

高齢者にもなじみのあるポテトサラダを包み込んだミートローフです。カットすると、にんじん・いんげんの彩りが良く、手の込んだメニューを手軽にご提供いただけます。

かにと錦糸卵の彩りやわらかしじょう(フリーカット) GR117
 [JANコード]4901001259687



【規格・荷姿】 [300g袋]×12×2合
【調理方法】 [1/12カット]
 ○室温解凍(約25℃):約2時間
 ○蒸し:深皿にのせ、ラップをして約7分
 ○スチームコンベクションオープン:ホテルパンにクッキングシートを敷いて並べ、フタをして[調理モード:スチーム]温度:100℃、時間:約10分
 (最適カット時間:室温で5~10分解凍後)

自然解凍 蒸し スチ コン フリーカット 約6×22.5cm

かにと錦糸卵を彩り良くあしらった、しじょうです。
 行事食、バイキングなど、華やかなメニュー作りにご活用いただけます。

やわらかキャベツとひき肉の重ね蒸し(フリーカット) GR119
 [JANコード]4901001259724



【規格・荷姿】 [300g袋]×12×2合
【調理方法】 [1/12カット]
 ○室温解凍(約25℃):約2時間
 ○蒸し:深皿にのせ、ラップをして約7分
 ○スチームコンベクションオープン:深皿に入れホテルパンに並べ、フタをして[調理モード:スチーム]温度:100℃、時間:約10分
 (最適カット時間:室温で5~10分解凍後)

自然解凍 蒸し スチ フリーカット 約6×22.5cm

鶏のひき肉と、カットしたキャベツを丁寧に4層に重ねました。
 洋風スープで味つけたロールキャベツ風のおかずです。

加賀伝統野菜の豆腐ローフ和風あんかけ(小分けトレイ) GH175
 [JANコード]4901001299720



【規格・荷姿】 [10個入トレイ袋]×6×2合
 *約85g/個(豆腐ローフ約30g×2+たれ約25g)
【調理方法】 ○蒸し:約19分○スチームコンベクションオープン:[調理モード:スチーム]温度:100℃、時間:約25分※凍ったままの状態でもトレイを切り離してください。加熱後、切り離すと中身がこぼれてやけどの恐れがありますので、ご注意ください。

蒸し スチ たれ入り



「あんを一緒に盛り付けられる小分けトレイ」
 動画でチェック!!



加賀伝統野菜である五郎島金時を使用した、ほんのり生姜が香るやさしい味つけの豆腐ローフです。調理後、あんを一緒に盛りつけられるように簡便性を追求した一品です。

やわらか若鶏もも炭火焼 GX355
 [JANコード]4901001267323



【規格・荷姿】 [540g袋(10個入)]×10×2合 *約54g/個
【調理方法】
 ○スチームコンベクションオープン:
 [調理モード:コンビ]温度:約200℃、
 湿度:90%、時間:約8分
 ○蒸し:約7分

スチ 蒸し

備長炭で丁寧に焼いた若鶏のもも肉を蒸し調理でご提供いただけます。塩分に配慮しながら、しょうゆ風味を効かせています。*本製品は赤外線と炭火を併用して焼いております

やわらか七種の野菜しじょう(フリーカット) GR118
 [JANコード]4901001259700



【規格・荷姿】 [300g袋]×12×2合
【調理方法】 [1/12カット]
 ○室温解凍(約25℃):約2時間
 ○蒸し:深皿にのせ、ラップをして約7分
 ○スチームコンベクションオープン:ホテルパンにクッキングシートを敷いて並べ、フタをして[調理モード:スチーム]温度:100℃、時間:約10分
 (最適カット時間:室温で5~10分解凍後)

自然解凍 蒸し スチ コン フリーカット 約6×22.5cm

7種の野菜をすり身に加えた、彩りの良いしじょうです。
 崩れにくく、ご提供時に取り扱いやすいおかずです。

大豆ボール GB015
 [JANコード]4901001214402



【規格・荷姿】 [1kg袋]×10 *約10g/個 *98~105個/袋
【調理方法】
 ○揚げ:約2分(油温約175℃)
 ○煮込み:約4分
 ○蒸し:約6分

揚げ 煮込み 蒸し アレンジ

魚や肉を使わず、国産大豆でつくった大豆ボールです。
 煮込み料理やスープの具など、アレンジが多彩に広がります。

忙しい朝食準備に **おかず** (ボイリングパック)

メリット 1 袋のままお湯に入れるだけの簡便さ

メリット 2 厨房の効率化が図れます

やわらかチキン(トマトソース) (ボイリングパック) GX397

[JANコード]4901001378357

区分 容易にかめる



【規格・荷姿】[480g袋(20個入)]×12×2合*約24g/個(肉約16g+ソース約8g)

