完全調理済み食品（ジャピタルクック）

ジャピタルクックとは？

全病食(協)完全調理済み食品シリーズです。調理現場の人手不足が深刻化している現状で、調理に時間をかけられない！そんな病院・施設が増えてきています。そこで栄養士さんからの「既製品で美味しいものが欲しい」「食塩相当量が低いものが欲しい」「手作りでは難しい料理が欲しい」などの声から“ジャピタルクックシリーズ”は誕生しました。
コンセプトは、“食塩相当量100gあたり1g以下”“かたいものや大きいものが食べづらい方でも食べやすい”“そのまま食べられるor自然解凍or温めるだけ”
忙しい日、あと一品欲しいそんな時にさっと提供出来る商品です。

学会分類2021 4相当

18003 ㈱ヒロツク
野菜と肉団子のやわらかトマト煮

やわらかい肉団子と野菜（たまねぎ、じゃがいも、にんじん）が食べられる一品です。

100gあたり

エネルギー(kcal)	89	炭水化物(g)	13.6
たんぱく質(g)	3.8	食塩相当量(g)	0.7
脂質(g)	2.2		

1kg 1,573円

冷凍

18016 ㈱大冷
JC骨なし白糸だらの煮付 280g

白身魚の白糸だらの骨を取り除き、特製だれにて煮付に致しました。

1食56gあたり

エネルギー(kcal)	45	レチノール当量(μg)	5
水分(g)	43.9	ビタミンD(μg)	0.5
たんぱく質(g)	8.9	ビタミンE(mg)	0.4
脂質(g)	0.1	ビタミンK(μg)	0
炭水化物(g)	2.3	ビタミンB1(mg)	0.05
ナトリウム(mg)	175	ビタミンB2(mg)	0.05
カリウム(mg)	179	ナイアシン(mg)	0.7
カルシウム(mg)	16	ビタミンB6(mg)	0.04
マグネシウム(mg)	13	ビタミンB12(μg)	0.7
リン(mg)	116	葉酸(μg)	3
鉄(mg)	0.1	パントテン酸(mg)	0.22
亜鉛(mg)	0.3	ビタミンC(mg)	0
レチノール(μg)	5	食物繊維(g)	0.0
カロテン(μg)	0	食塩相当量(g)	0.5

280g(5枚) 1,038円

冷凍

18010 ㈱大冷
JC骨なし白糸だらの揚げ焼き(甘ダレ) 300g

白身魚の白糸だらの骨を取り除き、揚げ焼きと和風な甘ダレと合せて仕上げました。

1食60gあたり

エネルギー(kcal)	125	レチノール当量(μg)	4
水分(g)	37.4	ビタミンD(μg)	0.4
たんぱく質(g)	7.1	ビタミンE(mg)	1.6
脂質(g)	7.8	ビタミンK(μg)	1
炭水化物(g)	6.8	ビタミンB1(mg)	0.04
ナトリウム(mg)	200	ビタミンB2(mg)	0.04
カリウム(mg)	145	ナイアシン(mg)	0.6
カルシウム(mg)	13	ビタミンB6(mg)	0.03
マグネシウム(mg)	11	ビタミンB12(μg)	0.5
リン(mg)	94	葉酸(μg)	3
鉄(mg)	0.1	パントテン酸(mg)	0.19
亜鉛(mg)	0.2	ビタミンC(mg)	0
レチノール(μg)	4	食物繊維(g)	0.1
カロテン(μg)	0	食塩相当量(g)	0.5

300g(5枚入) 978円

冷凍

18011 ㈱大冷
JC骨なし白糸だらの揚げ焼き(黒酢風あんかけ) 300g

白身魚の白糸だらの骨を取り除き、揚げ焼きと黒酢風な味付けで仕上げました。

1食60gあたり

エネルギー(kcal)	121	レチノール当量(μg)	4
水分(g)	38.0	ビタミンD(μg)	0.4
たんぱく質(g)	7.0	ビタミンE(mg)	1.6
脂質(g)	7.8	ビタミンK(μg)	1
炭水化物(g)	6.0	ビタミンB1(mg)	0.04
ナトリウム(mg)	157	ビタミンB2(mg)	0.04
カリウム(mg)	144	ナイアシン(mg)	0.6
カルシウム(mg)	13	ビタミンB6(mg)	0.03
マグネシウム(mg)	11	ビタミンB12(μg)	0.5
リン(mg)	92	葉酸(μg)	2
鉄(mg)	0.1	パントテン酸(mg)	0.19
亜鉛(mg)	0.2	ビタミンC(mg)	0
レチノール(μg)	4	食物繊維(g)	0.1
カロテン(μg)	2	食塩相当量(g)	0.4

300g5枚入×16袋入×2台 取扱なし

学会分類2021 3相当 歯ぐきでつぶせる

18002 ハウスギャバン㈱
とり肉と野菜のやわらか卵とじ

とり肉と野菜を卵でとじかつおの旨みをきかせて仕上げました。常温でも食べられます。

本品100gあたり

エネルギー(kcal)	91	カルシウム(mg)	32
水分(g)	81.54	リン(mg)	90
たんぱく質(g)	4.1	鉄(mg)	0.6
脂質(g)	4.4	亜鉛(mg)	0.4
炭水化物(g)	8.8	食物繊維(g)	0.28
ナトリウム(mg)	365	食塩相当量(g)	0.93
カリウム(mg)	77		

1kg 1,186円

冷凍 容易にかめる

18001 キユーピー㈱
ジャピタルクック 具だくさん洋風たまご焼き(フリーカット)

じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ほうれんそう・チーズと彩り豊かで具材感のある洋風のたまごやきです。