【調理方法】○ボイル:袋のまま約9分
○スチームコンベクションオープン:袋のまま[調理モード:スチーム]温度:100℃、時間:約9分

ボイル スチコン たれ入り

スプーンで切れるやわらかさ。



やわらかくした鶏もも肉と、隠し味にハーブを加えたトマトソースを合わせました。ボイル調理で簡単に提供できるので、忙しい朝食時におすすめです。

三元豚のやわらか煮込みロールキャベツM(ボイリングパック)(タイ製造) GZ217

[JANコード]4901001376063

三元豚のやわらか煮込みロールキャベツL(ボイリングパック)(タイ製造) GZ216

[JANコード]4901001376049

区分 容易にかめる



【規格・荷姿】GZ217:[350g袋(10個入)]×12×2合*約35g/個(スープ含む)
GZ216:[650g袋(10個入)]×8×2合*約65g/個(スープ含む)
【調理方法】○ボイル:袋のまま[M]約13分、[L]約18分○スチームコンベクションオープン:袋のまま[調理モード:スチーム]温度:100℃、時間:[M]約15分、[L]約21分

ボイル スチ スープ入り

タイ製造

卵・乳原料不使用

かんぴょうが無いので切る必要なし。



三元豚を使用した食感の良い中具をキャベツで包み、スープでじっくり煮込みました。袋のままボイル調理できるので、煮くずれしにくいロールキャベツです。卵・乳原料、かんぴょうを使用しておりません。
※本製品の製造ラインでは、卵・乳成分を含む製品を製造しています

やわらか煮込みロールキャベツ 400g(ボイリングパック) GZ182

[JANコード]4901001178681

やわらか煮込みロールキャベツ 700g(ボイリングパック) GZ181

[JANコード]4901001178667

区分 容易にかめる



【規格・荷姿】GZ182:[400g袋(10個入)]×10×2合*約40g/個(スープ含む)
GZ181:[700g袋(10個入)]×6×2合*約70g/個(スープ含む)

【調理方法】ボイル:袋のまま[400g袋]約13分、[700g袋]約18分

ボイル スープ入り



ポークとチキンの洋風スープで、じっくり煮込んだやわらかなロールキャベツです。かんぴょうを使用せず包みました。

大豆ボール(テリヤキタレ入り) GB016

[JANコード]4901001214679

区分 容易にかめる



【規格・荷姿】[500g袋(30個入)]×10×2合*500g/袋(大豆ボール約300g+たれ約200g)*約10g/個

【調理方法】ボイル:袋のまま約10分

ボイル たれ入り



魚や肉を使わず、国産大豆でつくった大豆ボールを揚げ、テリヤキのたれをからめました。ボイリングパックで簡単に調理できます。
※たれには豚肉由来原材料が含まれています

なめらか豆乳がんもふくめ煮(ボイリングパック) GA195

[JANコード]4901001170111

区分 容易にかめる



【規格・荷姿】[500g袋(20個入)]×10×2合*約25g/個(だし含む)

【調理方法】○ボイル:袋のまま約18分

○流水解凍:袋のまま約1時間15分

○室温解凍(約25℃):袋のまま約5時間

ボイル 流水解凍 自然解凍 スープ入り



豆乳から作ったがんもを、塩分に配慮したやさしい味わいのだし汁で、ふくめ煮に仕上げました。

豆腐入りやわらか肉詰めいなり(ボイリングパック) GA202

[JANコード]4901001242771

区分 容易にかめる



【規格・荷姿】[700g袋(30個入)]×6×2合*約23g/個(だし含む)

【調理方法】○ボイル:袋のまま約8分

○流水解凍:袋のまま約40分

○室温解凍(約25℃):袋のまま約5時間

ボイル 流水解凍 自然解凍 スープ入り



鶏肉・豚肉と豆腐、彩り野菜を合わせた中具を油揚げで包んだいなりです。じっくり煮ふくめ、食べやすく仕上げました。ボイリングパックで簡単に調理できます。

やわらかさつまいものレモン煮 GZ143

[JANコード]4901001104055

区分 容易にかめる



【規格・荷姿】[500g袋]×10×2合

【調理方法】ボイル:袋のまま約15分

ボイル



徳島産鳴門金時にサンキストレモン果汁をじっくりしみ込ませた懐かしの味です。

普段のおやつや行事食などアレンジ自在な おやつ

ふっくらしっとり蒸しケーキ(黒糖)

GFD257
[JANコード]4901001119370

ふっくらしっとり蒸しケーキ(いちご)

GFC303
[JANコード]4901001169450

ふっくらしっとり蒸しケーキ(抹茶)

GFD258
[JANコード]4901001119332

ふっくらしっとり蒸しケーキ(レモン)

GFC310
[JANコード]4901001180806

区分 容易にかめる



【規格・荷姿】 [25個入袋]×6 *約22g/個
【調理方法】 室温解凍(約25℃):約1時間30分

自然解凍 アレンジ

牛乳と一緒に食べればカルシウムも摂取できます。



牛乳に浸せば、よりやわらかくパン粥にもなります。



デコペンでアレンジし、ひなまつりや行事食に。



自然解凍でふっくら、しっとりとしたおいしさが楽しめる、蒸しケーキです。黒糖・抹茶・いちご・レモンの4種類の味でラインナップ。食物繊維を配合。

フリーカット しっとり黒糖蒸しケーキ(レーズン)

GFC340
[JANコード]4901001259885

フリーカット ふんわりたまご蒸しケーキ

GFC341
[JANコード]4901001259892

フリーカット しっとりチーズ蒸しケーキ

GFC342
[JANコード]4901001259908

区分 容易にかめる



【規格・荷姿】
GFC340:[317g袋]×20
GFC341:[230g袋]×20
GFC342:[260g袋]×20

自然解凍 電子レンジ 蒸し フリーカット アレンジ



【調理方法】 1/18カットの場合(いずれもカットは解凍前に) ※ラップをして

	GFC340	GFC341	GFC342
室温解凍(約25℃)	約30分*	約25分*	約30分*
冷蔵庫解凍(約5℃)	約1時間30分*	1時間15分*	約1時間30分*
電子レンジ(500W)	約20秒*	約20秒*	約20秒*
蒸し(ラップをかけず)	約4分	約3分	約3分30秒

ふんわり、しっとり蒸し上げた懐かしい味の蒸しケーキです。黒糖&レーズン、たまご、チーズと3つの味をフリーカットにしました。

和菓子風ムース ふんわりみたらし

GFC328
【JANコード】4901001213689

和菓子風ムース ふんわりこしあん

GFC329
【JANコード】4901001213702

和菓子風ムース ふんわりきなこ

GFC330
【JANコード】4901001213726

和菓子風ムース ふんわりよもぎ

GFC331
【JANコード】4901001213733

区分 舌でつぶせる



【規格・荷姿】
【10個入箱】×12 *約38g/個

【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約4時間、
GFC330のみ約5時間
○室温解凍(約25℃):約1時間

自然解凍 アレンジ



●プラカップ入り

米粉を使った新食感ムースです。みたらしだんご風・こしあんのだんご風・きなこ餅風・よもぎ餅風の味わいです。とろみのあるソースで仕上げました。

やわらか水ようかん(こしあん)

GFD194
【JANコード】4901001052714

やわらか水ようかん(抹茶)

GFD195
【JANコード】4901001052691

やわらか水ようかん(芋)

GFD196
【JANコード】4901001052813

区分 舌でつぶせる



【規格・荷姿】
【10個入箱】×12 *約40g/個

【調理方法】
○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間
○室温解凍(約25℃):約1時間

自然解凍 アレンジ

1箱
10個入り



簡単な盛りつけや、ひと手間でアレンジ可能。

ミルク寒天を重ねて、
2層のデザートに
アレンジ!



お皿に盛りつけると
上品なお花の形に!