100gあたり

エネルギー(kcal)	141	炭水化物(g)	9.4
たんぱく質(g)	5.4	食塩相当量(g)	0.7
脂質(g)	9.1		

500g 875円

冷凍 容易にかめる

22361 味の素冷凍食品㈱

やわらか大豆ボール(和風野菜あんかけ)

魚や肉を使わず国産大豆で作った大豆ボールと３種類の野菜を和風あんで絡めました。

100gあたり

エネルギー(kcal)	100	マグネシウム(mg)	15
水分(g)	76.7	リン(mg)	47
たんぱく質(g)	4.8	鉄(mg)	0.5
脂質(g)	2.3	亜鉛(mg)	0.3
炭水化物(g)	15.1	ビタミンC(mg)	5
ナトリウム(mg)	230	食物繊維(g)	1.6
カリウム(mg)	140	食塩相当量(g)	0.58
カルシウム(mg)	20		

約500g お問い合わせ下さい **1,092円**

学会分類2021 4相当

18006 ㈱ヒロツク

高野豆腐の中華風あんかけ

やわらかい高野豆腐と野菜(にんじん、ごぼう、たまねぎ)を中華風に仕上げました。

100gあたり

エネルギー(kcal)	75	炭水化物(g)	5.1
たんぱく質(g)	4.3	食塩相当量(g)	0.7
脂質(g)	4.1		

500g **672円**

学会分類2021 4相当

18007 ㈱ヒロツク

やわらか大豆の豆乳クリーム煮

皮を取り除いた国産大豆入りのクリーム煮です。豆乳を使用し優しい味に仕上げました。

100gあたり

エネルギー(kcal)	120	炭水化物(g)	14.2
たんぱく質(g)	4.2	食塩相当量(g)	0.8
脂質(g)	5.2		

500g **672円**

学会分類2021 4相当

18008 ㈱ヒロツク

やわらか大豆と野菜のカレー煮

皮を取り除いた国産大豆と野菜(にんじん、たまねぎ)をカレー風味に仕上げました。

100gあたり

エネルギー(kcal)	99	炭水化物(g)	10.9
たんぱく質(g)	3.9	食塩相当量(g)	0.8
脂質(g)	4.4		

500g **672円**

18013 ㈱ヒロツク

やわらか昆布と大豆の煮物

やわらかく炊き上げた昆布に大豆とにんじんを加え、彩りよく仕上げました。

100gあたり

エネルギー(kcal)	92	炭水化物(g)	18.0
たんぱく質(g)	2.7	食塩相当量(g)	0.9
脂質(g)	1.0		

500g **700円**

18012 ㈱ヒロツク

椎茸昆布のやわらか煮

やわらかく炊き上げた昆布に、食べやすいよう薄くスライスした椎茸を加えました。

100gあたり

エネルギー(kcal)	110	炭水化物(g)	25.0
たんぱく質(g)	2.0	食塩相当量(g)	0.9
脂質(g)	0.2		

500g **800円**

冷凍 学会分類2021 4相当 容易にかめる

22379 ㈱太堀

やわらか小松菜のおひたし

かつおダシを効かせた醤油ベースのやわらかいおひたしです。

1食50gあたり

エネルギー(kcal)	17	マグネシウム(mg)	5
水分(g)	45.1	リン(mg)	18
たんぱく質(g)	0.7	鉄(mg)	0.6
脂質(g)	0.1	亜鉛(mg)	0.1
炭水化物(g)	3.3	ビタミンC(mg)	7
ナトリウム(mg)	177	食物繊維(g)	0.9
カリウム(mg)	61	食塩相当量(g)	0.5
カルシウム(mg)	47		

500g **712円**

冷凍 容易にかめる

18005 ㈱太堀

皮なしさつま芋の甘露煮(ダイスカット)

小さくカットした皮なしのさつま芋を甘さを抑えてさっぱりした味付けに仕上げました。

1食50gあたり

エネルギー(kcal)	73	マグネシウム(mg)	8
水分(g)	31.5	リン(mg)	15
たんぱく質(g)	0.5	鉄(mg)	0.2
脂質(g)	0.1	亜鉛(mg)	0.1
炭水化物(g)	17.6	ビタミンC(mg)	10
ナトリウム(mg)	39	食物繊維(g)	0.8
カリウム(mg)	153	食塩相当量(g)	0.1
カルシウム(mg)	12		

500g **658円**

18014　マニハ食品㈱

ほっこり肉じゃが

完調品で温めるだけで召し上がれます。オール国産原料を使用し、心地よいやわらか食感です。

100gあたり

エネルギー(kcal)	88	ナトリウム(mg)	239
たんぱく質(g)	3.1	食物繊維(g)	2.1
脂質(g)	1.5	糖質(g)	14.5
炭水化物(g)	16.6	食塩相当量(g)	0.6

1kg　1,752円

学会分類2021 3相当

18015　㈱丸美屋フーズ

やわらか八宝菜

豚肉と数種の野菜が入った八宝菜です。中華風のしっかりとした味わいです。

1食100gあたり

エネルギー(kcal)	60	炭水化物(g)	6.8
たんぱく質(g)	2.1	食塩相当量(g)	1.0
脂質(g)	2.7		

1kg　1,560円

学会分類2021 3相当　常食～やわらか食まで、幅広いメニューに

ジャピタルクック

やわらか八宝菜

豚肉と数種の野菜が入った八宝菜です。ポークと魚介の旨味がきいた、中華風のしっかりとした味わいで、主菜としてご使用いただけます。

学会分類コード2021「3相当」のやわらかさ

塩分1g以下（100gあたり）

湯せんやスチコンで温めるだけ

常温保管　備蓄にも
賞味期間12ヵ月

・ごはんにのせて中華丼に
・ラーメンやうどん、麺類の具に
・豆腐のあんかけにも

株式会社丸美屋フーズ