●通年でお使いいただけるラインナップです。

食べやすくてのごしのよい水ようかんです。こしあん・抹茶・芋の3種類の味でラインナップ。

おいしく、効率的に 栄養補給ができるデザート 栄養ケア食品

AJINOMOTO
栄養ケア食品



「メディミル®」プリン カスタード

GA208
【JANコード】4901001339341

「メディミル®」ムース チョコレート

GA209
【JANコード】4901001339679

「メディミル®」ムース 抹茶

GA210
【JANコード】4901001339785

区分 かまなくてよい



【規格・荷姿】【10個入箱】×12 *約60g/個

【調理方法】○冷蔵庫解凍(約5℃):約2時間30分○室温解凍(約25℃):約1時間30分

自然解凍

おいしく、効率的に栄養補給ができるデザート

カラダを作るたんぱく質と効率的なエネルギー補給をサポート

1個当たり
100kcal
/60g

1個当たり
たんぱく質
5.6g

1個当たり
BCAA*1
1,900mg

ビタミン
B1,B2,B6,B12
配合

MCT*2を
脂質中50%
配合

※1 筋肉成分たんぱく質のもととなる必須アミノ酸(バリン・ロイシン・イソロイシン)
※2 中鎖脂肪酸トリグリセライド

おいしく、効率的に栄養を摂取できる、カラメル入りプリン、チョコレートムース、抹茶ムースです。

UDF製品 栄養成分・原料配合・アレルギー一覧表

栄養成分	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	無機質											ビタミン														脂肪酸				コレステロール				食物繊維				食塩相当量 g										
							ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	銅 mg	マンガン mg	A				D				E				K mg	B1 mg	B2 mg	ナイアシン mg	B6 mg	B12 mg	葉酸 μg	パントテン酸 μg	C mg	飽和 g	一価不飽和 g	多価不飽和 g	コレステロール g	水溶性 g	不溶性 g	総量 g											
																レチノール		α		β		α		β		γ																			δ		α		β		γ		δ	
																α	β	α	β	α	β	α	β	α	β	α	β																		α	β	α	β	α	β	α	β	α	β
■GG147 やわらか焼きごぼう(ニンニク抜き)(焼調理済)	202	59.7	3.2	4.2	9.1	22.7	1.1	310	180	24	18	63	0.6	0.08	0.27	6	0	81	1	82	13	Tr	0.4	Tr	1.1	Tr	29	0.10	0.07	1.2	0.11	0.1	32	0.40	1.1	2.34	3.68	1.78	14	0.5	1.4	0.79												
100gあたり	202	59.7	3.2	4.2	9.1	22.7	1.1	310	180	24	18	63	0.6	0.08	0.27	6	0	81	1	82	13	Tr	0.4	Tr	1.1	Tr	29	0.10	0.07	1.2	0.11	0.1	32	0.40	1.1	2.34	3.68	1.78	14	0.5	1.4	0.79												
■GS132 やわらか豆腐しゅうまい(Fe)	169	67.7	4.1	2.3	8.8	16.0	1.1	310	110	32	16	57	3.3	0.3	0.06	0.14	1	0	Tr	0	Tr	0.1	0.2	1.4	Tr	2.8	0.5	8	0.03	0.02	0.3	0.04	0.1	12	0.21	1	1.96	4.51	2.11	6	0.2	0.2	0.4	0.79										
100gあたり	169	67.7	4.1	2.3	8.8	16.0	1.1	310	110	32	16	57	3.3	0.3	0.06	0.14	1	0	Tr	0	Tr	0.1	0.2	1.4	Tr	2.8	0.5	8	0.03	0.02	0.3	0.04	0.1	12	0.21	1	1.96	4.51	2.11	6	0.2	0.2	0.4	0.79										
■GS133 やわらかほうれん草しゅうまい(Fe)	168	67.6	3.9	2.6	8.7	16.0	1.2	315	160	41	20	61	3.3	0.3	0.07	0.17	1	0	450	4	450	38	0.2	0.1	2.8	0.5	35	0.03	0.03	0.4	0.05	0.1	22	0.23	2	1.91	4.37	2.10	6	0.3	0.5	0.7	0.80											
100gあたり	168	67.6	3.9	2.6	8.7	16.0	1.2	315	160	41	20	61	3.3	0.3	0.07	0.17	1	0	450	4	450	38	0.2	0.1	2.8	0.5	35	0.03	0.03	0.4	0.05	0.1	22	0.23	2	1.91	4.37	2.10	6	0.3	0.5	0.7	0.80											
■GS134 やわらかかぼちゃしゅうまい(食物繊維)	161	67.2	3.7	2.4	6.9	18.7	1.1	280	180	33	20	58	0.5	0.4	0.06	0.14	1	0	790	12	810	68	0.2	2.0	0.1	2.6	0.4	11	0.04	0.04	0.6	0.06	0.1	20	0.28	7	1.64	3.77	1.81	6	1.1	3.1	4.2	0.71										
100gあたり	161	67.2	3.7	2.4	6.9	18.7	1.1	280	180	33	20	58	0.5	0.4	0.06	0.14	1	0	790	12	810	68	0.2	2.0	0.1	2.6	0.4	11	0.04	0.04	0.6	0.06	0.1	20	0.28	7	1.64	3.77	1.81	6	1.1	3.1	4.2	0.71										
■GS135 やわらかにんじんしゅうまい(食物繊維)	169	65.8	3.7	2.0	7.3	20.2	1.0	280	120	32	15	53	0.5	0.3	0.06	0.14	1	260	600	0	720	61	0.2	1.3	Tr	2.6	0.5	8	0.03	0.03	0.4	0.05	0.1	33	0.22	1	1.43	4.72	2.08	6	4.5	0.6	5.1	0.70										
100gあたり	169	65.8	3.7	2.0	7.3	20.2	1.0	280	120	32	15	53	0.5	0.3	0.06	0.14	1	260	600	0	720	61	0.2	1.3	Tr	2.6	0.5	8	0.03	0.03	0.4	0.05	0.1	33	0.22	1	1.43	4.72	2.08	6	4.5	0.6	5.1	0.70										
■GH176 やわらか豆腐寄せハンバーグ(国産大豆の豆腐使用)	146	69.8	0.7	10.1	6.2	11.8	1.4	307	170	18	18	56	0.8	0.4	0.05	0.12	14	0	11	0	11	15	0.0	0.1	Tr	0.1	Tr	7	0.06	0.11	2.4	0.28	0.1	12	0.57	2	1.10	1.58	0.61	26	0.3	0.4	0.9	0.80										
100gあたり	146	69.8	0.7	10.1	6.2	11.8	1.4	307	170	18	18	56	0.8	0.4	0.05	0.12	14	0	11	0	11	15	0.0	0.1	Tr	0.1	Tr	7	0.06	0.11	2.4	0.28	0.1	12	0.57	2	1.10	1.58	0.61	26	0.3	0.4	0.9	0.80										
■GH175 加賀伝統野菜の豆腐ロープ和風あんかけ(小分けトレイ)	122	75.5	5.9	3.2	5.9	8.0	1.5	392	180	14	16	49	0.5	0.3	0.05	0.12	10	0	330	0	1	10	0.1	0.1	0.1	Tr	0.0	4	0.06	0.08	1.8	0.21	0.1	14	0.49	2	2.02	2.24	0.77	20	0.3	0.7	1.2	1.0										
100gあたり	122	75.5	5.9	3.2	5.9	8.0	1.5	392	180	14	16	49	0.5	0.3	0.05	0.12	10	0	330	0	1	10	0.1	0.1	0.1	Tr	0.0	4	0.06	0.08	1.8	0.21	0.1	14	0.49	2	2.02	2.24	0.77	20	0.3	0.7	1.2	1.0										
■GH174 ミートローフ(ポテトサラダ入り)	234	59.4	8.0	3.1	15.7	12.0	1.8	400	290	38	27	100	0.9	1.0	0.11	0.19	26	68	200	0	230	45	0.1	0.3	0.0	0.1	0.1	21	0.08	0.10	3.2	0.26	0.3	26	0.70	2	4.65	6.29	1.36	41	0.5	0.9	1.3	1.0										
100gあたり	234	59.4	8.0	3.1	15.7	12.0	1.8	400	290	38	27	100	0.9	1.0	0.11	0.19	26	68	200	0	230	45	0.1	0.3	0.0	0.1	0.1	21	0.08	0.10	3.2	0.26	0.3	26	0.70	2	4.65	6.29	1.36	41	0.5	0.9	1.3	1.0										
■GX355 やわらか若鶏もも炭火焼	223	60.9	15.9	0.2	14.5	7.0	1.5	310	280	6	21	270	0.6	1.5	0.04	0.01	38	0	0	0	0	38	0.4	0.8	Tr	0.8	0.2	30	0.10	0.15	4.6	0.24	0.3	13	0.78	3	4.32	6.62	2.26	85	0.0	0.0	0.0	0.79										
100gあたり	223	60.9	15.9	0.2	14.5	7.0	1.5	310	280	6	21	270	0.6	1.5	0.04	0.01	38	0	0	0	0	38	0.4	0.8	Tr	0.8	0.2	30	0.10	0.15	4.6	0.24	0.3	13	0.78	3	4.32	6.62	2.26	85	0.0	0.0	0.0	0.79										
■GR117 かにと錦糸卵の彩りやわらかしんじょう(フリーカット)	189	64.7	3.8	3.1	10.5	16.8	1.1	320	90	19	12	50	0.5	0.4	0.06	0.16	14	3	12	0	88	21	0.2	1.4	0.1	2.6	0.1	13	0.03	0.11	0.3	0.05	0.1	33	0.27	2	1.08	5.50	2.66	41	0.3	0.4	0.7	0.81										
100gあたり	189	64.7	3.8	3.1	10.5	16.8	1.1	320	90	19	12	50	0.5	0.4	0.06	0.16	14	3	12	0	88	21	0.2	1.4	0.1	2.6	0.1	13	0.03	0.11	0.3	0.05	0.1	33	0.27	2	1.08	5.50	2.66	41	0.3	0.4	0.7	0.81										
■GR118 やわらか七種の野菜しんじょう(フリーカット)	166	68.5	3.1	2.0	8.8	16.5	1.1	300	130	14	12	39	0.3	0.2	0.04	0.12	Tr	71	390	4	440	37	0.1	1.8	0.1	2.7	0.1	15	0.03	0.08	0.4	0.08	0.1	17	0.19	14	0.80	5.06	2.27	3	0.4	0.8	1.2	0.76										
100gあたり	166	68.5	3.1	2.0	8.8	16.5	1.1	300	130	14	12	39	0.3	0.2	0.04	0.12	Tr	71	390	4	440	37	0.1	1.8	0.1	2.7	0.1	15	0.03	0.08	0.4	0.08	0.1	17	0.19	14	0.80	5.06	2.27	3	0.4	0.8	1.2	0.76										
■GR119 やわらかキャベツとひき肉の重ね蒸し(フリーカット)	81	83.3	4.1	2.7	3.8	4.9	1.2	300	160	25	13	57	0.6	0.5	0.07	0.12	9	0	30	Tr	31	12	Tr	0.1	0.0	Tr	0.0	46	0.04	0.09	0.9	0.10	0.1	44	0.44	19	1.11	1.70	0.56	17	0.3	0.9	1.2	0.76										
100gあたり	81	83.3	4.1	2.7	3.8	4.9	1.2	300	160	25	13	57	0.6	0.5	0.07	0.12	9	0	30	Tr	31	12	Tr	0.1	0.0	Tr	0.0	46	0.04	0.09	0.9	0.10	0.1	44	0.44	19	1.11	1.70	0.56	17	0.3	0.9	1.2	0.76										
■GB015 大豆ボール	127	70.7	2.0	9.2	3.4	12.8	1.9	330	220	33	35	110	1.2	0.7	0.17	0.16	0	0	1	0	1	0	0.0	0.4	0.2	1.0	0.8	2	0.06	0.09	0.3	0.06	0.0	31	0.17	1	0.61	3.73	1.36	1	0.5	1.9	2.9	0.84										
100gあたり	127	70.7	2.0	9.2	3.4	12.8	1.9	330	220	33	35	110	1.2	0.7	0.17	0.16	0	0	1	0	1	0	0.0	0.4	0.2	1.0	0.8	2	0.06	0.09	0.3	0.06	0.0	31	0.17	1	0.61	3.73	1.36	1	0.5	1.9	2.9	0.84										
■GX397 やわらかチキン(トマトソース)(ポイリングパック)	132	72.3	8.5	0.7	5.3	11.8	1.4	403	140	5	11	79	0.4	0.7	0.02	0.01	18	0	1	0	1	18	0.7	0.5	Tr	1.1	0.3	16	0.05	0.07	2.1	0.12	0.1	6	0.36	2	2.16	3.47	1.56	39	0.0	0.0	0.4	1.0										
100gあたり	132	72.3	8.5	0.7	5.3	11.8	1.4	403	140	5	11	79	0.4	0.7	0.02	0.01	18	0	1	0	1	18	0.7	0.5	Tr	1.1																												

UDF製品 栄養成分・原料配合・アレルギー一覧表

栄養成分	エネルギー	水分	たんぱく質 動物性	たんぱく質 植物性	脂質	炭水化物	灰分	無機質														ビタミン														食物繊維 水溶性	食物繊維 不溶性	総量	食塩相当量						
								ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	A				D				E				K	B1	B2	ナイアシン	B6	B12	葉酸					パントテン酸	C	飽和	一価不飽和	多価不飽和	コレステロール
																	レチノール	カロテン		β-カロテン	ビタミンD ₂	ビタミンD ₃	トコフェロール		α	β	γ	δ																	
																		α	β				α	β																					
■ GFC328 和菓子風ムース ふんわりみたらし	■原料配合(%)：ショートニング9.2 砂糖5.4 ぶどう糖果糖液糖5.3 しょうゆ3.8 水あめ3.4 米粉2.5 乳等を主要原料とする食品1.3 ゼラチン1.0 厚布エキス0.1 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)Tr 増粘剤(加工でん粉)0.7 グル化剤(増粘多糖類)0.2 乳化剤0.1 香料0.1 調味料(アミノ酸等)Tr 甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)Tr 着色料(カラメル)Tr 水66.9 ■アレルギー表示対象物質(義務表示7品種+推奨表示20品種)：小麦、乳成分、大豆、ゼラチン																																												
100gあたり	155	72.3	1.1	0.5	9.4	16.0	0.7	230	17	9	7	9	0.1	0.1	0.01	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0.8	Tr	0.9	0.2	1	Tr	0.01	0.1	0.01	0.0	2	0.04	0	4.65	3.55	1.00	Tr	0.0	Tr	0.1	0.58	
■ GFC329 和菓子風ムース ふんわりこしあん	■原料配合(%)：ショートニング9.2 砂糖7.1 ぶどう糖果糖液糖5.3 こしあん5.0 水あめ3.1 米粉2.5 乳等を主要原料とする食品1.3 ゼラチン1.0 ココアパウダーTr 食塩Tr 増粘剤(加工でん粉)0.7 グル化剤(増粘多糖類)0.2 乳化剤0.1 香料0.1 甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)Tr 着色料(カラメル)Tr 水64.4 ■アレルギー表示対象物質(義務表示7品種+推奨表示20品種)：乳成分、ゼラチン																																												
100gあたり	174	68.1	1.1	0.6	9.5	20.5	0.2	17	2	1	1	3	Tr	Tr	0.01	0.02	0	0	0	0	0	0	0.0	0.8	Tr	0.9	0.2	1	Tr	0.00	Tr	Tr	0.0	Tr	0.02	0	4.66	3.55	1.00	Tr	0.0	Tr	0.1	0.04	
■ GFC330 和菓子風ムース ふんわりきなこと	■原料配合(%)：黒蜜風味シラップ8.6 ショートニング7.9 砂糖5.4 きなこと2.1 水あめ1.3 米粉1.0 ゼラチン1.0 食塩0.1 増粘剤(加工でん粉)0.7 香料0.3 グル化剤(増粘多糖類)0.2 乳化剤0.2 着色料(カラメル)0.1 甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)Tr 水71.1 ■アレルギー表示対象物質(義務表示7品種+推奨表示20品種)：大豆、ゼラチン																																												
100gあたり	145	74.2	0.9	0.8	8.6	15.2	0.3	45	58	9	6	13	0.3	0.1	0.03	0.01	0	0	0	0	0	0	0.0	0.7	Tr	1.0	0.3	2	0.02	0.01	0.1	0.02	0.0	6	0.06	0	4.09	3.14	1.12	0	Tr	0.3	0.5	0.11	
■ GFC331 和菓子風ムース ふんわりよもぎ	■原料配合(%)：ショートニング9.2 水あめ7.5 砂糖7.1 こしあん5.1 米粉2.3 乳等を主要原料とする食品1.0 ゼラチン1.0 よもぎパウダー-0.3 ココアパウダーTr 食塩Tr 増粘剤(加工でん粉)0.7 グル化剤(増粘多糖類)0.2 着色料(クチナシ)0.1 香料0.1 乳化剤0.1 着色料(カラメル)Tr 着色料(紅藍)Tr 甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)Tr 水65.3 ■アレルギー表示対象物質(義務表示7品種+推奨表示20品種)：乳成分、ゼラチン																																												
100gあたり	171	68.8	1.1	0.6	9.4	19.9	0.2	16	2	Tr	1	2	Tr	Tr	0.01	0.02	0	0	0	0	0	0	0.0	0.8	Tr	0.9	0.2	1	Tr	0.00	Tr	Tr	0.0	Tr	0.02	0	4.67	3.55	1.00	Tr	0.0	Tr	0.3	0.04	
■ GFD194 やわらか水ようかん(こしあん)	■原料配合(%)：砂糖29.0 こしあん5.0 乾燥あん5.0 粉あめ5.0 食塩1.1 ラム酒0.1 グル化剤(増粘多糖類)0.3 水55.5 ■アレルギー表示対象物質(義務表示7品種+推奨表示20品種)：なし																																												
100gあたり	169	57.6	0.0	1.6	0.1	40.4	0.3	37	37	19	15	34	1.0	0.3	0.07	0.00	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	2	0.01	0.01	Tr	0.00	0.0	4	0.03	0	0.03	0.02	0.10	0	0.4	2.7	3.1	0.09		
■ GFD195 やわらか水ようかん(抹茶)	■原料配合(%)：砂糖31.0 乾燥あん5.0 粉あめ5.0 抹茶0.7 食塩0.1 グル化剤(増粘多糖類)0.3 水57.9 ■アレルギー表示対象物質(義務表示7品種+推奨表示20品種)：なし																																												
100gあたり	165	58.7	0.0	1.3	0.1	39.7	0.2	35	40	11	7	18	0.4	0.1	0.02	0.00	0	0	0	0	200	17	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	21	Tr	0.01	Tr	0.01	0.0	10	0.04	Tr	0.01	0.01	0.06	0	0.4	1.2	1.5	0.09	
■ GFD196 やわらか水ようかん(芋)	■原料配合(%)：砂糖22.0 さつまいもペースト20.0 粉あめ6.0 白あん5.0 食塩0.1 グル化剤(増粘多糖類)0.3 水46.6 ■アレルギー表示対象物質(義務表示7品種+推奨表示20品種)：なし																																												
100gあたり	164	58.7	0.0	0.6	0.1	40.2	0.4	55	110	10	6	13	0.2	0.1	0.06	0.06	0	0	0	0	1	0	0.0	0.3	0.0	Tr	0.0	0	0.02	0.01	0.2	0.07	0.0	10	0.26	5	0.01	Tr	0.02	0	0.2	0.7	0.9	0.10	
■ GA208 「メディミル」プリン カスタード	■砂糖13.1 脱脂粉乳3.8 加糖れん乳3.3 油脂加工品3.1 濃縮乳2.5 水あめ2.5 カラメルソース2.3 加糖卵黄1.7 ゼラチン1.3 洋酒1.0 ショートニング1.0 卵黄加工品0.8 カゼインNa5.2 ロイシン0.9 イソロイシン0.4 パリン0.4 香料0.4 乳化剤0.1 グル化剤(増粘多糖類)0.1 着色料(カラメル)0.1 VC 0.1 甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)0.1 VB ₁ Tr VB ₂ Tr VB ₆ Tr VB ₁₂ Tr 水55.8 ■アレルギー表示対象物質(義務表示7品種+推奨表示20品種)：卵、乳成分、ゼラチン																																												
100gあたり	167	61.8	8.3	1	5.0	21.7	0.7	101.5	94	63	6	96	0.1	0.2	0.01	Tr	12	Tr	Tr	1	2	12	0.1	0.2	Tr	0.2	0.1	1	1.0	0.5	0.1	0.9	0.7	2	0.28	70	3.41	0.98	0.23	18	Tr	Tr	Tr	0.20	
■ GA209 「メディミル」ムース チョコレート	■原料配合(%)：砂糖12.4 脱脂粉乳9.3 加糖れん乳4.1 油脂加工品3.1 ココアパウダー-2.1 ゼラチン1.6 ショートニング1.2 カゼインNa2.7 ロイシン0.9 イソロイシン0.4 パリン0.4 香料0.3 乳化剤0.2 VC 0.1 甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)Tr VB ₁ Tr VB ₂ Tr VB ₆ Tr VB ₁₂ Tr 水61.2 ■アレルギー表示対象物質(義務表示7品種+推奨表示20品種)：乳成分、ゼラチン																																												
100gあたり	167	62.5	7.9	1.4	5.0	21.2	1.1	89	240	120	20	140	0.4	0.5	0.09	0.00	3	0	0	0	2	3	0.0	0.1	0.0	0.2	0.1	0	1.0	0.5	0.2	0.8	0.7	1	0.46	73	3.55	1.04	0.20	3	0.1	0.4	0.5	0.20	
■ GA210 「メディミル」ムース 抹茶	■原料配合(%)：砂糖13.7 脱脂粉乳9.0 加糖れん乳4.0 油脂加工品3.0 ゼラチン1.5 ショートニング1.3 抹茶1.2 カゼインNa2.9 ロイシン0.8 イソロイシン0.4 パリン0.4 香料0.2 乳化剤0.2 VC 0.1 甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)Tr VB ₁ Tr VB ₂ Tr VB ₆ Tr VB ₁₂ Tr 水61.3 ■アレルギー表示対象物質(義務表示7品種+推奨表示20品種)：乳成分、ゼラチン																																												
100gあたり	167	62.5	8.0	1.3	4.6	22.2	1.0	90	210	120	14	120	0.3	0.5	0.02	0.00	3	0	0	0	350	32	0.0	0.5	0.0	0.2	0.1	35	1.0	0.5	0.2	0.8	0.7	15	0.47	71	3.23	0.92	0.21	3	0.1	0.4	0.5	0.20	

*栄養成分は、分析値や計算値から算出した目安です。 *Tr：微量

(2019.07現在)

調理方法マーク

電子レンジ スチコン 揚げ ポイル 茹で 煮込み 蒸し 自然解凍 流水解凍

特長マーク

マルチ調理 たれ入り スープ入り フリーカット アレンジ

● 栄養士さん向けの季節情報満載冊子「カラフル」 ● 在宅高齢者向け市販冷凍食品アレンジ紹介

栄養士さん向け お役立ち情報 「カラフル」

おいしいちゃん、おばあちゃんも いっしょに食べよう! 冷凍食品活用術



<https://www.ffa.ajinomoto.com/products/feiyoushi/>



<https://www.ffa.ajinomoto.com/recipe/katsuyoujutsu/>

マークの製品は「おいしさは素材から」コンセプトの製品です。

※【調理方法】は、凍結状態からの調理目安です。※製品のパッケージおよび内容は、製品リニューアル等により、変更となる場合がございますので、ご了承ください。

Eat Well. Live Well.

Aj AJINOMOTO 味の素冷凍食品株式会社

詳しいお問い合わせは下記へどうぞ
北海道営業部：011(643)8890 関西フードサービス営業部：06(6449)1262 メディカルフーズ営業部：03(6361)0010
東北フードサービス営業部：022(227)3555 中四国フードサービス営業部：082(247)2809 本 社：03(6367)8617
関東フードサービス営業部：048(600)3785 四国統括部：087(863)6852 沖縄味の素 社(株)：098(868)5512
首都圏フードサービス営業部：03(5798)8653 九州フードサービス営業部：092(451)2386
中部フードサービス営業部：052(735)8470 広域フードサービス営業部：03(6367)8618 <https://www.ffa.ajinomoto.com/>

お問い合わせ先